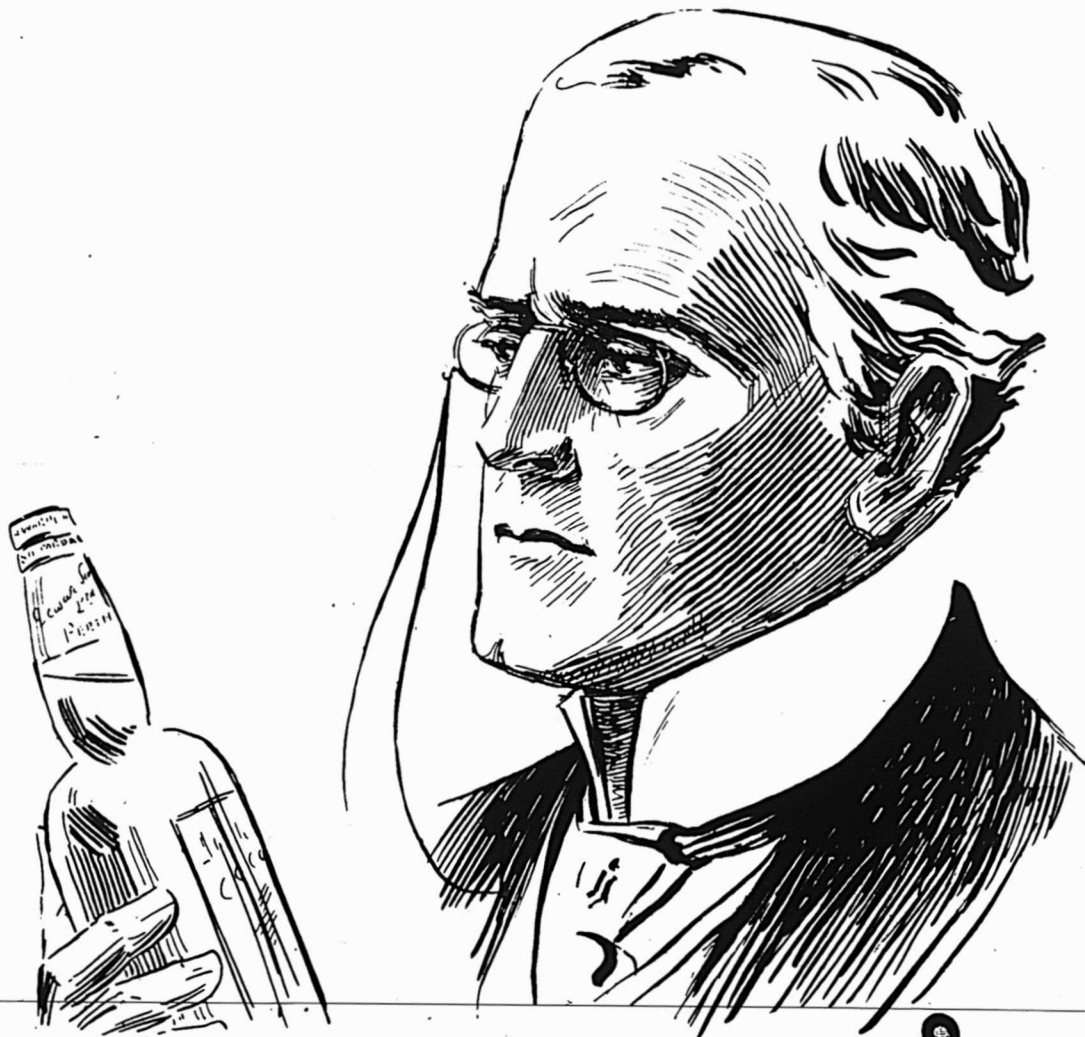


PAGES
MANQUANTES

Incomparable!



DEWAR'S WHISKY

SEL

SEL

SEL

Faites-nous connaître vos besoins. Nous pouvons vous fournir du SEL ou tout renseignement à ce sujet. _____

VERRET, STEWART & CO.

LIMITED

12 RUE PORT

MONTREAL

IL EST VRAI

Que nous sommes en affaires depuis **73** ans, mais nous sommes aussi "up to date" que les plus jeunes.



MATHEWSON'S SONS

EPICIERS EN GROS

Bureaux: 202 rue McGill,
Entrepôt: 39 a 42 ruelle Longueuil, } **Montreal.**

TRADE MARK



SONS
ESTABLISHED 1834

La plus ancienne des
Maisons d'Epicerie en
Gros de Montréal.—

Importateurs de Thés, Cafés, Epices, Fruits Secs, etc. Propriétaires
des marques Quaker, de Saumon et Quaker de
Poudre à Pate.

B. P. 2360.

G. Le MOINE

V. CHATEAUVERT



J. B. RENAUD & CIE

NEGOCIANTS EN GROS

**Farines, Grains, Provisions,
Poissons, Etc.**



EPICERIES GENERALES.



**Exportateurs; Sucre d'Erable,
Beurre, Fromage.**



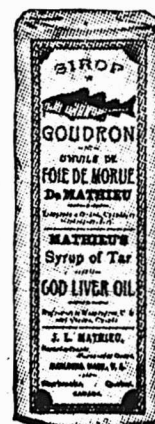
118-150 Rue Saint-Paul,
QUEBEC.

VOICI

La Saison Durant Laquelle Vous
Vendez de Grandes Quantités
de _____

SIROP MATHIEU

(Au Goudron et à l'Huile de Foie de Morue).



ET DE _____



POUDRES NERVINES MATHIEU.

Aussitôt que les temps froids arrivent, la vente de ces deux remèdes domestiques augmente beaucoup.

Ils sont connus par tout le Canada comme étant les meilleurs remèdes contre
LA TOUX, LE RHUME, LE MAL DE TETE, LA NEURALGIE, LA GRIPPE, ETC.

Préparez-vous à répondre aux demandes. Voyez ce que vous avez et envoyez-nous une commande pour un nouvel approvisionnement.

J. L. MATHIEU & CIE, Props.

SHERBROOKE, Que.

JOSÉ SEGALERVA

MALAGA, ESPAGNE

EMPAQUETEUR DE

Raisins de Table
Muscat en vrac
Raisins Epépinés } **MALAGA.**
Amandes Ecalées, etc.

Emballage très Attrayant.
Qualité Supérieure.

Les Marques de Segalerva sont bien connues partout
et vous pouvez les obtenir de votre marchand de gros.

DEMANDEZ surement les produits

"SEGALERVA"

AGENTS:

ROSE & LAFLAMME

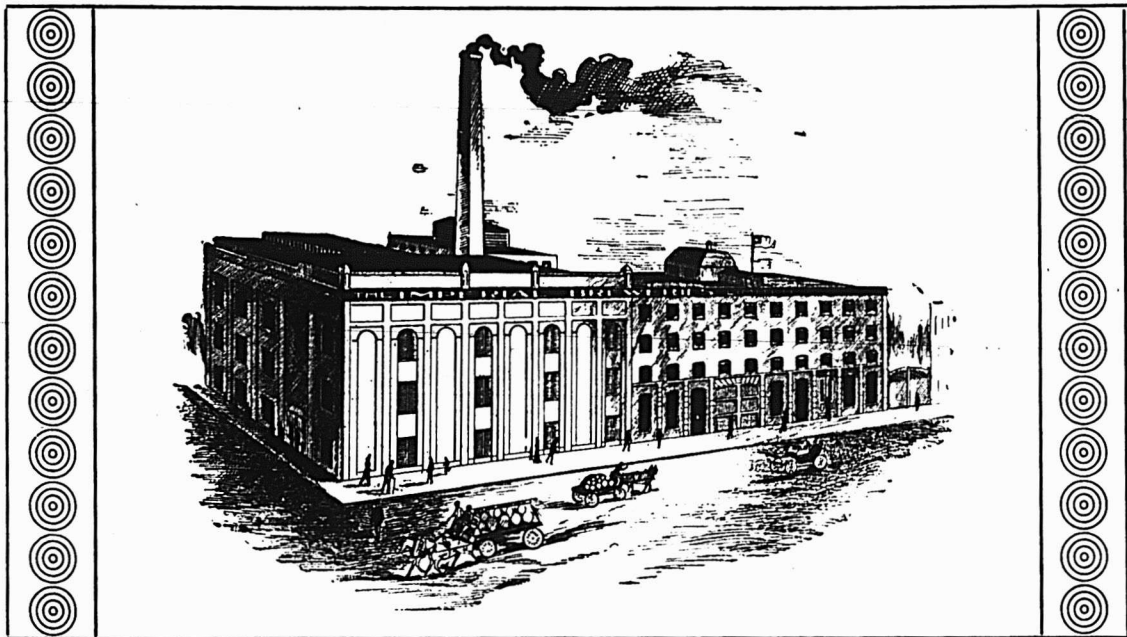
Montréal et Toronto.

— THE —

IMPERIAL BREWERIES

LIMITED

La Brasserie Coopérative des Hoteliers et Epiciers.



BIERE ET LAGER EN FUTS, MARQUES :

Imperial Breweries, Ltd. Extra Pale Ale.

Imperial Porter,

Imperial Lager,

Salvador Lager.

Prix Spéciaux aux Actionnaires de la Compagnie

BRASSERIE ET BUREAUX :

617 Rue St-Paul, - - Montréal.

JOHN HOPE & CO.

MONTREAL



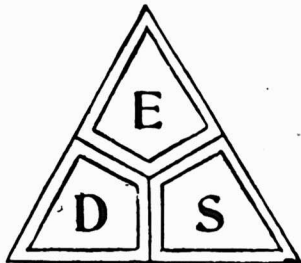
SEULS AGENTS AU CANADA DE:

MM. JOHN DE KUYPER & SON	ROTTERDAM
GIN DE HOLLANDE	
" MARTELL & CO	COGNAC
COGNACS	
" JULES ROBIN & CO	COGNAC
COGNACS	
" COCKBURN, SMITHES & CO	Oporto
VINS DE PORT	
M. M. MISA	XERES DE LA FRONTERA
SHERRIES	
" S. DARTHEZ	REUS (TARRAGONE)
PORTS TARRAGONE	
MM. BARTON & GUESTIER	BORDEAUX
CLARETS, SAUTERNES ET HUILE D'OLIVE	
" RODEL & FILS, FRÈRES	BORDEAUX
SARDINES, POIS ET CONSERVES	
" DEINHARD & CO	COBLENZ
HOCKS ET MOSELLES	
" C. MAREY & LIGER-BELAIR	NUITS
BOURGOGNES	
" E. & J. BURKE, LIMITED	DUBLIN ET LIVERPOOL
GUINNESS'S STOUT, BASS'S ALE, WHISKIES IRLANDAIS ET RHUM DE LA JAMAIQUE	
" C. G. HIBBERT & CO	LONDRES
BASS'S ALE	
" BULLOCH, LADE & CO., LIMITED	GLASGOW
WHISKIES ECOSSAIS	
" CANTRELL & COCHRANE, LIMITED	BELFAST ET DUBLIN
GINGER ALE, CLUB SODA, ETC.	
" FIELD, SON & CO	LONDRES
SLOE GIN, ORANGE BITTERS, RHUM DE LA JAMAIQUE	
" BOOTH & CO'S	LONDRES
OLD TOM ET DRY GIN	

Les Fruits Purs, les Confitures, les Gelées
et les Conserves de

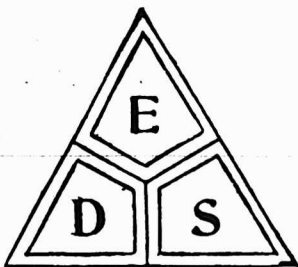
E. D. SMITH

Sont tous Marqués



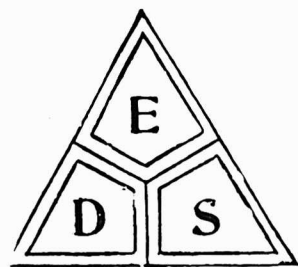
et sont les meilleurs qui soient produits au Canada.

Le Catsup
la marque
au Canada



de E. D. SMITH porte également
est aussi le meilleur qui soit fait
et l'égal de tout autre importé.

Les Conserves de Fruits et de Légumes de E. D. SMITH
sont mar-
m a r q u e
Conserves
ger à Wi-



gara, où le fruit est frais, l'eau pure.

qués de la même manière, et cette
indique une excellence supérieure.
et emballage faits dans le ver-
nona, au cœur du District de Nia-

RECHERCHEZ CETTE MARQUE.

Agents :

W. G. PATRICK & CO., Toronto;
Wm. H. DUNN, Montréal;
MASON & HICKEY, Winnipeg;
W. A. SIMONDS, St-Jean, N. B.;
A. & W. SMITH, Halifax, N. E.;
J. GIBBS, Hamilton.

E. D. SMITH'S FRUIT FARMS

WINONA, ONT.

Les aliments pour animaux ont augmenté énormément de prix :
C'est maintenant le moment d'essayer

MOLASSINE MEAL

MOLASSINE MEAL n'est pas un remède, c'est un aliment qui devrait être donné régulièrement, à chaque repas, aux animaux de toute espèce, tout le long de l'année, ce faisant on prévient la maladie.

MOLASSINE MEAL est garanti être exempt d'Épices, de Condiments ou de Drogues de quelque description, autres que son Sucre naturel.

Remplacez par 3 à 5 lbs de MOLASSINE MEAL le même poids d'aliments ordinaires, et mélangez parfaitement. — Le bétail de tout âge se développe et engraisse rapidement avec MOLASSINE MEAL.

MOLASSINE MEAL est un Vermifuge puissant. Aucun homme de cheval ne devrait se passer de MOLASSINE MEAL, car tout être vivant se développe par lui. Aucun meilleur aliment pour Ouvrir l'appétit, faire Digérer, conserver la Santé, n'a jamais été offert sur le marché, et son prix, d'après sa valeur réelle, n'est qu'insignifiant.

Vous Nourrissez bien vos animaux ;
Digèrent-ils leur Nourriture ?

Manufacturé par

HENRY TATE & SONS, Ltd, Raffineurs de Sucre,
Liverpool, Angleterre.

SEUL IMPORTATEUR :

ANDREW WATSON,

Téléphone, Main-4409

91, Place d'Youville, - Montréal.

NOUS SOLLICITONS VOS ORDRES D'AUTOMNE

POUR TOUS ARTICLES EN

Epicerie, Vins et Liqueurs.

Examinez votre Stock. Faites-nous connaître vos Besoins et nous vous Coterons nos Prix.

NOUS FAISONS UNE SPECIALITE DES

THES, CAFES, EPICES, POUDRES A PATE, ETC.

Nous appelons tout particulièrement votre attention sur ces Spécialités pour lesquelles notre maison est bien connue.

AUTRE SPECIALITE:

COGNAC DE GRANDES MARQUES

Brandy F. Geoffroy & Fils | Brandy Vve Darvilly & Co.

COGNAC

Marques ★ V. O. — V. S. O. P.

En Bouteilles, Demi-Bouteilles,
Flasks et Demi-Flasks.

Ce Brandy est le produit de la distillation des meilleurs Crus de Cognac.

Messrs GEOFFROY & FILS qui sont dans le commerce des Cognacs depuis 1865, jouissent d'une haute réputation de confiance et n'offrent au commerce que des Cognacs purs et de bonne qualité.

La maison F. GEOFFROY & FILS a obtenu le **PREMIER PRIX** à l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

Comme Tonique, c'est une Eau-de-Vie des plus appréciées que nous sommes en mesure de recommander tout spécialement à MM. les Médecins.

Nous nous sommes réservé l'Agence de ces marques pour le Canada.

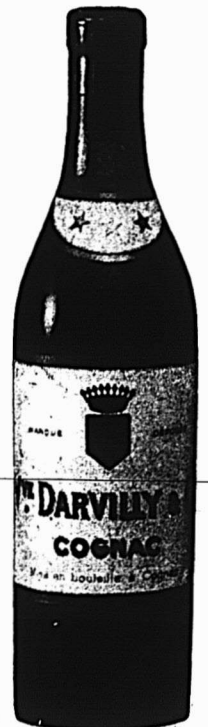
COGNAC

Nous invitons la comparaison entre notre marque de BRANDY VVE DARVILLY & Co., et les autres Brandies du même prix qui se vendent sur le marché de Montréal.

Nous prétendons que, pour le prix, nous offrons la **meilleure qualité** possible.

En caisses de 12	Bouteilles
"	24 ½ Bouteilles
"	48 ¼ Bouteilles
"	24 Flasks
"	48 ½ Flasks.

DEMANDEZ NOS PRIX ET ECHANTILLONS.



D. C. BROSSEAU & CIE, LIMITÉE.

Epiciers en Gros et Importateurs de Vins et Liqueurs

342 à 346 rue Notre-Dame Est, MONTREAL.

Donnez-moi un Levier.....



Donnez-moi un levier, disait Archimède, et je soulèverai le monde...

Le marchand ne demande pas à soulever le monde, mais à attirer beaucoup de monde, à élever son commerce toujours plus haut.

Pour cela, ce n'est pas un levier, mais trois leviers que nous mettons à sa disposition, ces trois leviers sont :

Essences Culinaires de Jonas Moutarde Française de Jonas Vernis Militaire de Jonas

Chacun de ces articles est un puissant levier pour élever le chiffre des affaires. Ceux qui tiennent en magasin les "Produits Jonas" savent combien ils les aident à attirer et à retenir la clientèle.

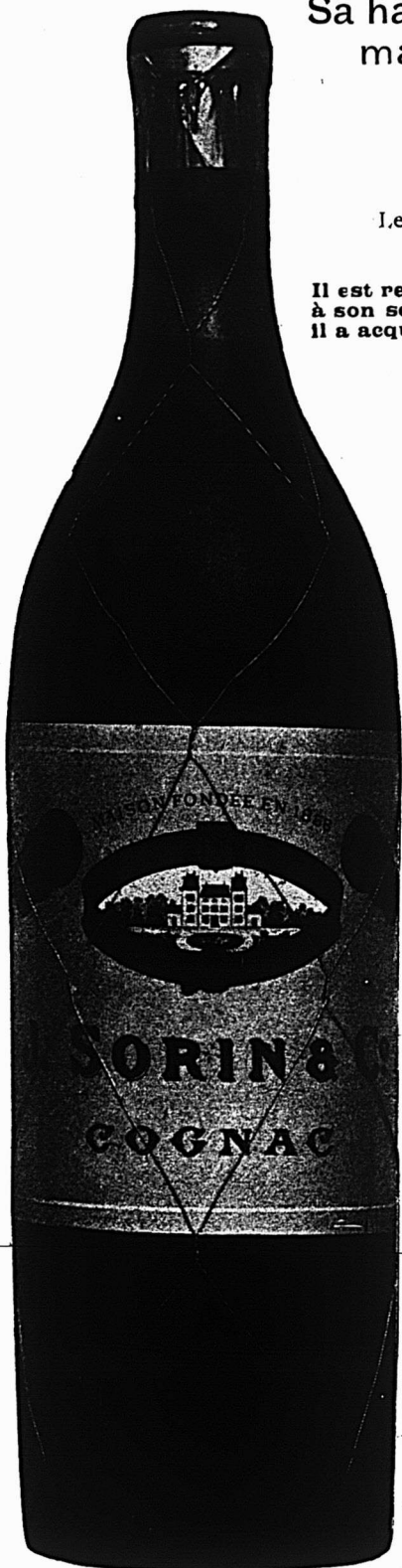
Le nom de JONAS est populaire chez toutes les ménagères Canadiennes ; rendez-vous populaire auprès d'elles en tenant les Produits Jonas.



HENRI JONAS & CIE

MONTREAL

Le COGNAC J. Sorin & Cie



Sa haute qualité l'a placé au premier rang sur le marché et notre importation d'automne est une des plus considérables qui aient jamais été faites d'une seule Marque en une seule fois.

Les médecins le recommandent pour ses Qualités Hygiéniques. Sa Finesse et son Arôme le font rechercher des vrais gourmets.

Il est redevable de sa belle Couleur d'Or à son séjour dans les fûts de Chêne où il a acquis sa maturité.

Marques : "V.S.O.P." "Carte Rouge" "Carte Bleue"

*En Bouteilles, Flasks, Demi-Flasks et Fûts.
Qualité toujours égale et irréprochable !!!*

Nous en avons l'agence exclusive

"SCOTCH WHISKY"

GRAIG DHU BLEND

Un Scotch Idéal à un Prix Abordable !!!

<i>Goûtez-y, vous y retournez !</i>	Quarts ord.....	La esc	\$6.50
	" Impérial.....		9.50
	23 Flasks		7.50
	48½ Flasks.....		8.50

Vos Clients vous diront qu'il est "EXTRA!"

Champagne "BELLON & CIE"

VIN EXQUIS

CARTE BLANCHE: {	Quarts.....	\$12.00
	Pints.....	13.00

SIROP "NECTAROL"

Contre Toux, Rhume, Coqueluche, Bronchite, etc., etc.
A Prix Réduit.

Agence pour le Canada du

RHUM SAINT-PAUL

	La esc	La esc
Pts.....	\$12.00 Qrts..	\$11,50

Une valeur exceptionnelle.

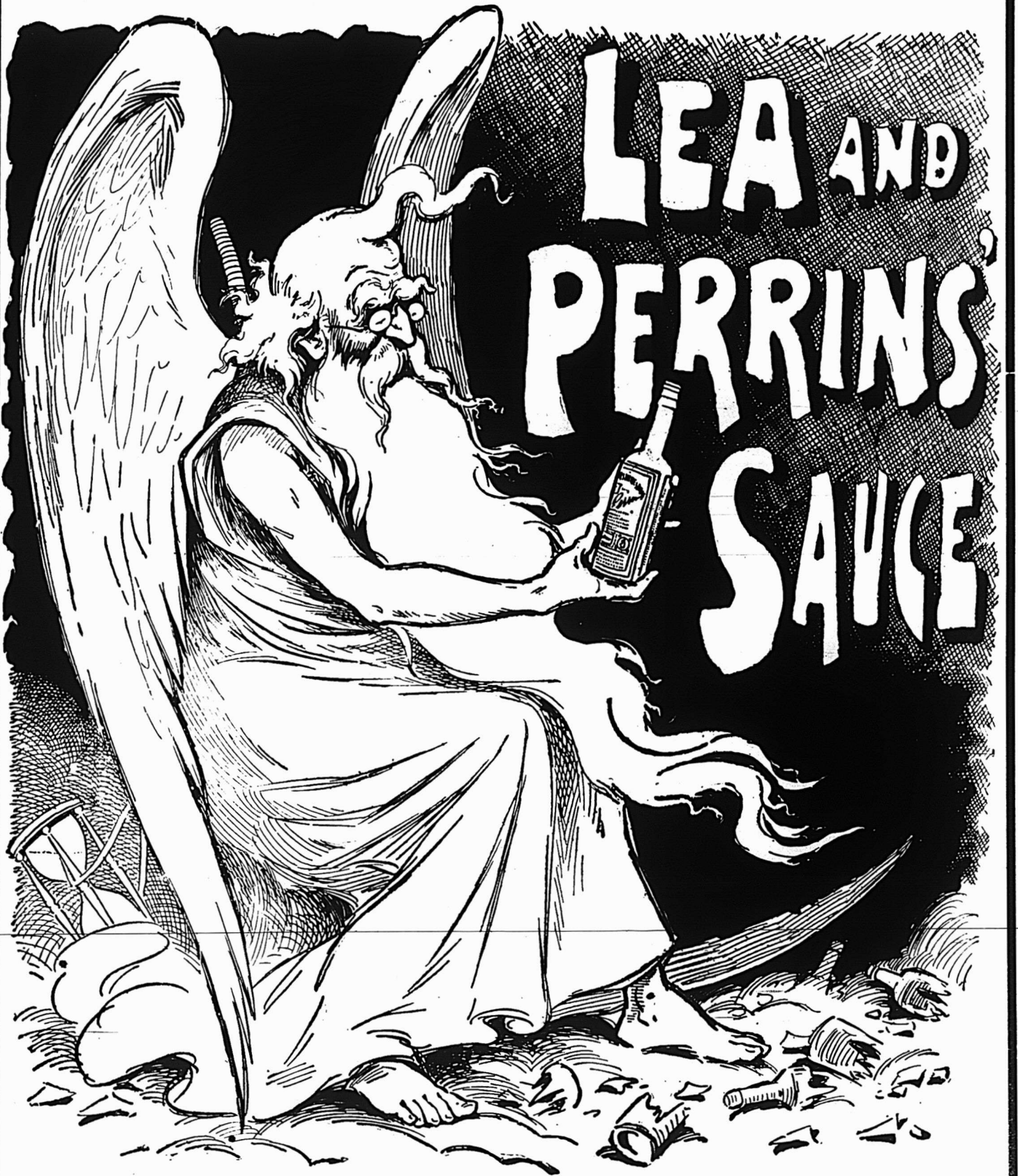
A. ROBITAILLE & CIE,

EPICIERS EN GROS

354, 356, rue St-Paul, - - Montréal.

LE TEMPS qui détruit tout
consacre la Renommée de la

LEA AND PERRINS' SAUCE



J. M. DOUGLASS & CO., MONTREAL. - Agents Canadiens

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriété Immobilière, Etc.

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES

(The Trades Publishing Co.)

25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL

TELEPHONE BELL MAIN 2547

MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.50
ABONNEMENT CANADA ET ETATS-UNIS - 2.00 PAR AN.
UNION POSTALE - - Frs 20.00

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit. Directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de "LE PRIX COURANT"

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements. Adressez toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

LES PRINCIPALES ÉPICES DU MONDE

PIMENTA OU "ALLSPICE"

Tous ceux qui sont dans le commerce de l'épicerie connaissent très bien ce qu'on désigne communément sous le nom de "allspice". Ce nom est simplement un terme de convention adopté dans le commerce pour la petite baie séchée du pimenta (eugénia pimenta), et l'épice est ainsi appelée à cause de son arôme qui ressemble à celui d'un composé de clous de girofle, de cannelle et de muscade. L'arbre croît dans l'Amérique du Sud et dans les Antilles, bien qu'il ait été introduit dans l'île de Ceylan et dans d'autres pays producteurs d'épices.

Mais les Antilles, principalement la Jamaïque, sont l'endroit principal de production. Cette épice est aussi connue dans le commerce sous le nom de poivre de la Jamaïque, bien qu'elle soit beaucoup plus aromatique et qu'elle ait un arôme réel que pourrait difficilement avoir le simple poivre piquant.

L'arbre "eugénia pimenta" est beau, d'une grandeur modérée, atteignant à sa maturité une hauteur d'environ quarante pieds et ses feuilles, d'un vert foncé, sont brillantes comme celles de la famille des Lauracées. L'huile essentielle du piment, qui donne son arôme, existe dans les baies. Comme le fait se produit pour d'autres arbres à épice, et quand les baies sont écrasées et qu'on les presse, elles dégagent une forte odeur aromatique.

La Jamaïque, comme il a été dit, est le pays de sa culture, et un auteur a écrit qu'il y avait près de 10,000 acres de piment en culture dans l'île. La plantation est près d'une ville, elle

forme généralement une promenade favorite pour les habitants qui aiment à se promener le long des allées de piments.

Cet arbre demande peu de culture, et, à la Jamaïque, il semble pousser sans qu'on en prenne beaucoup de soin.

Les graines employées pour les semences doivent d'abord être débarrassées de leur pulpe extérieure par un lavage et être séchées, avant qu'elles germent librement. Autrement, la pulpe sèche et forme une peau extérieure dure, qui empêche pendant longtemps la germination. Mais la plupart des arbres de la Jamaïque sont semés naturellement par la graine que laissent tomber les oiseaux.

Dans le journal "Jamaica de Cunneen", M. Roxburgh écrivait en 1904 :

"A la Jamaïque, où la main-d'œuvre d'une certaine espèce, est relativement à bon marché, nous pouvons récolter l'épice à un prix qui procure un profit considérable au cultivateur, tout en donnant au travailleur un salaire très raisonnable pour le temps qu'il est employé. Une idée erronée concernant le piment, c'est que cet arbre ne pousse pas si on le sème à la main; il doit être ensemencé par les graines que laissent tomber les oiseaux sur le sol. Les oiseaux certainement sont très friands des baies mûres et c'est un fait que presque tous nos arbres à piment sont semés de cette manière; mais c'est une grande erreur de supposer qu'il est nécessaire que la graine soit semée par l'oiseau, car si une graine mûre est lavée et débarrassée de sa pulpe externe, puis mise en terre, l'arbre se développe rapidement."

Les arbres à piment donnent des fruits

vers l'âge de dix ans, mais il faut encore six ou huit ans avant qu'ils donnent tout ce qu'ils peuvent produire; ils durent encore pendant une longue période d'années en produisant régulièrement. Les fleurs sont par grappes ou par petits bouquets et quand elles sont fertilisées, des baies petites et vertes se forment en groupes. Il est intéressant de remarquer qu'il y a deux sortes d'arbres à piment: l'arbre mâle et l'arbre femelle; ce dernier seul porte des fruits. Certaines personnes soutiennent que l'arbre mâle est inutile et qu'il n'est pas nécessaire pour la fertilisation des fleurs des arbres à fruits; mais d'autres personnes n'ont pas la même opinion et disent que si les arbres mâles sont coupés, le produit des arbres fruitiers est diminué.

Cueillette des baies.—Les baies prennent une couleur foncée à mesure qu'elles mûrissent; la couleur verte tournant au brun olive et finalement au noir brillant. L'huile essentielle qui leur donne leur arôme est le plus abondant juste avant que les baies soient complètement mûres et c'est alors qu'on les cueille. Cette cueillette est faite par des jeunes garçons qui grimpent à l'arbre armés de longs bâtons courbés. Ils brisent les petites branches portant le fruit et les laissent tomber sur le sol où ces fruits sont recueillis dans des paniers par des femmes et des enfants. L'arbre est ainsi taillé par le procédé employé pour cueillir les baies, et s'il n'était pas taillé ainsi, il ne produirait pas une récolte abondante.

Séchage.—Les paniers de baies, dès qu'on les apporte à la manufacture, sont

placés dans des cours dallées en ciment ou pavées, telles que celles usitées dans les plantations de cacao pour faire sécher les baies de cacao. Là, elles sont exposées à la chaleur du soleil et sèchent par-

l'humidité. L'humidité endommage les baies en gâtant la couleur brune brillante qui est la marque de bonne qualité. Les baies sont parfaitement sèches quand elles produisent un bruit sonore lorsqu'on

pour les débarrasser de toute matière étrangère, poussière, brindilles, feuilles, etc.

"La production moyenne de piment dans la Jamaïque, dit M. Roxburgh est, par an



Eugenia Pimenta.

faitement, en huit ou dix jours; on les retourne chaque jour. La pluie ne doit pas du tout atteindre les baies pendant qu'elles sèchent et il faut les rentrer la nuit pour les protéger de la rosée ou de

les secoue, l'amande ayant été détachée de sa coquille ligneuse. On les emmagasine alors jusqu'à ce que la récolte toute entière ait été ainsi traitée. On les fait alors passer dans une machine à vanne

pour l'île entière, d'environ 50,000 à 60,000 sacs, pesant en moyenne 150 lbs. Lorsque le piment est vendu dans l'île, le prix est calculé par 100 livres et le prix moyen pour les cinq dernières

TALBOT FRERES

BORDEAUX, FRANCE

La qualité est d'une importance capitale pour les marchandises importées. Sans la qualité, elles ne peuvent pas plaire aux clients. La réputation des marchandises emballées par TALBOT FRÈRES est la meilleure garantie de leur supériorité sur les autres marques. Un ordre d'essai vous convaincra de la vérité de ce que nous disons.

REMARQUEZ NOS PRIX

ASPERGES ENTIERES

Boîtes de 1 ½ lb., caisse de 4 ¼ doz., la doz. \$3.25
 Boîtes de 2 lbs, caisse de 4 ¼ doz., la doz. .. 3.75
 Boîtes de 3 ½ lbs., caisse de 2 ½ doz. la doz. 6.00
 Jarres en verre, caisse 2 doz, la doz. 5.00

POINTES D'ASPERGES

Caisse, 100 boîtes de 1 lb. 20.00

HARICOTS VERTS

Extra fins, caisse, 100 boîtes de 1 lb. 16.00
 Fins, caisse, 100 boîtes de 1 lb. 14.00
 Moyens, caisse, 100 boîtes de 1 lb. 13.00
 Extra-fins, caisse 2 doz de jarres en verre,
 la doz. 3.50
 Fins, caisse 2 doz. de jarres en verre, la doz. 3.00

CHAMPIGNONS

1er choix, caisse 100 boîtes de 1 lb. 30.00
 Choix, caisse 100 boîtes de 1 lb. 27.00
 Hôtel, caisse 100 boîtes de 1 lb ... 21.00
 Extra, caisse 2 doz. de jarres en verre, doz. 5.50

POIS VERTS

Sur-Extra-Fins, caisse 100 boîtes de 1 lb...\$18.50
 Extra Fins, caisse 100 boîtes de 1 lb. 16.00
 Fins, caisse 100 boîtes de 1 lb. 14.00
 Mi Fins, caisse 100 boîtes de 1 lb. 12.00
 Extra-Fins, caisse 2 doz. de jarres en verre,
 la doz. 3.50
 Fins, caisse 2 doz. de jarres en verre, la doz 3.10

ARTICHAUTS (Fonds)

Caisse, 100 boîtes de 1 lb. 25.00

FÈVES DE LIMA (Flageolets, Fins)

Caisse, 100 boîtes de 1 lb. 14.00

CHOUX DE BRUXELLES

Caisse, 100 boîtes de 1 lb. 15.00

LEGUMES MELANGÉS (Macédoines)

1er choix, caisse 100 boîtes de 1 lb. 12.00
 Extra, caisse 2 doz. de jarres en verre, doz. 3.20
 Épinards au naturel, la caisse 100 boîtes 1 lb. 11.00

Termes F.O.B. Montreal, Net 30 Jours

Hudon, Hébert & Cie.

LIMITÉE

Agents Canadiens

MONTREAL

nées a été de 15 shillings par 100 livres. Nous avons vu des pimenta pendant les vingt dernières années, qui se sont vendus jusqu'à 40 shillings par 100 livres, et pendant un grand nombre d'années, le prix régnant a été de 25 à 28 shillings, selon la qualité. Le pimenta de plantation est naturellement toujours à un prix

en Europe. Le nom "pimenta" a été donné à l'épice par les anciens navigateurs espagnols qui pensaient qu'elle ressemblait par l'apparence et le goût piquant au poivre d'Espagne. On connaissait le pimenta en Grande-Bretagne pendant la première partie du dix-septième siècle, car l'écrivain Parkinson dit qu'on l'em-

tenant un agent aromatique très général et en faveur dans les Etats-Unis et l'Europe, car il n'est pas coûteux et est sain.

ECORCE ET BOURGEONS DE CASSIER

Une épice qui a beaucoup d'affinité avec l'écorce du cannelier est l'écorce



Le Cassier.

un peu plus élevé que le produit des colons, à cause de sa qualité supérieure, cela ne dépend pas de l'épice elle-même, mais de la manière peu soignée dont les colons opèrent le séchage en général".

Une très haute valeur a récemment été donnée au pimenta, probablement parce qu'il y avait de la difficulté à en obtenir

ployait à la place de l'amome, de sorte que certains hommes plus audacieux que prudents, en mettaient dans leurs compositions au lieu d'y mettre l'article réel ; cela montre que l'adulteration des aliments n'est pas une fraude moderne. L'amome de Parkinson est probablement l'épice cardamome. Le piment est main-

séchée du cassier cannelier. Cet arbre atteint des dimensions beaucoup plus grandes que le véritable cannelier *namomum Zeylanicum*, Syn. C. D. mais il lui ressemble beaucoup de toute autre façon. Il croît dans tous les lieux où pousse le véritable cannelier et même un habitat plus étendu.

FAITES DES PROFITS

==== SUR LES ====

ALLUMETTES

Vous ferez PLUS DE PROFIT en vendant les
allumettes des Marques suivantes, que vous
n'en ferez avec n'importe quelle autre marque
d'Allumettes.

LAURIER, Allumettes Soufrées, PRINCESS, Parlor Match,
SAFE LIGHT, Silent Match, BEAVER, " "
TOGO, Parlor Match, DAISY, " "
LIBERTY, Parlor Match.

Ces Allumettes sont de Qualité Supérieure.
Elles sont fabriquées avec la machinerie la
plus moderne, par des ouvriers expérimentés,
et avec les meilleurs matériaux.

Attendez la visite de nos voyageurs, ou
adressez-vous directement à

THE IMPROVED MATCH COMPANY,

LIMITED.

Bureaux: 324, Edifice Board of Trade,
==== MONTREAL ====

Tel. Main 3244

Manufacture: DRUMMONDVILLE, Que.

L'écorce du cassier ressemble beaucoup à celle du cannellier, mais elle est plus épaisse, plus grossière et son arôme n'est pas tout-à-fait aussi délicat. Malheureusement, on s'en sert pour adultérer la cannelle; mais, d'après Hassal, cette adultération peut être découverte, même quand cette écorce est en poudre. Devant la conférence British Pharmaceutical, Woodland a dit: "On peut distinguer les poudres de cannelle et de casse, car en agitant la poudre de cannelle dans de l'eau iodée, on ne voit qu'une couleur brune verdâtre, tandis que la poudre de casse traitée de la même manière donne une couleur noire. Toutefois, une meilleure manière consiste à faire une décoction de la poudre et, quand elle est froide, à y ajouter de la teinture d'iode en excès; en agitant bien dans une éprouvette, l'écume de la décoction de cannelle a une couleur jaune marquée, et celle de la casse est grise ou noire et, si l'on mélange de la poudre de casse avec de la poudre de cannelle, on peut très bien distinguer l'écume caractéristique de la casse". Comme agent aromatique pour la confiserie, les fabricants de chocolat en Allemagne et en Russie préfèrent la casse à la cannelle, car elle donne à la confiserie un arôme plus fort, plus complet; toutefois, la cannelle donne un arôme plus délicat et plus fin. En Chine, l'écorce de cassier est très employée pour fabriquer de l'encens; il se fait aussi un commerce considérable de bourgeons de cassier et, dans certaines provinces, la culture de cet arbre est très développée. Les bourgeons sont recueillis quand ils sont jeunes, avant que les petites fleurs se soient développées, puis, on les fait fermenter et sécher avec soin. L'article préparé devrait être presqu'en apparence et ressembler un peu à de petits clios à tête ronde; leur apparence est un peu celle du clou de girofle, mais leur arôme est différent.

Une grande quantité d'écorce de cassier est employée pour son huile. Cette huile ressemble beaucoup à l'huile de cannellier, mais elle a une odeur moins agréable. Un quintal d'écorce donne environ trois quarts de livre d'huile distillée. La Chine expédie de grandes quantités de cette huile qui est grandement employée dans la fabrication du savon. Au sujet du remplacement et de l'adultération de l'huile de cannellier par l'huile de cassier, Woodland dit:

"J'ai appris récemment que de l'huile de cassier est substituée à l'huile de cannellier, et quelques expériences ont été faites, au moyen desquelles on peut faire une distinction entre les deux huiles. Si on ajoute de l'acide nitrique à de l'huile de cannellier, dans la proportion d'une partie de cette dernière pour deux parties d'acide et si on agite le mélange, on obtient d'abord un liquide d'une couleur orange brillante, à la surface duquel

flotte une substance résineuse de couleur orange qui devient peu à peu plus foncée et se change en une belle couleur rouge cerise; en même temps, cette substance résineuse s'est changée en un liquide qui flotte sur une couche liquide d'une couleur plus pâle; au bout d'un temps court, cette dernière substance prend presque la même teinte, et, peu après, une ébullition spontanée se produit avec la production de fumée nitreuse et de vapeurs d'aldéhyde benzoïque. Quand l'ébullition a cessé, le liquide de couleur ambrée commence à se clarifier, et enfin un liquide de couleur ambre clair est laissée avec des globules couleur orange flottant à la surface.

"L'acide nitrique a une action tout-à-fait différente sur l'huile de cassier, car après avoir mêlé une partie d'huile de cassier avec deux parties d'acide nitrique, on voit une masse résineuse d'un vert sale (tournant lentement au brun) flotter sur un liquide jaunâtre, et aucun autre changement ne se produit; si un



Branche de Cassier avec bourgeons.

fort excès d'acide est ajouté ensuite, la masse résineuse prend une couleur brun rougeâtre foncé et le liquide qui surnage prend une couleur rouge cerise. La même réaction a lieu d'abord, si on ajoute un fort excès d'acide nitrique à l'huile de cassier, mais, dans aucun de ces cas, il ne se produit d'ébullition spontanée ou de fumée nitreuse et de vapeurs d'aldéhyde benzoïque.

"Si on mélange de l'huile de cassier avec de l'huile de cannellier, la réaction au moyen de l'acide nitrique a lieu comme avec l'huile de cannellier, mais plus tardivement, suivant la quantité d'huile de cassier présente, et, à la fin du procédé, on peut voir un liquide trouble qui surnage au lieu d'un liquide clair, comme le cas se produit avec l'huile pure de cannellier".

La cannelle et la casse sont employées toutes les deux dans la confiserie, surtout en Europe, et la demande pour ces épices semble être la plus grande dans les pays latins, où de grandes quantités

en sont employées comme encens dans les cathédrales et les églises.

Le cassier n'est pas cultivé par les Européens en Orient; presque toute la casse est le produit d'arbres sauvages, mais en Chine on se livre quelque peu à la culture du cassier.

LE CANNELIER ET SA CULTURE

Une des épices les plus odorantes du commerce en usage aujourd'hui est indubitablement la délicieuse cannelle; cependant, c'est une des moins employées, et elle est relativement peu connue. Même au commencement de la civilisation, elle était hautement considérée comme épice et son histoire à Ceylan, l'île des épices, est intéressante. La cannelle et la casse sont mentionnées dans les écrits de Moïse comme parfums précieux. A l'époque de l'empereur Auguste, les romains faisaient un grand commerce de cannelle avec l'Orient; cette épice était expédiée de Ceylan et de l'Inde dans quelque port de l'Arabie; de là était transportée à dos de chameaux jusqu'à la Mer Rouge, et enfin traversait la Méditerranée. D'après un écrivain, cette épice était vendue huit livres sterling (\$40) la livre à Rome, valeur un peu plus élevée que celle qu'elle a aujourd'hui. "Le parfum de la cannelle très renommée fut, par une licence papale, associé à l'Arabie heureuse, à cause du système de transit par caravanes qui traversaient l'Arabie." On dit que l'empereur Néron fit brûler d'énormes quantités de cannelle et de casse aux funérailles de Poppée.

A Ceylan même, l'histoire de l'industrie de la cannelle offre beaucoup d'intérêt. Le cannellier (*cinnamomum zeylanicum*) est originaire de cette île, mais sa culture n'a été entreprise systématiquement que pendant l'occupation des Hollandais vers 1767-1770. Pendant l'occupation portugaise qui a précédé celle des Hollandais un tribut annuel de 250,000 livres de cannelle était payé par le roi cingalais des bas pays, et on rapporte que 300,000 livres de cannelle et de poivre furent envoyés comme présent au roi de Hollande en 1602 par le roi Kandyan de Ceylan. A cette époque, on obtenait la cannelle des arbres des forêts sauvages qui existaient dans les territoires du roi de Kandyan, comme il était constamment en lutte avec les Hollandais qui occupaient le littoral et les ports de mer, les monarches régnaient sur les hauts pays et étaient souvent de fournir la quantité d'épices exigée. Les Hollandais entreprirent la culture de la plante et exercèrent un monopole gouvernemental; l'exportation de la graine de cannellier était une offense capitale. De grandes superficies de terrain furent transformées en plantations de cannelliers, le long de la côte ouest de Ceylan, et le sol choisi pour

La Plus Grande

Satisfaction

Est assurée à tous ceux qui vendent ou emploient les marques de farine manufacturée par nous, faite uniquement au moyen de Blé Dur du Manitoba de la Plus Haute Qualité. On peut absolument compter sur le contenu de chaque sac et de chaque baril portant notre marque de commerce, pour la pureté, l'uniformité et la supériorité générale sur les marques ordinaires.

Le plus haut point de développement, dans l'industrie de la meunerie au Canada, a été atteint par notre nouveau moulin de Keewatin — le moulin le plus parfait et le plus moderne de l'Empire.



Lake of the Woods Milling Co.,

LIMITED

Meuniers en Blés Durs du Manitoba de Haute Qualité

MONTREAL, WINNIPEG, Etc.

Il était très pauvre, sablonneux, et c'est encore ce genre de sol qui produit la meilleure cannelle. A l'époque de l'occupation des Hollandais, Maradana était un district célèbre pour la cannelle, et aujourd'hui, "cinnamomum gardens" est le nom du meilleur quartier où résident les Européens à Colombo; cette ville a absorbé la petite ville plus ancienne de Maradana, mais il reste très peu de chose des plantations et, à tous les visiteurs qui désirent voir ces jardins producteurs d'épices, on montre quelques broussailles clairsemées qui poussent dans des pâturages près du champ de courses de Colombo. Plus au sud toutefois, le cannellier est cultivé en grand. Le monopole de l'industrie de la cannelle a été conservé par le gouvernement de Ceylan quand il enleva l'île aux Hollandais; mais

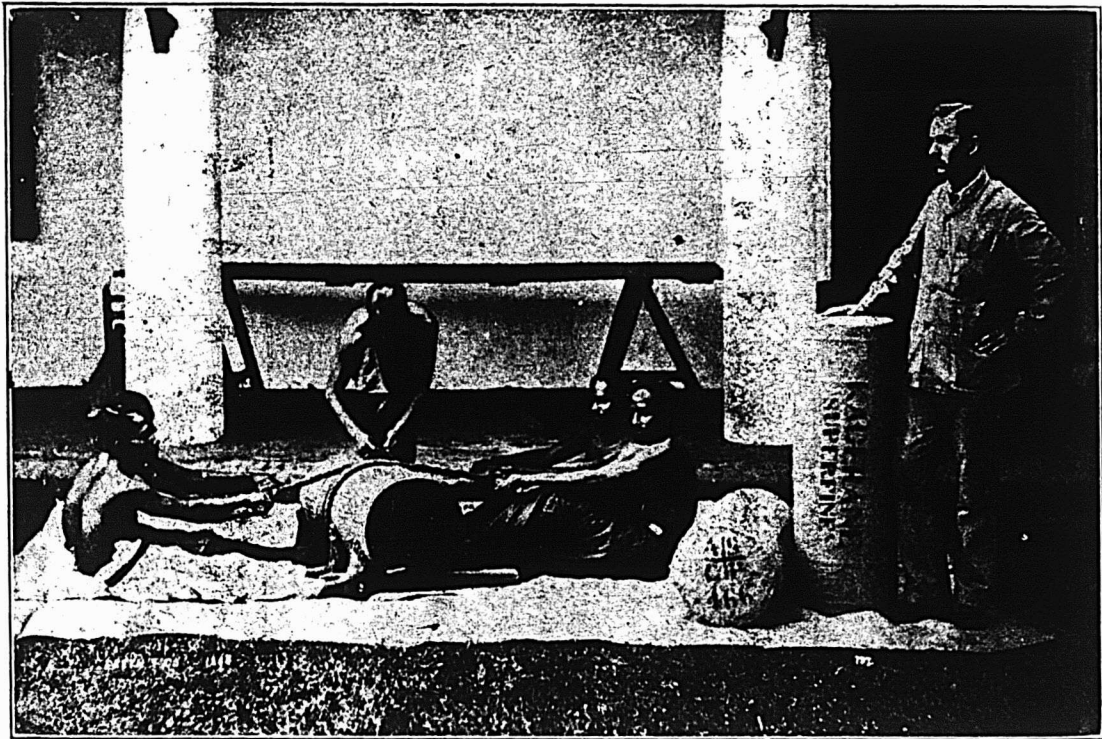
ment une odeur délicieuse. Toutes les parties de la plante ont un usage quelconque. D'après Simmonds, "les racines donnent par distillation un camphre d'une qualité meilleure que celle du camphre employé ordinairement en médecine. Les vieux troncs fournissent des noeuds résineux qui ont l'odeur du bois de rose et peuvent être employés avec avantage pour la confection des meubles; les feuilles fournissent une huile appréciée des parfumeurs; une eau distillée des fleurs, outre son odeur douce et agréable, corrige l'haleine la plus mauvaise, anime l'esprit et diffuse son parfum agréable partout où on en fait usage. Une décoction des fruits fournit une cire utile".

Mais l'écorce séchée et préparée est le produit le plus important, quoique l'huile de cannellier ait de la valeur. Il y a

arbrisseaux sont placés en rangs espacés de huit à dix pieds.

Les plantes peuvent être cultivées au moyen de graine semée dans des bords bien préparés, mais alors, ces plantes prennent plus de temps pour donner toute leur production que celles obtenues par boutures. Grâce à l'élagage au moment de la récolte, les plantes se développent bientôt en broussailles épaisses et remplissent tous les espaces, ne laissant la place que pour les ouvriers qui doivent soigner les plantes.

L'extraction des mauvaises herbes est une opération nécessaire, car le sol doit être tenu très propre; le terrain est généralement engraisé. On se contente de ramener de la terre autour de la plante après la récolte. Le sarclage est spécialement requis pendant les deux premiers



Tuyaux de cannelle coupés et prêts pour l'expédition.

ce monopole fut mal administré et, au bout de quelque 35 à 40 ans, les plantations furent vendues, mais une forte taxe d'exportation fut mise sur la cannelle, et tout le temps que dura cette taxe, la cannelle fut une récolte qui rapporta très peu; il en fut de même pendant les vingt premières années de culture libre. Depuis, lors, des méthodes meilleures de culture et de préparation ont été adoptées.

La cannelle commerciale est l'écorce séchée des jeunes branches du *cinnamomum zeylanicum*. C'est un joli arbrisseau ressemblant au laurier, et quand les jeunes feuilles ont poussé, la plante est une masse de couleurs qui varient du rose au rouge foncé. Les feuilles mêmes ont l'odeur caractéristique de la cannelle et quand on en prend quelques-unes entre les mains et qu'on les écrase, elles don-

plusieurs variétés de cannelliers auxquelles les indigènes ont donné des noms divers; mais les différences dans les qualités du produit commercial sont dues principalement aux soins plus ou moins grands pris dans la préparation.

Climat et sol.—Le cannellier demande une température moyenne élevée d'environ 80° F. et une pluie assez bien répartie de 80 à 110 pouces. Le sol, comme il a été déjà dit, est sablonneux, bien que la plante puisse profiter de bonnes matières organiques mises dans le sol.

Culture.—On défriche maintenant peu de terres pour les planter en cannelliers, car la demande pour le produit est limitée. Les arbrisseaux poussent en terrain ouvert avec un petit nombre d'arbres pour leur donner de l'ombre; ces

années. Il faut environ cinq ans après l'ensemencement pour que les plantes donnent une récolte et celle-ci augmente chaque année à mesure que les plants grossissent et que le nombre de tiges augmente.

Récolte.—Dans les conditions variables, la plantation de cannelliers de ces arbres d'une hauteur moyenne de six à six pieds, au bout de six à sept ans pour une première récolte, chaque arbrisseau devrait donner deux ou trois branches propres à être coupées et à être séchées de l'écorce. Ensuite, tous les deux ans chaque arbre donne quatre à six branches, chacune représentant une récolte de environ quatre à cinq années. Une tige est longue de quatre à cinq pieds et a un diamètre d'un demi-pouce. On obtient une cannelle très supérieure.

Le Sucre entre pour un fort pourcentage dans le commerce de tous les épiciers : -

Le Sucre Granulé a toujours une demande active. Il est de votre intérêt de fournir à vos clients le **MEILLEUR**, c'est-à-dire le sucre bien connu

Redpath

le modèle type d'excellence et de pureté.

Le Sucre Granulé de Redpath représente la perfection dans le Raffinage du Sucre. Sa vente par l'épicier garantit satisfaction au consommateur. Tous les épiciers en gros le tiennent.

FABRIQUÉ PAR

The CANADA SUGAR REFINING CO., Limited

MONTREAL

1842

L'Établissement

NOS AGENCES

LOUIS ROEDERER,	Reims, France.
Grands Vins de Champagne des Connaisseurs.	
STORMONTH, TAIT & CO.,	Oporto.
Pourvoyeurs du Roi Carlos.	
DE NEUVILLE & CIE,	St-Florent, France.
Vins de Saumur,	St-Hilaire, Saumur.
Qualité de Grand Choix, Cuvée Réservee.	
AUDINET & BUHAN,	Bordeaux, France.
Clarets et Sauternes.	
GAMBOA RAMIREZ,	Jerez de la Frontera, Espagne.
Vin Blanc et Sherry.	
DUBONNET & FILS,	Paris, France.
Propriétaires du Vin apéritif et tonique "Dubonnet."	
BOULESTIN & CIE,	Cognac.
La meilleure qualité importée au Canada, "Fine" et "Extra Fine" Champagne.	
GONZALEZ, STAUB & CIE,	Cognac.
Qualité choisie et recommandable	
C. DERVOS & CIE,	Cognac
Qualité de choix et incomparable pour le prix.	
P. HOPPE,	Schiedam & Amsterdam.
Genièvre "Impérial" "Night Cap." Liqueurs Hollandaises.	
JAMES AINSLIE & CO.	Leith & Glasgow.
"GLENLION."	Whiskies écossais, BIEN MURIS.
JAMES L DENMAN & CO., Ltd.,	Glasgow.
Whiskies Écossais, "Big Ben" 10 ans. Pourvoyeurs de la Chambre des Communes.	
J. & J. McCONNEL,	Belfast, Irlande.
Whiskies Irlandais. (CROMAC DISTILLERY.)	

L. CHAPUT,

Epiciers en Gros et Importateurs de

2, 4, 6, 8, rue De Bresoles. **MONT****MAISON FON**

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

le plus Moderne

1907NOS AGENCES

E. MARTINAZZI & CO., Ltd.,	Turin, Italie.
Vermouth, fin, sec et sucré (Litres.)	
BRIAND & JAQUET,	Châlons-sur-Loire, France.
Liqueurs Françaises. Cherry Whiskey, Brandy Blackberry, Crème de Menthe.	
THE UNITED ALKALI CO.,	Greenbank Work, Liverpool, Angleterre,
Manufacturiers de Lessives, Potasse, Chlorure de Chaux, Caustique, Etc.	
BRUSSON JEUNE,	Villemur, Haute-Garonne.
Un des plus grands manufacturiers de Pâtes Alimentaires, qualité supérieure.	
Capacité 50,000 livres par jour. "Blé dur de Russie Taganrok.	
L. A. PRICE,	Bordeaux, France.
Le plus grand exportateur de Produits Alimentaires en conserves. "Qualité choisie." Bigarreaux dans le Marasquin. Fruits dans l'eau-de-vie, Pruneaux.	
LA CIE J. L. MATHIEU	Sherbrooke
Manufacturiers de Médecines Patentées, de Sirop de Goudron et d'Huile de Foie de Morue, Etc.	
SOCIÉTÉ ANONYME DES "SOURCES ST-LOUIS,"	Vichy, St-Yorre, France.
Eau Minérale "Trèfle Rouge," la plus Gazeuse (Naturelle) du Bassin de Vichy.	
Autorisée par la faculté de médecine.	
V. FOURNIER & CIE,	Châteauneuf-sur-Charente, France.
Cognac de Choix. Liqueur "BRANDIMINTINE."	
CHASTENET FRERES,	Bordeaux, France.
Liqueurs Françaises, Apricot, Cherry, Strawberry Brandy, Etc.	
PABST BREWING CO.	Milwaukee, E. U.
La Bière de Qualité "BLUE RIBBON," 3 1/2 d'alcool seulement.	
THE LIBERTYVILLE CRYSTAL SPRING CO.	Libertyville, Ill., E. U.
Eau Minérale de Source Naturelle, Effervescente.	
SPECIALITE: Seuls propriétaires des célèbres marques de Thé Japon "Beaver" et "Owl Chop." Agents pour les Thés Noirs Ceylan, "Owl Chop" et Verts.	
PRIX SPECIAUX POUR IMPORTATION.	

FILS & CIE.

Thés, Cafés, Vins et Liqueurs.

REAL. 2, 4, 6, 8 Rue De Bresoles.

DEE EN 1842.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

près Thimber, en taillant l'arbrisseau et en brûlant les pousses qui se trouvent à la surface du sol. Les racines poussent alors des tiges fortes et droites et ces tiges sont quelquefois employées pour faire des cannes de fantaisie en cannelier. Après qu'elles ont été coupées, les

téressante sur l'industrie de la cannelle à l'époque des Hollandais:

"Etant au "bungalow" de M. Drieberg, un vieux décortiqueur qui avait des souvenirs de la période hollandaise entra. Il raconta son expérience comme décortiqueur sous la loi des Hollandais. Il n'y

et emmagasinée. Les pauvres indigènes qui, par paresse ou pour toute autre cause, livraient une quantité moindre que celle ordonnée, étaient fouettés publiquement à Galle Face, les femmes étant rassemblées à l'étage supérieur de la maison, pour être témoins de la fustigation. Les Hollandais connaissaient les besoins du marché extérieur et toute la cannelle qu'ils avaient en magasin et qui dépassait ces besoins était brûlée. Il ne faut pas supposer que ce travail obligatoire était fait gratuitement. Chacune des familles enregistrées recevait un boisson de riz, une mesure de sel et 7 sh. 6 d. par mois. Avec un sourire et l'essai d'un clin-d'oeil de ses yeux qui maintenant ne voyaient plus, le vieillard raconta comment les décortiqueurs estimaient leur métier. Jouissant du monopole du commerce de la cannelle, le gouvernement surveillait avec un soin jaloux tous les arbrisseaux partout où ils poussaient, et punissait promptement et sévèrement tous ceux qui étaient trouvés coupables d'avoir détruit un cannelier, même sur une propriété privée. Chaque fois qu'un homme défrichait un morceau de jungle, un décortiqueur répandait subrepticement quelques branches de cannelier sur le terrain et allait dans sa hutte y accuser le "goiya" d'avoir détruit volontairement un cannelier et, comme preuve, il indiquait les branches répandues sur la terre nouvellement défrichée. Pour acheter le silence de cet homme et s'éviter une punition, le propriétaire du terrain effrayé donnait à cet homme un peu de riz, des noix de coco, etc., de sorte que le décortiqueur à cette époque doit avoir été un individu privilégié. Ce vieillard, avec une prévoyance remarquable, a pourvu à ses funérailles qui ne peuvent pas être oubliées vu son grand âge; il s'est fait faire



Coupeur de cannelier au travail.

tiges sont mises en paquets et transportées aux hangars de séchage. Là, les feuilles et les petites branches sont enlevées et l'écorce est arrachée de la tige.

Pour faire cette opération proprement et pour enlever entièrement l'écorce, il faut une main expérimentée, mais les "challyas" ou planteurs de canneliers sont, bien entendu, des gens expérimentés.

Il peut n'être pas déplacé de parler ici du système de castes des Cingalais. La nation tout entière est divisée en castes et certains commerces, certaines professions, certains travaux ne sont faits que par certaines castes; personne, en dehors de cette caste particulière, ne peut entreprendre ce travail. Les pêcheurs forment une caste; ceux qui récoltent le jus de plamier pour la fabrication de la liqueur "toddy" forment une autre caste; l'ouvrier en métaux, le potier, le briquetier, ont chacun une caste qui leur est propre; il y a aussi la caste des planteurs de canneliers, celle des "challyas"; seuls, ces hommes cultivent le cannelier et exploitent son écorce. La caste des "challyas" est relativement moderne, elle n'a été formée que depuis que les Hollandais ont commencé la culture du cannelier.

L'extrait suivant d'un vieux numéro du "Ceylon Observer" jette une lumière in-

avait alors pas de jardins réguliers et le cannelier poussait dans les jungles. On tenait un registre de la population des décortiqueurs et chaque chef de famille recevait l'ordre de livrer aux magasins du gouvernement une certaine quantité de cannelle chaque année; les branches de



Femmes râclant l'écorce.

cannelle devaient être coupées partout où le cannelier poussait sur les terres du gouvernement ou sur les terres des particuliers. A l'époque fixée, le chef du village devait accompagner les décortiqueurs avec leur cannelle à Colombo où la cannelle de chaque homme était pesée

un cercueil. Il a aussi donné des prières pour le repos de son âme, de sorte que maintenant tout ce qu'il a à faire, c'est de mourir.

Mais revenons à nos moutons.

Pour enlever l'écorce des branches, le chalya fait deux fentes longitudinales

Les Chocolat et Cacao de **FRY**

BRISTOL, ANGL.

Sont: —

Les Plus RICHES,
Les Plus SAVOUREUX,
Les Plus HYGIENIQUES
Les Plus NUTRITIFS,
Les Plus POPULAIRES.

Le Chocolat au Lait de Fry

Fait un Breuvage Exquis.

Le Chocolat de Fry

A la Crème,
Aux Pralines,
En Tablettes,
En Pastilles,
En Cigarettes,
Etc., Etc.

DONNE INVARIABLEMENT SATISFACTION AU CONSOM-
MATEUR ET S'ANNONCE AINSI PAR SA PROPRE VALEUR.

CE SONT DES PRODUITS D'UNE VENTE ASSUREE EN TOUT TEMPS.

REPRESENTANTS AU CANADA:

D. MASSON & CIE,
MONTREAL.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"



l'écorce, et avec le côté convexe de son couteau, il détache l'écorce sur une demi-circonférence et l'enlève d'un seul morceau. Chaque tige donne ainsi deux longues lanières d'écorce roulées et celles-ci sont glissées l'une dans l'autre, puis mises en paquets et liées ensemble. Les paquets d'écorce sont alors laissés dans les hangars pendant 24 à 48 heures pour fermenter. Cette fermentation permet d'enlever aisément l'épiderme de l'écorce. Cette opération est faite avec un canif courbé, en plaçant la section de l'écorce sur un bloc de bois courbé ou convexe. Les morceaux nettoyés d'écorce sont alors ajustés de nouveau l'un dans l'autre et les paquets sont séchés peu à peu sans l'emploi de chaleur artificielle. Pendant le séchage, l'écorce se contracte et forme ainsi les tuyaux du commerce.

mais elle est de qualité inférieure et vient en troisième et même en quatrième place. La cannelle sur le marché se divise en fins tuyaux, tuyaux ordinaires à fins et copeaux ou fragments de tuyaux. Les tuyaux fins obtiennent à Londres 1 sh. ou 1 sh. 6 d. la livre; les ordinaires se vendent de 5 d. à 1 s.h, tandis que les copeaux se vendent environ 2½ d. la livre. Même la cannelle commerciale peut être adultérée et les acheteurs peuvent être fraudés. Dernièrement, il a été reçu à Ceylan des nouvelles que cette fraude avait lieu à San-Francisco. Une enquête fut faite et la réponse des Etats-Unis fut la suivante: "Au sujet des fausses représentations de la qualité, ceci est un fait bien connu et nous pouvons vous dire qu'un des plus forts importateurs ayant dans une seule transaction substitué des

LE CARDAMOME

Le cardamome est une épice tropicale qui mérite d'être beaucoup mieux connue et beaucoup plus employée qu'elle ne l'est à présent, tant aux Etats-Unis qu'en Europe, en Australie, etc. Sans parler parmi les indigènes des Indes, de Birma, et d'un nombre limité de peuplades d'Orient, cette épice fut relativement inconnue jusque dans les temps modernes, elle ne peut pas se vanter d'avoir une histoire longue et intéressante comme certaines autres épices dont nous avons déjà parlé dans cette série d'articles. Même aujourd'hui, peu de personnes connaissent même le nom du cardamome et rien du tout concernant son origine et son mode de culture. Nous profitons de cette occasion pour demander aux nombreux mar-



Mise en tuyaux de l'écorce de cannellier.

L'écorce des branches plus larges ou très épaisses est grossière et d'une couleur foncée et, étant trop âcre, est d'une qualité inférieure; si les tiges sont coupées trop jeunes, la couleur est pâle et l'arome médiocre et peu durable. Un sol sec produit de la belle cannelle; dans les terrains marécageux, la texture de l'écorce devient grossière et spongieuse et a peu d'arome et d'odeur.

La plus belle cannelle de Ceylan est mince, lisse et brillante, sa couleur est jaune pâle; elle est légèrement souple et se fend quand on la met en paquets. Pour l'exportation, on la met en balles dans des sacs en jute

On recueille encore à Ceylan de la cannelle sur de petits cannelliers sauvages, et cette cannelle est mise sur le marché

troisièmes qualités à de la cannelle de seconde qualité, a dû payer un forfait de \$5,000.00. La découverte de ceci fut faite par la demande générale pour les tuyaux numéro 3. Il s'en vendait plus qu'on n'en pouvait obtenir à Ceylan; les Nos 4 furent vendus comme Nos 3 et les Nos 3 comme Nos 2. L'assortiment usuel consiste en No 1, 20 p. c.; No 2, 50 p. c.; No 3, 26 p. c. et No 4, 4 p. c.

Huile de cannellier. — On extrait une huile précieuse des déchets d'écorce de cannellier. L'huile existe dans l'écorce en petites quantités et 100 livres d'écorce fraîchement séchée produisent environ sept onces d'une huile lourde et moins de trois onces d'huile légère. Le poids spécifique de cette huile est de 1,035; elle a une odeur agréable, odoriférante.

chands d'épices du pays et d'ailleurs qu'ils liront ces pages de se faire un devoir d'essayer le cardamome qu'ils trouveront former une épice excellente dont les usages sont légion.

Le cardamome du commerce est le séché, capsule et graine, du *eleotaria damomum* mat. Cette plante pousse à l'état sauvage dans les districts montagneux les plus élevés du sud de Ceylan, de la Cochinchine et de Madagascar. Les habitants de ces pays connaissent depuis des siècles les usages et les propriétés des graines de cardamome qui sont particulièrement estimées par les Hindous qui leur ont donné le surnom de "graines de paradis". Dans les cérémonies et les réceptions, parmi la population hindoue la plus élevée, on offre aux hôtes du cardamome recouvert de sucre.

AUGMENTEZ VOS VENTES ET VOS PROFITS

En tenant nos Marques Populaires
et très connues de Farines de Choix :



**Farine Cock—forte à levain,
Farine à Pâtisserie de Choix,
Farine "Morning-Star Patent,"**

En Sacs de 98 lbs—49 lbs—24½ lbs et 10 lbs.

Farine "Princesse Victoria,"

Farine forte et blanche pour Pâtisserie et Pain.

Farine "Jacques-Cartier,"

Farine forte à Boulanger.



Avant de placer vos commandes, écrivez-nous pour connaître nos prix sur n'importe quelle ligne de Farine, Grains, Provisions, Poissons et Foin, et CELA VOUS PAIERA.

Pois cuisants, Fèves blanches, Orge mondé et Orge perlé,

— UNE SPECIALITÉ —

C. A. PARADIS,

81, rue Dalhousie, = = = QUEBEC.

emploie beaucoup le cardamome en cuisine chez les Orientaux; ils s'en servent dans la confiserie, dans la fabrication des médicaments, dans celle des huiles et des poudres de toilette et pour former, avec les graines de bétel, les lianes de poivrier et les noix de palmier écrasées, un mélange qu'ils mâchent. Parmi les Européens, cette épice est employée pour la confection de diverses confiseries, gâteaux, etc., pour assaisonner les saucisses, pour mettre dans diverses liqueurs et boissons épicées, pour emballer les fruits, le poisson, etc., pour un très grand nombre de médicaments, et pour s'en servir après avoir fumé ou après avoir bu de l'alcool. Le cardamome n'a besoin que d'être connu en Amérique pour y trouver un marché très étendu. Les usages de cette épice ont été grandement développés en Europe, au cours des années récentes, depuis que les planteurs de Ceylan se sont occupés de cette industrie. En 1883, les exportations de Ceylan n'étaient que de 21,655 livres; en 1902, elles étaient de 615,922 livres et s'élevèrent presque à 1,000,000 de livres en 1904.

La plante cardamome a le feuillage humide des forêts sauvages où elle profite de la chaleur du jour sans être exposée directement aux rayons du soleil. On en rencontre deux ou trois espèces qui poussent dans les districts montagneux de Ceylan et dans plusieurs parties du sud de l'Inde, y compris Travancore, Coorg, Canara, Malabar, Misore, les collines Wynaad, Pulneys, Anamé Cal et Cardamom.

Dans le sud de l'Inde, une seule méthode pour développer une plantation est adoptée. Dans la forêt où les plantes poussent déjà, on enlève tout ce qui se trouve au-dessous de la plante et on ne laisse que les cardamomes. Ceux-ci se répandent rapidement, remplissant tout l'espace qui a été ainsi débarrassé et forment bientôt une plantation régulière. Après un an, on enlève de nouveau les arbres et toutes les plantes étrangères, et alors les cardamomes sont laissés à eux-mêmes. Deux ans après le premier défrichage, on obtient une petite récolte, mais la récolte complète ne se produit qu'au bout de la troisième année et alors la plantation continue à rapporter pendant cinq à sept ans. Le rendement obtenu par cette méthode de culture est estimé à environ trenté livres par acre de forêt. Les plantes qui poussent dans ces clairières sont principalement des rejets qui apparemment ont attendu des conditions favorables pour germer, et ce système est pratiqué à Travancore, Wynaad et Coorg. Dans ce dernier pays, quand la saison de la récolte est arrivée, des villageois construisent de petites huttes dans la forêt, avec un grand trou creusé au milieu, dans l'aire de chacune d'elles; les parois de ces trous sont couvertes de feuilles et le dessus est muni de pierres qui en font tout le tour, pour em-

pêcher la terre de tomber à l'intérieur. De bonne heure le matin, une équipe d'hommes enlèvent les arbres ou plantes qui ont poussé à l'abri des cardamomes, et cette équipe est suivie d'une autre qui cueille le fruit et brise les grappes très près des tiges et les laisse tomber dans des paniers formés de feuilles. Le soir, les capsules ou fruits sont enlevées des branches et jetées dans les trous des huttes. Les femmes mesurent les cardamomes quand ils sont extraits des trous, les mettent dans des sacs et les transportent au terrain de séchage. Là, on les expose toute la journée à l'action du soleil et on les rentre pour la nuit. Quand le temps est pluvieux, on les prépare à la fumée, mais ceci donne au fruit une couleur foncée qui diminue sa valeur. Quand les fruits sont secs, on enlève les pédoncules et le fruit est alors prêt pour être assorti et mis sur le marché.

Les Coorgs, dit-on, ont des superstitions variées au sujet de la culture du cardamome. Le défrichage de la jungle ne doit pas être fait l'après-midi; le mardi et le vendredi sont des jours qui conviennent pour commencer les opérations, mais le dimanche est un jour néfaste. Certains arbres croissant dans le voisinage sont des arbres que portent bonheur, tels que l'ébène, le muscadier, le poivrier sauvage, etc. Quand on défriche la forêt, les racines des arbres doivent bien se débarrasser de la terre qui y est attachée et alors le cardamome pousse mieux.

A Ceylan, on attache beaucoup d'attention à la culture. Deux espèces sont plantées dans l'île, appelées respectivement cardamome s. misore et Malabar, tandis qu'une troisième espèce, le *eleptaria cardamome* croît à l'état sauvage. Il existe quelque confusion au sujet des noms des deux plantes cultivées, beaucoup de personnes disant que les noms employés à Ceylan sont l'inverse de ceux employés dans l'Inde, ces derniers étant bien entendu les noms corrects. Ce qu'on appelle cardamome misore est une plante plus grande, plus vigoureuse, avec un feuillage luisant et des fleurs qui poussent généralement droites, le fruit est allongé et présente rarement des graines. Le cardamome malabar est caractérisé par une couche de poils soyeux, à la surface inférieure de la feuille; il a des fleurs traînantes et un fruit globulaire court. Les différences principales sont les fleurs traînantes et les poils soyeux.

Un sol riche, argileux est celui qui convient le mieux au cardamome et se sol a besoin d'un bon drainage. Les terrains exposés sont loin de convenir à cette culture, car les vents endommagent les plantes irrémédiablement. Les bords des cours d'eau et les terrains situés en contre-bas sont bons pour la culture et il faut fournir aux plantes une certaine quantité d'ombrage. Mais dans beaucoup de plantations où la forêt a été laissée pour garantir les plantes du vent, bien

que ces plantations soient sur des terrains élevés, le sol est souvent employé avec succès pour la culture du cardamome. Il faut sarcler continuellement les plantations, ou bien, si on ne le fait pas, la vermine y trouve un abri et cause de grands dommages aux récoltes. Un grand nombre de sentiers devraient être tracés à travers la plantation, de telle sorte que toutes ses parties en soient facilement accessibles pour le sarclage, la récolte, etc.

Les cardamomes peuvent être propagés par semence ou par tubercules. Les graines sont semées dans des pépinières préparées et abritées qui sont arrosées et dont on prend beaucoup de soins. Dès que l'élévation du sol, les graines prennent plus ou moins de temps à germer. Dans les terrains bas, la germination a lieu au bout de 21 jours environ; sur les terrains élevés, il faut deux mois environ pour la germination. Pour le cardamome de Malabar, la graine doit être semée dans des terrains bas, autrement, on éprouverait beaucoup de perte par suite de la disparition de l'humidité. Les plantes Misore sont préparées plus facilement dans des couches; une livre de fruits frais contient environ 776 capsules et chaque capsule contient seize à dix-sept graines, de sorte que 12,800 graines sont fournies par une livre de fruits frais, une livre de graines contient 50,000 graines. Les jeunes plants sont difficiles à transporter, de sorte qu'il est nécessaire de les semer et alors, quand ils atteignent une hauteur d'un pied, on peut les transporter de la pépinière dans la plantation.

La propagation par tubercules est la manière la plus commode et la plus employée. En achetant des tubercules, il faut avoir soin de n'en acheter qu'une seule espèce, l'espèce Malabar de préférence, et des tubercules endommagés ne doivent pas être plantés. Il faut prendre des précautions quand on déracine les tubercules et qu'on les sépare de la plante à laquelle ils appartiennent pour établir une nouvelle plantation. Pour cela, il faut creuser au-dessous des racines de la plante et détacher les tubercules entiers sans les couper avec un couteau. La plante dont les tubercules sont détachés souffre de cette opération et pendant quelque temps, elle donne un rendement médiocre, étant donné surtout que les tubercules les plus jeunes sont les meilleurs pour la replantation et qu'ils sont ces tubercules qui produisent les meilleures tiges portant des fleurs. La meilleure méthode consiste à prendre une partie de la vieille plantation, à déraciner toutes les plantes et à replanter entièrement. On ne devrait planter que des tubercules doubles et il ne faut pas les laisser longtemps hors de terre, car ils conservent leur vitalité longtemps. Les trous destinés à recevoir les tubercules sont marqués sur la plantation.

Confitures Gelées Marmelades



ALEX. GAIRNS & SONS, PAISLEY, ÉCOSSE

Les Confitures, les Gelées et les Marmelades sont de bonnes lignes à tenir, si elles sont empaquetées par une maison ayant une réputation pour des marchandises de première qualité. ALEX. GAIRNS & SONS ont une telle réputation. Leur nom représente ce qu'il y a de mieux dans ces lignes. Leur manufacture en Écosse est une des meilleures du monde. Leurs marchandises le sont également. Les prix que nous donnons ci-dessous méritent votre examen.

Confitures

Bocaux en Verre, Fermeture
Patentée
Caisses 2 doz.

Plum.....	\$1.90
Blackberry.....	2.10
Damson.....	2.10
Gooseberry.....	1.90
Apricot.....	2.10
Assorted.....	2.10
Red Currant.....	2.10
Strawberry.....	2.20
Greengage.....	2.10
Raspberry & Red Currant.....	2.20
Black Currant.....	2.30
Raspberry.....	2.20
Strawberry, caisses 12 boîtes de 7 lbs.....	10.75
Raspberry, caisses 12 boîtes de 7 lbs.....	10.75
Assorted, caisses 12 boîtes de 7 lbs.....	10.25

Gelées

Pots de Porcelaine de 1-lb.
Caisses 4 doz.

Apple.....	\$2.00
Gooseberry.....	1.90
Plum.....	1.90
BRAMBLE.....	2.10
DAMSOM.....	2.20

Bocaux Patentés en Verre
de 1-lb.
Caisses 2 doz.

Black Currant.....	2.80
Red Currant.....	2.80

Marmelades

Bocaux en Verre, Fermeture
Patentée
Caisses 2 doz.

Scotch Orange.....	\$1.70
Home-made Orange.....	2.20
Tangerine Orange.....	2.30
Apricot.....	2.30
Fig and Lemon.....	2.40
Ginger.....	2.40
Ginger and Pineapple.....	2.40
Green Fig.....	2.40
Green Fig and Ginger.....	2.40
Pineapple.....	2.40
Scotch Orange jarres en verre de 2 lbs, 2 doz. à la caisse.....	3.00
Scotch Orange, pots de 2-lbs. 2 doz. à la caisse.....	3.00
Scotch Orange, en boîtes de 7 lbs, 12 boîtes à la caisse.....	7.80

Pure Gelée de Pieds de Veau.—Bocaux carrés en verre, fermeture hermétique patentée, à l'Orange, au Citron, à la Vanille et Ordinaire..... \$2.10
 Pure Gelée de Pieds de Veau.—Grandeur 2 lbs., même genre..... \$3.75
 Pure Gelée de Pieds de Veau.—Jarres carrées en verre de 1 lb., caisses 2 doz., Champagne, Cognac, Madère, Port et Sherry, doz..... \$2.50

F.O.B. Montréal. Net 30 Jours. Pas d'escompte.
 En Lots de Cinq Caisses ou plus, Cinq pour cent d'escompte sur les Prix Ci-dessus.

HUDON, HEBERT & CIE., Limitée

AGENTS CANADIENS

MONTREAL

un pied les uns des autres. On creuse un trou de bonne dimension et on le remplit avec de la terre de surface dans laquelle on plante les tubercules, un dans chaque trou. Au bout de quatre ou cinq ans, chaque tubercule se développe en un groupe de tiges vigoureuses de trois ou quatre pieds d'épaisseur.

Quand les premiers rhizomes apparaissent, on fait la première taille qui a pour but d'enlever toutes les feuilles mortes et tout ce qui est inutile autour de la plante, et d'admettre tout l'air et toute la lumière qu'il est possible, mais il ne faut pas couper de feuilles ou de tiges en bon état. Trois ans après la plantation, on fait la première récolte de cardamomes. Ce n'est qu'une petite récolte. L'année suivante, on obtient un rendement meilleur, et, à partir de la cinquième année, on a des récoltes complètes. Le rendement de la plantation, quand elle est dans tout son développement, varie suivant l'élévation et les conditions du terrain. Mais dans les conditions favorables, une plantation complètement développée devrait donner 300 livres par acre et par an dans les bonnes saisons.

Le cardamome fleurit plus ou moins tout le long de l'année, mais la plus grande floraison a lieu de janvier à mai. Le fruit est prêt à être cueilli à partir de septembre jusqu'au mois d'avril, mais les meilleures récoltes ont lieu du mois d'octobre au mois de décembre. Le fruit mûr est recueilli en en arrachant le rhizome, mais cette méthode donne des déchets car il n'y a que quelques capsules qui sont mûres; on ne devrait recueillir que le fruit mûr avec les petites branches qui y sont attachées, autrement si le fruit est arraché, il se fend pendant le séchage. La cueillette et l'époque où elle devrait être faite sont des questions au sujet desquelles les opinions divergent et il faut que les coolies aient beaucoup d'habitude pour savoir exactement le fruit qu'ils doivent cueillir et le fruit qu'ils doivent laisser. Le changement de couleur et la fermeté de la capsule qui est molle avant la maturité sont des guides quant à la condition du fruit. Un planteur expérimenté a dit: "Le seul moyen d'empêcher que le fruit ne se fende consiste à le cueillir avec sa tige et, pour cela, il faut employer des ciseaux. La dé pense nécessitée par un tel système est naturellement forte, mais ce système est nécessaire pour obtenir ce qui est exigé sur le marché anglais, c'est-à-dire une capsule parfaite. La cueillette du rhizome entier avec le fruit attaché et l'enlèvement du fruit après séchage forment une méthode efficace; mais, quand on considère, qu'il faut huit mois pour que toute la récolte soit mûre, il serait difficile de fixer une époque pour mettre en pratique ce système sans perdre une grande partie du fruit. Quand le fruit est complètement mûr, sa couleur tourne au jaune foncé et il est alors très difficile de

faire un séchage convenable. Le moindre attouchement le détache de la tige et, à cause de cela, la cueillette est très difficile, tandis que, quand il est arrivé à cette période, il se fend constamment au cours du séchage bien que la tige y soit toujours attachée. Il arrive heureusement toutefois que les graines deviennent noires et obtiennent tout leur arôme avant que la capsule qui les renferme tourne au jaune, et c'est l'époque la plus favorable pour la cueillette sous tous les rapports."

Les coolies expérimentés dans la cueillette des fruits à Ceylan peuvent, dans une bonne saison, récolter jusqu'à 12 livres de cardamome par jour, mais 6 à 10 livres constituent la moyenne d'un jour de travail.

Il arrive souvent qu'on vole les cardamomes dans les plantations et, quand la récolte a de la valeur, des veilleurs de nuit sont maintenus sur ces plantations. A Ceylan, le vol de fruits tels que le cardamome, le cacao, la vanille, etc., par les indigènes est très commun et une ordonnance spéciale concernant le vol des produits a été émise avec une législation spéciale. Le fruit est apporté dans des paniers à la manufacture de la plantation où le séchage a lieu. Ce séchage est fait par exposition au soleil; le fruit étant placé sur des paillassons ou sur une aire en ciment et après l'exposition toute la journée à l'action directe des rayons du soleil, on le rentre dans la manufacture pour la nuit. Par les temps pluvieux, la salle de séchage du thé ou du cacao est employée, mais cette chaleur artificielle ne doit pas être excessive, sans quoi le séchage aurait lieu trop rapidement. Si un séchage rapide a lieu, les capsules se fendent plus facilement et le but est que le séchage se fasse sans que les capsules se fendent. Si la chaleur du soleil est trop intense, on ne l'y expose pendant un certain temps. La couleur que devrait avoir la capsule à sécher est le jaune pâle ou la couleur paille, et le fruit devrait être exempt de taches ou de meurtrissures. Certains planteurs font légèrement blanchir le fruit; pour cela, ils le trempent dans l'eau pendant peu de temps, puis ils l'exposent immédiatement à l'action du soleil. Il ne faut pas un blanchiment trop fort. Certains planteurs font sécher le fruit par la chaleur artificielle et lui donnent un blanchiment au soufre. Le blanchiment au soufre se fait de la manière suivante: la récolte d'une journée est placée dans une cuve remplie d'eau froide et lavée parfaitement. Le matin suivant, on étend le fruit sur des paillassons ou de la toile pour le faire sécher. Au bout de deux heures d'exposition au soleil, on l'humecte d'eau, on le secoue et on le fait sécher de nouveau. Les fruits sont ainsi arrosés et retournés plusieurs fois par jour pendant deux jours, puis on les fait sécher lentement, sans les arroser, en les exposant pendant

quelques heures à la fois à l'air. Une toile. Ce procédé d'aération dure quelques jours, jusqu'à ce que les capsules soient absolument sèches. On les nettoie et on les trie. Le soufrage a consisté à rayons pour les fruits avec un espace à la partie inférieure pour une petite quantité de soufre brûlant, et le fruit est ainsi bien fumé. Après cela, il est prêt pour être emballé comme d'habitude.

En 1904, une demande soudaine et temporaire eut lieu à Ceylan pour les cardamomes verts; ces cardamomes étaient produits par un séchage soigné au soleil. Le marché du cardamome à Ceylan était alors en mauvaises conditions, mais cette nouvelle demande alla beaucoup les planteurs.

Le prix obtenu pour l'épice séchée verte était 25 cents plus élevé que celui obtenu pour l'espèce blanchie et ce marché avait lieu à Bombay. Il n'est pas facile de savoir où ces cardamomes verts furent consommés en dernier lieu, mais il est probable qu'ils trouvèrent une vente au détail dans l'Inde parmi les indigènes qui en sont excessivement friands. Les cardamomes verts ont un goût et un arôme plus fort et meilleur.

Quand les capsules sont séchées, il faut les parer, c'est-à-dire que les petites tiges doivent être coupées avec des ciseaux et que les capsules pleines et de couleur doivent être enlevées. Un coolie habile peut parer de trois à six livres de cardamomes par jour, suivant la grosseur des capsules, la classification principale des cardamomes se fait d'après la couleur et on les classe aussi en "longs", "longs courts", et "longs courts", etc.

Ce sont naturellement les petites graines foncées à l'intérieur de la capsule qui contiennent l'arôme qui donne à l'épice sa haute valeur; mais les capsules sont mises entières sur le marché et développées dans des boîtes propres de papier.

Parmi les insectes ennemis des cardamomes, le pire est un petit insecte perforant. Il creuse un petit trou dans la capsule et mange tout l'intérieur. Dans les jeunes plantations, 50 à 75 % de la récolte sont ainsi quelquefois perdus.

Les rats sont nuisibles aux cardamomes. Afin de donner de l'extension au marché des cardamomes, l'association des planteurs de Ceylan demanda au gouvernement de lever une taxe sur le produit de la récolte dont le produit devait être employé à développer le marché. Cette taxe commença à être levée en 1905, d'après la "Cardamom Cess Ordinance". L'ordonnance autorise la perception d'un droit de 10 cents par cent (Ceylan) par livre de cardamomes récoltés à Ceylan et portés de cette île. Cette ordonnance est en vigueur depuis deux ans.

Le meilleur marché pour les cardamomes de Ceylan est Londres qui en

British Columbia Packers Association



LES PLUS FORTS
EMPAQUETEURS DE TOUTES
QUALITES DE

Saumon de Conserve

SUR LA COTE DU PACIFIQUE



Bureau Principal:

VANCOUVER, . . . COLOMBIE ANGLAISE

456,000 livres en 1904, contre 340,000 livres exportées dans l'Inde; 115,000 livres exportées en Allemagne; 20,000 livres exportées aux Etats-Unis; tandis que d'autres pays européens et l'Australie sont aussi des clients. En 1904, la production totale de Ceylan a été de 995,680 livres, mais en 1905 elle n'a été que de 874,625 livres, dont l'Amérique a pris 21,301 livres, l'Angleterre, 282,140, l'Allemagne, 107,414 et l'Inde, 438,600 livres.

Il est satisfaisant de remarquer que le marché des Etats-Unis s'améliore, car cette épice excellente devient de plus en plus connue et de plus en plus employée. En 1903, les Etats-Unis n'ont pris que 1,200 livres de cardamomes provenant de Ceylan, mais une impulsion fut donnée au commerce grâce à l'exposition de Saint-Louis. Nous pouvons répéter que cette épice est une des meilleures qui soient produites et nous espérons que sa consommation en Amérique augmentera rapidement.

LE GINGEMBRÉ ET SA CULTURE

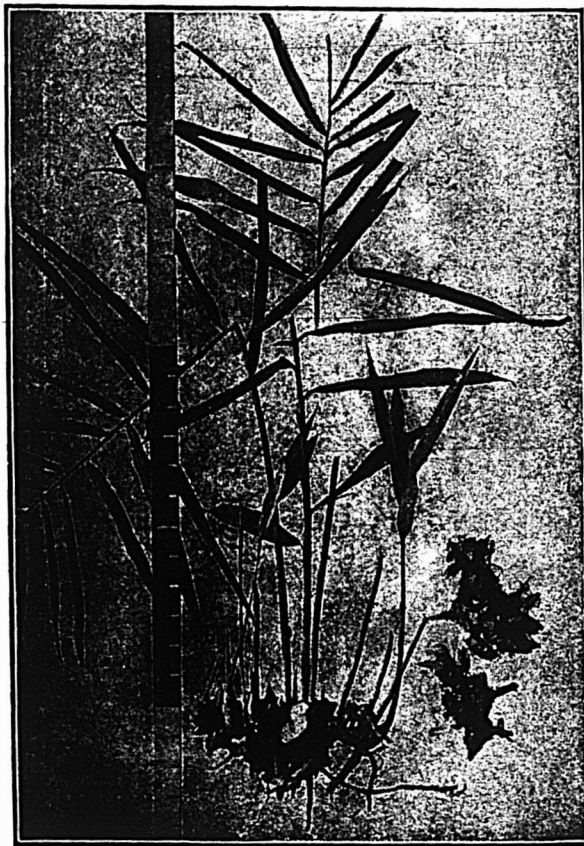
Comme quantité produite et consommée, le gingembre occupe peut-être la première place après le poivre parmi les épices employées par l'homme. C'est une épice piquante, aromatique, très employée dans la confiserie et dans les médicaments; ses usages sont nombreux, mais sont trop bien connus pour qu'il soit besoin de les citer en détail. Le gingembre du commerce est la racine préparée du "zingiber officinale rascoe". Cette plante qui provient de l'Asie a été introduite dans de nombreuses contrées tropicales où elle prospère quand elle est cultivée. Une grande quantité de gingembre pousse dans l'Inde, mais la Jamaïque tient une place élevée comme pays producteur, et le gingembre de la Jamaïque est un article régulier du commerce. Outre les Indes orientales et les Antilles, les autres pays producteurs sont l'Afrique anglaise de l'ouest, Queensland, le Siam, la Chine et le Brésil. Les gingembres du Siam et de Chine qui sont identiques proviennent d'une autre plante "alpenia galanga"; mais il est très possible que la plante zingiber y soit cultivée aussi, et une partie du gingembre soi-disant chinois, conservé dans des jarres est, dit-on, formé des jeunes branches conservées d'un bambou comestible, bien que ceci semble douteux puisque le gingembre est une plante si commune.

Ce qu'il faut principalement à la plante, c'est de la chaleur, de l'humidité et un bon terrain, car c'est tout-à-fait une plante des tropiques. Elle a besoin de 80 à 100 pouces de pluie par an, bien que cette plante pousse aussi dans certains districts où il tombe jusqu'à 150 à 200 pouces de pluie par an. Mais là où la pluie n'est pas suffisamment bien distribuée, l'irrigation la remplace assez bien.

Le sol ne peut pas être trop bon pour le gingembre qui est une plante qui épuise plutôt le sol. Le directeur du jardin public de la Jamaïque, M. Wm. Fawcett, dans un rapport officiel au sujet de cette plante, fait la remarque suivante au sujet du sol: "Le sol qui produit le gingembre de la meilleure qualité, gingembre qui se vend peut-être à dix louis par quintal sur les marchés de Londres, est le sol noir très foncé de la forêt vierge. Pour cultiver le gingembre dans cette condition, il faut détruire de grandes étendues de forêt. On peut voir dans certains districts des arbres magnifiques, de six pieds de diamètre, gisant sur le sol et y périssant, et les cultivateurs de gingembre ont pénétré plus avant vers le centre de l'île,

bien plus; il détruit les insectes. Certains cultivateurs ne cultivent le gingembre que dans un terrain boisé ayant été récemment défriché, et, l'année suivante, ils se transportent sur une nouvelle terre qu'ils défrichent; mais bien que de cette manière ils obtiennent de très beau gingembres, c'est aux dépens de la forêt pour la restauration de laquelle il faudrait faire de fortes dépenses et peut-être y employer une centaine d'années.

Cette méthode de destruction de la forêt vierge pour récolter une ou deux récoltes n'est pas du tout nécessaire et ne devrait pas être permise par le gouvernement. M. Fawcett lui-même parle d'une plantation de gingembre où le gingembre a été cultivé pendant un grand



Gingembre, Zingiber Officinale, avec tubercules.

abandonnant les terrains boisés qui ont déjà été défrichés. Le plan adopté pour défricher un terrain boisé, consiste à inviter dix ou douze cultivateurs amis, pour faire une coupe dans la forêt. Le cultivateur auquel le terrain appartient fournit à ses amis la nourriture et la boisson, et le travail laborieux de l'abattage des arbres est fait joyeusement et sans grande dépense. Ensuite, on allume du feu et on brûle tout ce qui se trouve sur le terrain. Cette dernière opération est considérée comme très importante, aussi importante que le sol vierge. Il est probable que son importance est due principalement aux dépôts de potasse et d'autres matières minérales contenues dans les cendres; mais le feu adoucit également le sol, en corrigeant son acidité, et,

nombre d'années au même endroit et par un système de rotation des récoltes le même terrain peut être cultivé en gingembre au bout de quelques années.

La plantation de gingembre ressemble beaucoup à celle des pommes de terre. En mars et en avril, les tubercules séchés contenant chacun un oeil sont plantés dans des tranchées creusées dans le sol préparé, à un intervalle d'un pied environ l'une de l'autre. On prend soin du sol, on le sarcle et on l'arrose régulièrement, pendant la venue de la plante. Cette plante ressemble à de l'herbe et à des roseaux; elle atteint une hauteur de quatre ou cinq pieds et la plante est quand elle est en pleine floraison, un coup d'oeil agréable. La floraison a lieu en septembre, et, dans le courant



Téléphonez Main 1810 et expliquez - nous ce qu'il vous faut. Nous pouvons vous aider. :-: :-: :-: :-:

La Saison des Fêtes

Sera bientôt arrivée. C'est maintenant le moment de préparer votre campagne d'automne. Dessins et illustrations faits spécialement pour convenir à votre commerce et à la saison . . .

**The Standard
Photo Engraving Co.,**
Limited

Edifice Desbarats, Montreal.

Attendu par Steamer "JACONA"

Raisins de Valence Fine of Stalk, 4 Couronnes Layers
de la Célèbre Marque "PARIS"

AUSSI

Raisins de Corinthe

En demi-boîtes et en paquets de 1 lb.

Nous sommes prêts à recevoir vos ordres en :

Raisins de Californie, Paquets de 12 et 16 oz.

Raisins de Malaga, Paquets de 16 oz.

Pruneaux de Californie.

Conserves, Marques : Log Cabin, Simcoe et Boulters.

Thés : du Japon, de Ceylan noir et vert et Gunpowders.

Oignons d'Espagne, en grosses caisses, qualité "Winterkeepers."

Vinaigre, des meilleures marques.

Pickles, des marques Rowats, Lytle, Ozo.

Lard, Graisse, Provisions,

Farine et Grains

PROMPTES LIVRAISONS-DEMANDEZ-NOUS NOS PRIX.

C. O. Genest & Fils,

EPICIER EN GROS

SHERBROOKE, Qué.

décembre et janvier suivants, le gingembre est prêt à être récolté. La fleur se fane et se dessèche, ainsi que le feuillage et les tiges. C'est le moment où la racine est complètement développée et où on peut l'extraire du sol.

Les racines gonflées, ou plutôt les rhizomes, sont extraites du sol au moyen d'une fourche. Cela doit être fait avec soin, de manière à ne pas meurtrir ou briser les "mains". Les tubercules sont mis en tas, les racines petites et fibreuses sont enlevées, ainsi que la terre qui y est attachée. Cela doit être fait rapidement avant que le sol se dessèche, car le gingembre ne conserverait pas sa couleur blanche. On le jette alors dans une cuve remplie d'eau avant de le peler.

Cette opération demande de la pratique de la part des ouvriers. Les "mains" sont prises avec soin au moyen d'un couteau à lame étroite et il faut un soin spécial pour peler les portions qui se trouvent entre les "doigts". L'importance de cette opération faite convenablement peut être constatée d'après l'extrait suivant:

"L'examen d'une section transversale de gingembre montre qu'il y a une peau externe sous laquelle existent de nombreuses cellules contenant de l'huile. Ces cellules sont les plus nombreuses au point où se trouvent les bourgeons. L'huile obtenue de ces cellules dans des spécimens fraîchement extraits du sol, est presque incolore, très piquante et excessivement aromatique. Elle devient jaune très rapidement quand elle est exposée à l'air et même quand on fait sécher sans enlever l'épiderme, son arôme délicat disparaît rapidement. Quand on fait sécher le gingembre, le contenu de ces cellules apparaît sous forme d'une masse jaune, épaisse. Comme cette enveloppe externe est le siège de la plus grande quantité d'huile et du plus grand nombre de cellules à résine, on voit facilement que, plus les pelures sont épaisses, plus est grande la quantité de ces substances qui disparaissent avec l'épiderme et plus aussi est grand le nombre des cellules ouvertes dont ces principes peuvent être enlevés."

Après avoir pelé le gingembre, on le place de nouveau dans de l'eau propre et on le lave avec beaucoup de soin. Si on laisse les racines tremper dans l'eau, elles perdent une partie de leur arôme, et si on les lave dans de l'eau courante, elles prennent une couleur plus claire. Certains planteurs emploient du "lime juice" pour le lavage, mais cette substance n'est pas recommandée; elle donne un produit blanc, mais plus sujet aux attaques du "mildew". L'eau bouillante est quelquefois employée, mais elle rend dur le produit séché; c'est ainsi qu'on prépare le gingembre noir.

Après un lavage complet, le gingembre doit être séché. Cela est accompli par une exposition au soleil sur des paillassons

ou sur l'aire pavée en pierre. On l'expose au soleil chaque jour en le retournant une ou deux fois par jour, et le soir, on le met à couvert. Au bout d'une semaine environ d'un temps sec, le séchage est terminé, mais le temps humide est nuisible et aide à la formation du "mildew."

Les expéditeurs japonais achètent leur produit aux planteurs et le trient; il est classifié suivant la grosseur, la couleur et l'absence du "mildew". Un bon gingembre se reconnaît à des "mains" de grosses dimensions, d'une bonne couleur pâle et uniforme, à l'exemption de taches et de défauts; il doit craquer aisément, mais sans se casser; les "mains" doivent être fermes, pleines et sans rides. Il y a généralement quatre ou cinq qualités et les expéditeurs les mettent d'ordinaire en barils. Les plus belles "mains" trouvent un débouché sur le marché de Londres, mais une grande quantité de gingembre provenant des Antilles est dirigée sur New-York.

La production du gingembre dépend beaucoup des conditions du sol; dans un sol vierge, le rendement est beaucoup plus fort que dans un terrain qui a été cultivé auparavant, et on obtient une meilleure récolte d'une plantation nouvelle que d'une ancienne plantation. Le gingembre produit par une ancienne plante est plus piquant, mais n'a pas un arôme aussi bon que le gingembre produit par des plantes qui sont plantées chaque année. Dans des conditions favorables et avec un bon sol, on peut récolter 1200 à 1500 livres de gingembre séché par acre, et dans des conditions exceptionnellement bonnes, sur le meilleur sol vierge, on a récolté de 1800 à 2000 livres. A la Jamaïque, le gingembre est spécialement une récolte pour les petits producteurs ou le paysan. Cette récolte se divise en gingembre bleu et gingembre jaune connus aussi sous les noms de "curcuma" et "flint"; la différence est faite d'après la couleur du gingembre quand il est récolté. Un habitant de la Jamaïque écrit ce qui suit:

"Je n'ai pu voir aucune différence au point de vue botanique dans les plantes produisant les deux gingembres différemment colorés, et beaucoup de planteurs intelligents n'ont pas pu distinguer les deux espèces sans examiner d'abord les racines. Il m'a semblé que l'espèce bleue était une espèce dégénérée. La racine du gingembre bleu est dure et fibreuse; elle donne une proportion beaucoup moins grande de poudre, elle est moins piquante et a, par conséquent, une valeur commerciale moindre. J'ai trouvé quelques expéditeurs dans les ports de la Jamaïque qui exportaient le gingembre bleu non séché pour fournir à la demande qui se produisait pour le gingembre vert tel qu'on l'emploie dans la fabrication des marinades et des conserves.

Bien que le gingembre bleu soit connu "curcuma" à la Jamaïque, le vrai curcuma est la racine du curcuma, qui est du même genre. Il est beaucoup cultivé dans l'Inde et exige un sol riche et fertile. On le plante et on le cultive beaucoup comme le gingembre, mais comme la racine est plus grosse, le rendement par acre est plus fort. Pour la préparation, on fait bouillir les racines pendant plusieurs heures dans de l'eau ou on met des feuilles de tamarin. Le véritable gingembre est aussi cultivé dans l'Inde et quelque peu dans l'île de Ceylan. Le gingembre n'est pas cultivé par les planteurs de race blanche en Orient, mais dans toute l'Inde il est cultivé par les indigènes. Les "mains" choisies dans la récolte d'une année sont conservées pour la replantation l'année suivante; elles sont placées en tas à couvert et recouvertes de bouse de vache pour les maintenir humides. La méthode de culture est différente là de celle usitée aux Antilles. La terre est labourée et arrangée en couches bien drainées. Dans ces couches, des morceaux de racines contenant chacun un oeil sont plantés. La couche est alors couverte d'un lit de feuilles pour la maintenir humide et aussi comme fertilisant, car les indigènes de la plupart des pays d'Orient ont une connaissance empirique très étendue de l'usage des feuilles comme agents d'engrais spéciaux pour les cultures spéciales. Sur ces feuilles on pose un lit de fumier de bœuf à travers lequel passe l'eau de pluie qui stimule la croissance du gingembre par le engrais qu'elle entraîne dans la terre. Les couches sont sarclées pendant les deux premiers mois de la saison sèche et puis les plantes ont une hauteur de deux pieds et demandent peu de soins. Au bout d'une autre période de six semaines on extrait du sol les racines et celles destinées à la consommation comme gingembre vert sont simplement séchées au soleil pendant un jour. Mais pour le gingembre sec, on les secoue dans un panier pour les débarrasser de la terre qui est fixée et on les fait sécher au soleil; puis on les secoue en les faisant sécher alternativement pendant presque deux jours, ces racines deviennent tout à fait sèches.

Dans le district de Dacca, une méthode différente de séchage est adoptée. Les racines sont plongées et lavées dans l'eau bouillante dans laquelle on met une quantité considérable de lime. Cela forme en somme de l'eau de chaux bouillante qui communique au gingembre séché un arôme spécial, mais le produit perd ainsi beaucoup de son piquant.

Le gingembre africain est produit en Sierra Leone, mais, étant un produit indigène, il est mal préparé. La Chine produit une bonne quantité de cette espèce de grandes exportations de gingembre conserve dans le sirop de gingembre.

The St. Lawrence Sugar Refining Co.

LIMITED

MONTREAL.



*Fabricants des Qualités
les plus choisies de*

Sucres Raffinés



Jaunes Efflorescents,

(Bloomy Yellows)

Café Noir,

(Bright Coffee
Sugars)

Phoenix,

(Qualité suivant
le granulé)

Granules

“Extra Standard”

LES MEILLEURS SUR LE MARCHÉ.

faites. Mais il est probable qu'on connaisse très peu de chose sur la méthode de séchage. Les principaux districts producteurs sont la province de Kwang-Tung, et le district de Han-hai de Canton; ce dernier fournit les meilleures qualités.

suivant qu'ils proviennent des terres plates ou des collines. Le premier est mou et tendre et c'est un article meilleur comme dessert, tandis que le dernier est cassant et très piquant. On le consomme généralement en Chine; le meilleur gingem-

LE CUBEBE

Le cubèbe est une plante au fruit de laquelle on n'a pas de grandes connaissances quand on la compare aux autres épices et aux autres espèces plus commu-



Le cubèbe, piper cubeba.

Il est probable que la plus grande partie du gingembre chinois est la racine de la plante *alpenia galanga* qui pousse aussi dans l'Inde. L'autre district chinois producteur de gingembre est Hsin-Hsing et une différence est faite dans ces produits

bre conservé dans le sirop ou "ten-keung" est presque complètement exporté. C'est un article bien connu du commerce et les meilleures qualités sont mises dans des jarres chinoises de fantaisie entourées de paille ou de fibre de canne.

nes de poivre. En apparence, la plante ressemble beaucoup au "piper nigrum" et, quand elle ne porte pas de fruit, elle peut aisément la prendre pour l'espèce plus commune de poivrier. Toutefois, il est facile de distinguer l'arbre par

Les Confitures, Les Gelées, Les Marmelades

D'UPTON

Sont faites par des Canadiens, pour les Canadiens.

Les fruits Canadiens ne le cèdent à aucun autre, quelle que soit la partie du monde dans laquelle ils sont récoltés. Le sucre raffiné au Canada, provenant de la canne à sucre brute a un type plus élevé de qualité que tout autre. - - - - -

Notre nom sur l'étiquette est la sauvegarde de l'Épicier. Pendant toutes les années que nous avons été en affaires, nous avons garanti chaque bouteille de nos produits—nous faisons la même chose aujourd'hui—et nous la ferons toujours. - - - - -



VOUS ETES PROTEGE



quand vous tenez nos lignes. VOUS obtenez la valeur—vos clients obtiennent une valeur honnête pour leur argent. VOTRE profit est bon et sûr, parce que les marchandises se VENDENT. Bien plus, vous obtenez satisfaction parce que les marchandises d'UPTON font impression sur vos clients, comme aucune autre conserve ne le fait et, en votre qualité de Canadien, vous établissez votre commerce sur des lignes Canadiennes. - - - - -

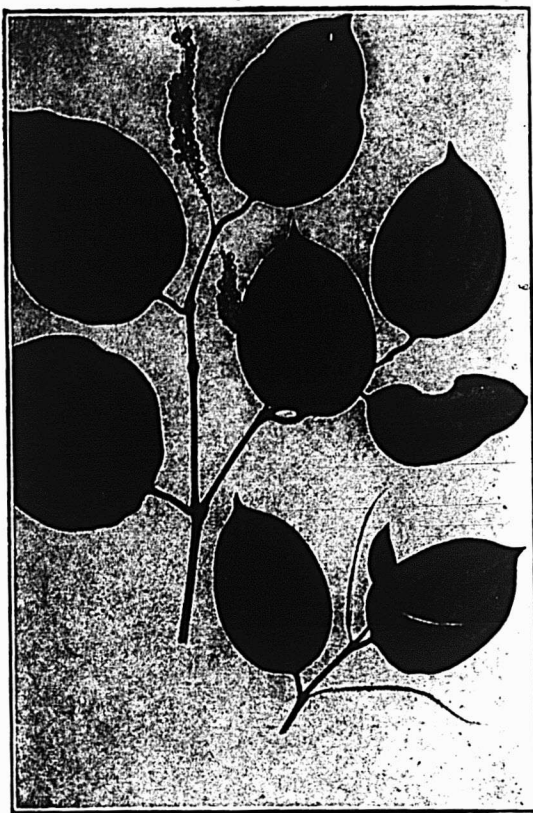
Quand vous demandez à votre marchand de gros des Confitures des Gelées ou des Marmelades d'UPTON, méfiez-vous de la phrase "C'est tout aussi bon"; insistez et vous pouvez obtenir l'article réel. - -

The Upton Company, Limited, Hamilton, Ont.

fruits qui sont à queue. Une autre différence, c'est que, tandis que le poivre commun est hybride, le cubèbe a des

j'ai quelque quinze jeunes plants à Héna-ratgoda obtenus d'une seule plante provenant de Singapore pour leur propagation.

entendu, l'un ou l'autre sexe est... leur quand il est seul et j'essaie... nant d'obtenir de Java des graines... Mais il semble difficile d'obtenir les graines des indigènes. La récolte... être peu certaine et cela peut... l'approvisionnement irrégulier... et la grande fluctuation des prix



Piper Tregium. Branche avec fruits et une jeune fleur.

fleurs mâles et femelles sur différentes plantes.

Autrefois le cubèbe était classé comme appartenant au genre "piper", mais maintenant on le considère comme formant un genre distinct "cubeba". Le cubèbe du commerce s'obtient de la plante "cubeba officinalis", mais il est probable qu'on se sert d'autres espèces, le "cubeba canina" par exemple. La plante pousse à l'état sauvage à Java, Sumatra, Bornéo, et là, sa culture est entièrement faite par les indigènes, et Singapore est le centre par lequel les produits arrivent sur les marchés.

Ce n'est qu'au cours des années tout à fait récentes que le cubèbe a été cultivé dans l'île de Ceylan et dans l'Inde méridionale, deux pays grands producteurs de poivre. Mais, même dans ces pays, la culture est encore limitée et ce n'est que dans un petit nombre de plantations que le véritable cubèbe est cultivé. Le fait que la plante est unisexuëlle et que les fleurs mâles et femelles sont sur des plantes différentes est un obstacle qui a empêché d'abord son introduction et sa culture étendue. Le Dr Triemen a fait de nombreux essais pour introduire cette plante dans les jardins botaniques royaux de Ceylan; il s'était procuré des plantes à Java et dans les Straight Settlements. En 1887, il écrivait: "En plusieurs occasions, j'ai réussi à obtenir des cubèbes pour les jardins botaniques, et, à présent,

Malheureusement, au moment de la floraison, on s'aperçut que cette plante était

est devenu de plus en plus l'objet que j'ai en vue, car je m'aperçois, d'après la comparaison d'un spécimen femelle à Héna-ratgoda, que la plante de Singapore à laquelle je faisais allusion dans mon dernier rapport, n'est pas la vraie plante, ainsi que celle qui provenait de Kew, mais simplement le "piper shaba", une espèce qui a les piquants courts, denses, cylindriques du long poivrier (piper longum). Quant au feuillage, le "piper shaba" semble ne pouvoir pas être distingué du "piper cubeba" et on confond constamment l'un avec l'autre. Je doute qu'il existe en ce moment une seule plante véritable en dehors des Indes Néerlandaises".

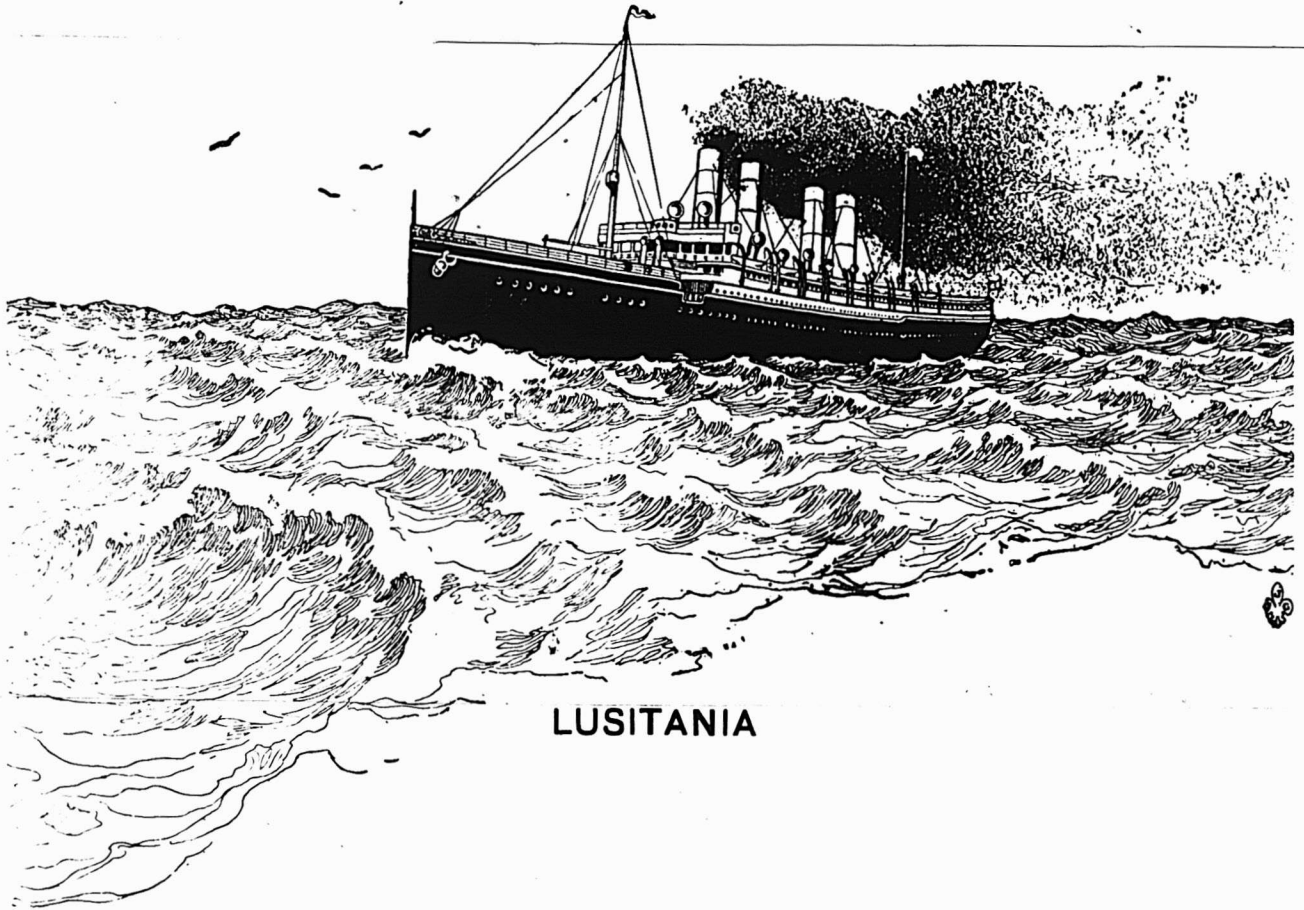


Tige à fruits du Cubèbe.

du sexe mâle, comme le cas s'est produit avec chacune des autres plantes que j'ai pu obtenir à des époques différentes. Bien

En 1889 ou 1890, le Dr Triemen fit expédition aux jardins botaniques Buitenzorg, Java, et ramena à Ceylan

Le Ruban Bleu de l'Atlantique



LUSITANIA

Le Ruban Bleu du Canada



Blue Ribbon Tea Company, Limited,
12 Rue Front Est, TORONTO.

viron 30 boutures avec leurs racines de "piper cubeba", dont vingt environ parvinrent à Ceylan en bon état, mais, à la fin de 1891, huit de ces plantes seulement vivaient au jardin botanique de Hénaratogoda. Le docteur fait la remarque suivante: "A Buitenzorg, je trouvai que la plante poussait au milieu de cotonniers plantés d'une manière serrée; elle portait des fruits en abondance. La différence dans la forme des feuilles supérieures et inférieures sur une même plante était frappante, on n'aurait jamais supposé qu'elles appartenait à la même espèce. Je n'ai pas eu occasion de voir faire la culture de cette plante d'une manière commerciale et elle ne semble pas être faite à l'ouest de Java. Toutefois, la plante semble être sauvage, à en juger par les labelles des plantes que j'ai examinées dans l'herbier de Buitenzorg. Tous les spécimens de la plante véritable ont des feuilles épaisses avec une base inégale; elles présentent la même apparence des deux côtés, et, en sé-

chant, elles prennent une couleur pâle avec une teinte rosée; les feuilles les plus jeunes sont plus veinées en dessous.... Nous n'avons pas encore trouvé que cet arbre prospérait bien et il ne donne pas non plus de résultats satisfaisants à Java. Nos arbres, à Hénaratogda, âgés de huit ans, n'ont encore montré aucune floraison." Le même insuccès suivit d'autres expériences, et, en 1895, le Dr Triemen rapportait que sur ses deux derniers cubèbes véritables, l'un avait été détruit par la sécheresse, l'autre était en floraison. Mais une autre expérience prouva que les autres polvriers du Dr Triemen, que celui-ci ne croyait pas être de véritables cubèbes, étaient en vérité de cette espèce. Ils ont porté des fruits depuis l'époque du Dr Triemen et on a reconnu qu'ils étaient de véritables cubèbes de Java.

La culture du cubèbe est la même que celle du polvrier ordinaire; mais naturellement il faut avoir soin qu'un certain nombre de lianes mâles soient parmi des

lianes femelles afin que la fertilisation et la fructification puissent s'accomplir.

Comme les plantes se propagent au moyen de boutures, cette condition peut être assurée et il n'y a aucune difficulté, comme dans le cas d'un autre arbre à épice, le muscadier, à avoir trop d'arbres mâles et trop peu d'arbres femelles, ou inversement.

La préparation des fruits se fait comme pour le poivre noir ordinaire; mais le cubèbe est une épice plus forte, à l'arôme meilleur que le poivre ordinaire et commande un prix plus élevé sur le marché.

Dans certaines parties de l'Inde méridionale, spécialement à Coorg, les planteurs font la culture avec beaucoup de soins, et le cubèbe a attiré beaucoup d'attention; la plante est cultivée là où on peut l'obtenir. Il n'est pas probable toutefois que la majorité des planteurs pour lesquels le polvre est une récolte secondaire, se donnent la peine de faire la distinction entre le véritable cubèbe et le poivre ordinaire, étant donné surtout que le premier est difficile à obtenir, mais là où on peut l'obtenir, on devrait le planter de préférence, car la baie est plus grande, a un arôme meilleur et procure un meilleur prix.

MUSCADE ET MACIS

Les deux épices qui forment le sujet de cet article sont les produits du même arbre et doivent par conséquent être traités ensemble. La muscade est une épice bien connue, une de celles qui ont le parfum le plus délicat parmi les nombreuses espèces produites sous les tropiques, et l'espèce cultivée en Orient est supérieure et a plus de parfum que les muscades longues et sauvages de l'Amérique du Sud, de Madagascar, etc. La muscadier est du genre *Myristica*; il pousse d'habitude jusqu'à la hauteur de 25 pieds, avec des feuilles oblongues, pointues, d'une nature aromatique et porte un fruit qui a l'apparence d'une petite pêche. Le fruit a une rainure sur un côté, le long de laquelle il éclate quand il est mûr et fait voir le macis et l'amande. Le macis est un faux arille ou arillode; l'enveloppe détachée qui recouvre l'amande. La graine elle-même couverte par le macis, consiste en une écorce extérieure dure qui peut être enlevée quand elle est sèche; elle fait alors voir le nucleus de la graine qui est la noix de muscade de la connue du commerce.

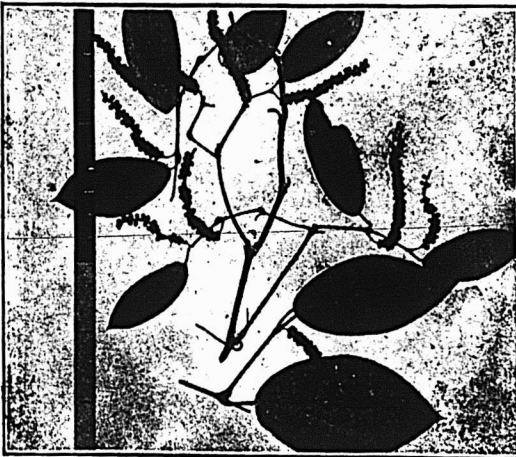
Dans le fruit frais, le macis est d'une brillante couleur rouge foncé et le fruit, quand il s'entrouvre paraît très beau. La couleur du macis change quand il sèche et tourne au jaune doré. Le macis est très aromatique; il contient, ainsi que la muscade, une huile fixe et une huile volatile. L'huile fixe est extraite par compression et forme le "beurre de macis".

L'huile volatile est obtenue par distillation et, dans le commerce, la fraude est pratiquée pour cette huile comme malheureusement pour d'autres épices; les muscades dont l'huile essentielle a été obtenue par distillation sont quelquefois envoyées sur les marchés. Le macis, au contraire de la noix, contient seulement une faible proportion d'huile, 7 à 9%; mais il contient une grande quantité de baume aromatique, 23%.

La muscade est produite par plusieurs espèces de myristicas. Les arbres cultivés en Orient étant le *myristica moscata*, *M. officinalis* et *M. fragrans*. Ces arbres produisent une épice bien meilleure que le *myristica Atua*, le *M. Otoba*, le *M. Tomentoza* ou le *M. Acminata* et d'autres espèces que l'on rencontre au Brésil, à Madagascar, aux Philippines et ailleurs. La muscade et le macis étaient des épices estimées des Arabes au huitième ou au neuvième siècle et peu à peu ces épices et leur usage se répandirent en Europe.

La muscade entra dans la pharmacopée de l'Europe vers la fin du neuvième ou au commencement du dixième siècle et, sur les principaux marchés, le "Karoun aromatik" se vendait à un prix très élevé, comme la chose se passait à cette époque pour tous les produits indiens qui devaient subir un transport long et coûteux par terre. Avant que les balles de muscades et de macis ou d'autres épices entrent dans les ports européens, elles devaient être transportées sur des bateaux à voiles indigènes des îles Molloques à Aden, puis traverser le désert et de là être amenées par le Nil à Alexandrie afin d'être expédiées sur navires européens aux ports portugais, espagnols, italiens français et hollandais.

Barcelone et Gênes étaient les principaux marchés pour toutes les épices vers l'an 400 de l'ère chrétienne et, dans l'histoire du commerce de la muscade et du macis, les Portugais et les Hollandais occupent une place importante comme d'ailleurs dans le commerce des autres épices importées de l'Orient. Les Portugais firent d'abord du commerce avec l'Extrême-Orient d'alors, et d'anciens récits nous apprennent que Albuquerque visita pour la première fois les îles de Banda en 1511. Ces îles étaient le centre de l'industrie de la muscade et sont situées à mi-distance entre les Philippines et la Nouvelle-Guinée, au sud de Malacca, dans les îles Philippines et à environ cinq degrés au sud de l'Equateur. Les Portugais détinrent le commerce des épices d'Orient jusqu'en 1595, époque à laquelle les Hollandais doublèrent le Cap de Bonne-Espérance et commencèrent à faire du commerce avec les Indes Orientales. En 1599, un certain Jacob Heemskerck visita l'île à épices de Banda. La puissante Compagnie hollandaise de l'Inde Orientale obtint un monopole dans l'archipel



Piper Sylvestris, Liane à Poivre de l'Inde méridionale et de Ceylan.

La Pure Vérité est

qu'aucune marque de conserves de fruits et de légumes sur le marché ne peut surpasser la

Marque FARMER

Nous n'achetons jamais de fruits ou de légumes offrant le plus léger indice de mauvaise qualité. Si quelque chose acquiert la moindre flétrissure dans notre manufacture, on le jette immédiatement au rebut. Non seulement notre **Manufacture** est un **Modèle** de propreté et de conditions sanitaires scientifiques, mais **chaque employé** est soumis aux **règlements** les plus **rigides** concernant la **propreté personnelle**. Il n'est que naturel qu'un tel soin apporté à la sélection et à la préparation, joint à l'emploi d'une machinerie munie des derniers perfectionnements, ait pour résultat que la



Marque FARMER

Est le Leader incontesté du Commerce des Conserves

Farmers' Canning Co., Limited
Bloomfield, Ontario.

des Molluques et contrôlait le commerce des épices d'Orient; mais son contrôle dans les diverses îles était exercé par ses propres fonctionnaires et leurs méthodes soulevèrent fréquemment les indigènes et les poussèrent à la mutinerie et à la rébellion. En 1662, il y eut presque un massacre complet des habitants de l'île Banda et une soumission complète des îles. Les Hollandais avaient diverses manières de monopoliser et de contrôler le commerce des épices — en restreignant la surface des terres en culture dans les diverses parties de leurs possessions d'Orient et en brûlant les récoltes lorsqu'elles étaient trop abondantes, et cela ne s'appliquait pas seulement aux muscades, mais aussi à la cannelle, au poivre et aux autres produits. Ils restreignirent la culture du muscadier aux îles de Banda, Welva, Lonthoir et Aq, causant beaucoup de dommages dans l'archipel des Molluques. Ils ruinèrent le commerce des muscades et du macis qui avaient trouvé autrefois un écoulement naturel en Asie, en envoyant tous leurs produits en Europe. Cela donna naissance à de la contrebande et à des vols auxquels, dit-on, les fonctionnaires de la Compagnie prirent part pour leur avantage personnel. La Pérouse et Crawford estiment qu'un cinquième du produit annuel de muscades et de macis de l'île de Banda était passé en contrebande aux Indiens, et cela en dépit de punitions excessives infligées à tous les délinquants pris en faute. Les registres de la Compagnie hollandaise de l'Inde Orientale montrent aussi que les profits annuels étaient quelquefois engloutis par des éruptions volcaniques et des ouragans, et quand les récoltes étaient très fortes, une grande quantité était souvent perdue par manque de main-d'œuvre. L'importance du commerce des épices à cette époque peut être comprise par le fait que près de 3,300 Européens étaient employés par la Compagnie dans les Molluques. Les affaires de la compagnie hollandaise étaient très compliquées, car, outre la gérance et l'administration de ses propriétés et le commerce énorme qu'elle faisait entre l'Europe et l'Extrême-Orient, cette Compagnie était engagée dans toutes les guerres qui menaçaient la Hollande; elle était obligée d'aider l'Etat en lui fournissant du salpêtre, des vaisseaux et de l'argent pendant les hostilités. Une crise se produisit en 1798 quand la compagnie hollandaise de l'Inde Orientale, qui était autrefois excessivement riche, fit banqueroute avec un déficit de 120,000,000, et ses affaires furent prises en mains par l'Etat. Même alors, le monopole de l'épice fut continué. En 1796, les îles produisant des épices tombèrent entre les mains des Anglais pour un très court espace de temps, mais le monopole fut maintenu. En 1810-1816, le groupe d'îles Banda retomba sous le pouvoir des An-

glais pour la seconde fois et le célèbre gouverneur Raffles demanda au gouvernement britannique de changer les conditions et de permettre un commerce libre avec les îles; il suggéra que, si on jugeait à propos, de faire la récolte de l'épice au moyen d'un petit nombre d'hommes, de créer des fermes, de laisser cette récolte sous la juridiction du gouvernement. En 1816, après le traité de Bréda, les îles Banda furent rendues à la Hollande, et, en 1824, le général gouverneur hollandais, Van der Capellen, quoique impressionné de l'état malheureux des îles rendues autrefois prospères par le commerce des épices, n'osa pas abandonner le monopole qui existait depuis 200 ans. Trente ans plus tard, Banda fut déclarée port libre pour toutes les nations, mais le produit était toujours mo-



Myristica fragrans, le muscadier de Banda. Fruit ouvert, montrant le macis.

opolisé par le gouvernement hollandais, et ce n'est qu'en 1862 que le monopole fut aboli et que la culture libre du muscadier et que le commerce d'épices furent permis. Trois ans plus tard, le premier paquet de muscades fut vendu à l'encan libre à Banda Nevia. Il est probable que le développement imprévu de Pinang et de Singapore, comme marchés d'épices venant par les îles Molluques, territoire anglais influença les Hollandais dans leur décision. Il peut sembler qu'on accorde beaucoup d'importance aux opérations de la Compagnie Hollandaise de l'Inde Orientale, mais elle contrôlait au début tout le commerce des épices de l'Orient; l'histoire des épices d'Orient et de leur commerce est celle du développement et de la chute de cette Compagnie. Aucune

étude de la culture des épices ne serait complète sans l'histoire de cette Compagnie.

Quelques années après l'ouverture du commerce, les plantations des "Straight Settlements" furent détruites par la maladie. Le gouvernement hollandais encouragea alors les planteurs de ses possessions à vendre leurs produits sur le marché, au lieu de ne le vendre qu'au gouvernement et les prix élevés des épices les aidèrent à devenir indépendants du monopole; en 1873, ces planteurs virent la fin du monopole considérable et nuisible des épices. L'abolition éveilla plus d'intérêt pour la culture des épices et un plus grand nombre d'ouvriers et une plus grande quantité d'argent arrivèrent aux îles Banda. Depuis cette époque, grâce à l'extension de la culture dans les diverses parties du tropique de l'Orient et aussi dans d'autres parties du monde, Madagascar, l'Amérique du Sud et les Antilles, la culture du muscadier a été très profitable. Mais la muscade et le macis de Banda ont encore la plus haute réputation sur le marché et le produit paie là probablement autant que partout ailleurs. Le nom de Banda est toujours associé avec l'industrie de la muscade et du macis, quoique Ceylan et les Antilles aient pris leur part de ce commerce.

Nous étant étendus assez longuement sur l'histoire intéressante de l'industrie, nous parlerons maintenant de la culture de la plante; les premières méthodes de culture étaient d'un caractère plus romanesque que de nos jours. A Java, où les indigènes sont sous certains rapports très avancés dans les méthodes qu'ils emploient pour la culture du riz, ils s'attachent encore à leur vieille méthode de récolter le riz en le coupant chaque année séparément avec un petit couteau. Cela, dit le docteur Wille, directeur des jardins botaniques royaux de Ceylan, est observé avec ténacité par les indigènes, parce que l'époque de la récolte est la grande saison des fêtes, lors que tous les jeunes gens vont aux champs et c'est cette à époque que se font la plupart des promesses de mariage." Il semble que la même chose se soit passée dans les plantations de muscadiers des Hollandais. Quand la saison de la récolte est arrivée, les jeunes gens aidaient leurs parents à cueillir de pleins paniers de travail pour lequel un paiement supplémentaire était fait, et c'est ainsi qu'ils faisaient leur cour. L'inconvénient de ceci, c'est que les jeunes gens ne pouvaient pas scrupuleusement les protéger des propriétés; ils remplissaient les paniers des travailleuses d'une partie du produit d'une autre propriété de l'ancien planteur hollandais, d'après Linden, auteur hollandais, en un jour un certain nombre de ces coolies remarquablement jolies et sages eurent qu'il avait une récolte de mus-

M. l'Épicier:

Peut-être savez-vous tout au sujet des épiceries **Marque "SIGNAL."** Dans ce cas, vous savez que ces lignes représentent la qualité et de bons profits. Si vous ne les connaissez pas, vous perdez une belle occasion.

Thés du Japon Marque "SIGNAL." — Demi-Chests de 80 lbs. Caddies de 5, 10, 20 et 30 lbs. Les meilleurs absolument sur le marché. Nous avons fait des achats de bonne heure et obtenu un stock aux prix les plus bas. Par conséquent, nos prix vous intéresseront.

Thés de Ceylan Noirs et Verts, Marque "SIGNAL." — Paquets de 1 lb. et Demi-Chests de 60 lbs. Cette ligne de Thé vous gagnera la faveur de votre clientèle.

Comment est votre stock de **Vinaigre, Catsup, Marinades, Café, Savons Marque "SIGNAL"?**

Ecrivez-nous quand il sera bas.

Tous les Articles d'Épicerie.

Avant de faire des achats, vous aurez avantage à vous procurer nos prix de Fruits Secs, Conserves et de toutes les Épiceries.

Si notre voyageur ne vas pas vous voir, écrivez ou téléphonez-nous. Les marchandises que vous commanderez vous coûteront en moins les frais du voyageur.

Nous sommes les seuls agents au Canada pour la vente du célèbre Scotch de la maison Henry Simpson & Co., pourvoyeurs de la Chambre des Lords, ainsi que du délicieux Brandy J. Courard & Fils, la meilleure valeur sur le marché pour le prix.

HUDON & ORSALI,

Épiciers en Gros,

259 Rue St-Paul, - - - MONTREAL.

excessivement abondante, tandis que dans la propriété voisine, on se plaignait de la rareté de la muscade.

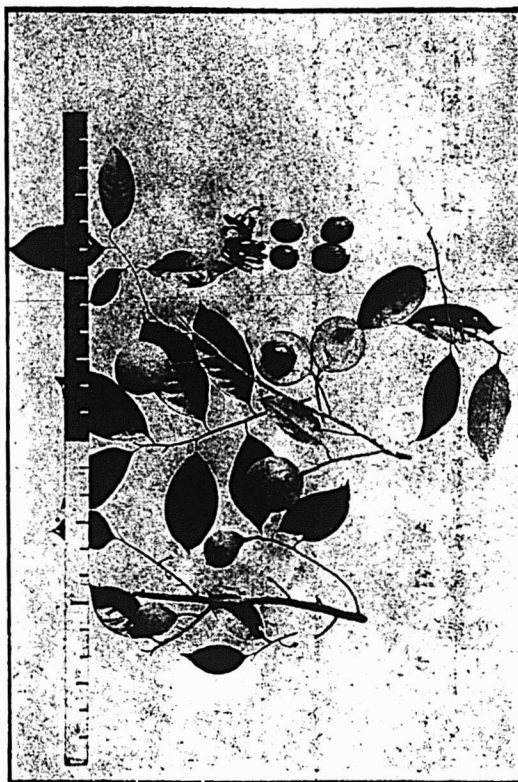
Un autre fait intéressant c'est que les plantations à Banda étaient habitées par une quantité de pigeons. Ces oiseaux se nourrissent beaucoup de muscades et répandent la graine tout entière, aidant ainsi à la distribution naturelle de la plante. D'après Warburg, il y a une curieuse légende au sujet de ces oiseaux et de leur influence sur les muscadiers. "Si l'oiseau qui laisse tomber une muscade est un mâle, l'arbre auquel cette graine donnera naissance sera également un arbre mâle; si l'oiseau est une femelle, l'arbre sera également un arbre femelle, tandis que si l'oiseau est encore vierge, l'arbre produit par la noix qu'il aura laissé tomber sera un des meilleurs dans la plantation.

Dans les forêts sauvages de muscadiers, il y a naturellement environ 100 arbres mâles pour 150 à 200 arbres femelles ou arbres portant des fruits. Dans les plantations où les arbres sont distants de 29 à 30 pieds il faut un arbre mâle pour dix arbres femelles; mais, comme le sexe de l'arbre ne peut pas être déterminé avant la floraison qui se produit environ quatre ou cinq années plus tard, la proportion des arbres ne peut pas être exactement jugée. Dans un rapport sur la culture des muscadiers, Crowther dit ce qui suit: "Deux ou trois arbres devraient être plantés l'un près de l'autre, pour compenser les disproportions. Dans les Antilles, d'après D. W. Minors, "Les arbres sont généralement plantés trois dans un seul trou de forme triangulaire, dans les trois côtés ont de deux pieds à deux pieds, six pouces. On les plante de manière à ce qu'il y ait un arbre femelle dans chaque trou; mais parfois deux ou trois arbres sont reconnus comme arbres femelles, et, dans ce cas, on peut transplanter dans un endroit vacant et détruire les arbres mâles, c'est-à-dire les arbres qui ne produisent pas. Mais, dans tous les cas, il faut laisser dix arbres mâles dans chaque acre cultivé. En détruisant et en transplantant, il ne faut jamais laisser plus d'un arbre dans chaque trou. Les jeunes arbres devraient être transplantés quand ils sont âgés d'environ un an."

Thessane dit que les arbres se déclarent — c'est-à-dire fleurissent de manière à ce qu'on puisse discerner leur sexe — à partir de trois ans dans les Antilles. Ceci est beaucoup plus tôt qu'en Orient où il leur faut cinq ans et davantage. M. Minors remarque aussi que "Un arbre prenant beaucoup de temps à se déclarer peut toujours être compté en toute sûreté comme un arbre portant fruits. Les muscadiers sont rarement plantés comme récolte unique par les planteurs européens, en dehors des habitants des Moluques. On peut les planter avec le cacao et, à Ceylan, on trouve ces arbres bor-

dant des avenues et formant des ceintures de protection pour quelque propriété cultivée en thé; aux Antilles, les bananiers et le cassava, etc., sont plantés en rotation avec le muscadier. L'ombre dans ces plantations est épaisse, de sorte qu'il n'y a aucune dépense à faire pour le sarclage, etc. En vérité, les dépenses de la culture, une fois que l'arbre est sorti de terre, sont presque nulles. La plante demande un sol riche, bien drainé, et une pluie de 75 à 90 pouces, un climat tropical et un abri contre les vents forts. Les jeunes plants peuvent être élevés en pépinière avant de les transplanter sur les plantations, mais on a généralement adopté la semence en plantations et on dit que le système donne des plantes qui produisent plus tôt.

Commençant à produire de cinq à sept



Myristica Officinalis. Fruit ouvert et macis.

ans, les arbres augmentent en production jusqu'à ce qu'ils atteignent leur production totale à 20 ou 25 ans environ, et ils continuent alors à donner une pleine récolte pendant de nombreuses années. La floraison et la production des fruits continuent plus ou moins pendant toute l'année, mais la récolte la plus forte a lieu en juillet-août. Il faut beaucoup de soins pour cueillir et manipuler le fruit, car le macis spécialement est facilement endommagé et, dans ce cas, sa valeur est dépréciée. Quand il est tout à fait mûr, le fruit s'entr'ouvre, comme on peut le voir dans la gravure, laissant voir le macis rosé à l'intérieur; il faut le cueillir avant qu'il tombe, ce qui arrive ordinairement dans les vingt-quatre heures qui suivent le moment où le fruit s'est en-

trouvert. Si on cueillait le fruit quand il est encore fermé, il pourrait n'être pas mûr, et si on fait tomber le fruit à terre, cela peut gâter le macis. De longues perches avec des dents de fourche placées au bout sont employées pour cueillir le fruit éclaté; celui-ci est recueilli dans des paniers et les coolies l'apportent à la manufacture de la propriété. Là, les fruits sont triés; le fruit qui n'est pas tout à fait mûr est séparé du fruit mûr et on le transporte aux hangars de séchage. Les muscades et le macis ne doivent pas être soumis à une chaleur trop grande, sans quoi l'huile essentielle de la muscade serait perdue. Une température de 95 à 104° F. est considérée nuisible par le Dr Janse, un expert envoyé aux Moluques par le gouvernement hollandais en 1897, pour étudier ce qui convient à la muscade.

Là où la plantation est mixte, la chambre de séchage employée pour le cacao peut être employée aussi pour les muscades.

Autrefois, on fumait les muscades, mais ce procédé est considéré maintenant comme inutile; mais un grand soin est exigé dans le procédé du séchage, car les muscades sont évaluées d'après leur apparence. Un séchage trop rapide les fait craquer et une chaleur excessive produit des taches à leur surface là où l'huile s'est échappée. Quand le fruit est sec, la noix fait entendre un bruit à l'intérieur: on la fend et on en sépare le macis; mais si les noix mûres éclatées sont recueillies, le macis peut être séparé presque immédiatement. Le séchage des noix demande quelques semaines pendant lesquelles on les retourne fréquemment.

Après le séchage, on trie les noix suivant leur grosseur et leur apparence; elles sont ensuite passées à la chaux, procédé qui a pour but de protéger la noix contre les vers et les charençons. Il y a deux procédés de chaulage: dans le procédé à sec, les noix sont frottées avec de la poudre de chaux sèche; dans le procédé humide, on les trempe dans de petits paniers, dans de la chaux nouvellement éteinte, puis on les étale pour les faire sécher.

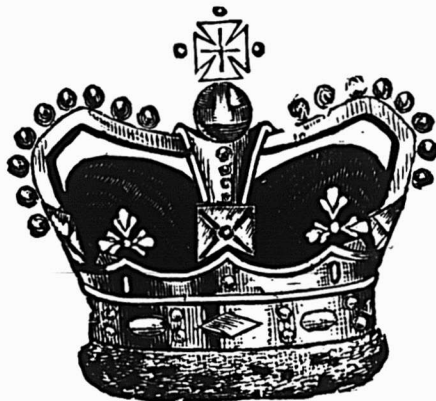
Le macis, après avoir été séparé de la noix, est étendu pour sécher et quand il est encore humide on le presse pour le platir, de manière à faciliter son empaquetage plus tard et à l'empêcher de se briser quand on l'empaquette à l'état sec.

Il faut avoir soin, quand le temps est humide, d'empêcher la naissance du "mildew" et de maintenir autant que possible une couleur orange. Après le séchage, le macis est empaqueté fermement dans des boîtes et est prêt pour l'expédition; il est de même des muscades.

D'après des statistiques recueillies par le Dr Warburg, en 1815, le produit total des muscades a été de 241 tonnes, le total

CORONA

Qualité
Garantie



Sans
Rivale

“LA MARQUE LA PLUS POPULAIRE AU CANADA”

Jambons, Lard Fumé (Bacon),
Viandes Cuites, Bœuf et Porc
1er Choix, Saucisses, Saucisses
de Francfort.

Nous préparons du *SAINDOUX DE PANNE* Fondu et Clarifié, portant la *MARQUE CORONA*, renommée à juste titre. Ce saindoux, pour lequel la demande est forte, se vend en paquets de 1 lb. et en seaux de toutes grandeurs.

ENVOYEZ UN ORDRE D'ESSAI

DEPARTEMENT DES PROVISIONS

BEURRE DE CHOIX, OEUFS, VOLAILLES, ETC.



MONTREAL PACKING CO., LIMITED

MONTREAL, --- CANADA

produit dans le groupe des îles Banda, et le tableau suivant indiquant la récolte à

différentes périodes, peut offrir des comparaisons intéressantes:

	ANNÉES			
	1830-39	1860	1875-84	1885-94
Indes Hollandaises de l'Orient:	Tonnes	Tonnes	Tonnes	Tonnes
Groupe Banda	220	536	580	600
Molliques	12	62	140	160
Céèbes	180	150
Sumatra	12	43	240	340
Java	30	60	80
Malaya & Ceylan	26	591	165	200 (Malaya)
Antilles	10	100
Total de la production mondiale . .	278	1,262	1,375	1,604

Il y a de nombreuses maladies auxquelles le muscadier est sujet. Une maladie de l'écorce a produit une grande destruction à Malaya, et, en 1860, cette maladie a détruit de nombreuses plantations. Un chancre blanc et noir attaque les feuilles et les branches et une petite souris des champs cause aussi des dégâts. Les fruits tachés (star spotted fruits) sont causés par un fungus nommé par Warburg "cancer de la muscade", mais une des plus maladies est celle qui cause l'ouverture prématurée des fruits. Cette maladie rend la muscade impropre à manger ou bien encore la muscade est ridée, présente une mauvaise apparence et est vendue à un prix très bas. Dans les mauvai-

ses années, la perte peut aller jusqu'à la moitié ou les trois-quarts de la récolte; cette maladie est, dit-on, due à un fungus. Ainsi, avec les maladies et les insectes, avec les longues périodes de sécheresse, les ouragans et les tremblements de terre, la culture du muscadier n'a pas toujours donné de grands profits, même au temps de la Compagnie Hollandaise de l'Inde Orientale, alors que les muscadiers étaient dénommés les arbres qui portent les fruits d'or.

Quant à ses usages commerciaux, la muscade est une des épices les plus communes et les plus attrayantes et quant à son histoire, c'est une des épices les plus intéressantes.

LA VANILLE

La vanille est un agent aromatique très bien connu et en grande faveur; elle est très employée dans les pays civilisés et spécialement dans les manufactures de chocolat, dans la confiserie de toute sorte et dans la parfumerie. Le produit commercial est sous forme de gousses contenant des graines fermentées et séchées provenant de plusieurs variétés de l'orchidée vanille, et de ces gousses, on fabrique diverses essences et poudres en extrayant la vanilline. Les gousses de vanille des meilleures sortes ont une couleur brun chocolat riche et sont d'habitude recouvertes d'une efflorescence cristalline appelée givre, et la présence de cette efflorescence est reconnue comme une marque de bonne qualité. Les gousses ou fèves, comme on les appelle généralement, ont des longueurs et des épaisseurs différentes suivant leur variété et leur qualité; elles ont de cinq à six pouces de long et on peut généralement les décrire comme des fèves longues et minces.

Le vanillier, comme il a déjà été dit, est un membre de la famille des orchidées; c'est une plante grimpante qui pousse près des arbres et qui grimpe le long d'eux, en enfonçant dans leur écorce ses racines adventives. Le vanillier se développe le long du tronc et des branches de l'arbre qui le supporte. En dessous de la tige sont situées ses racines adventives qui s'accrochent à l'écorce et la tige, de chaque côté, envoie ses feuilles charnues, de forme ovale, lancéolée, tan-

dis que des groupes de fleurs d'un blanc verdâtre pâle poussant sur les nombreuses branches, ajoutent à l'aspect pittoresque de cette plante très intéressante. Le vanillier est une orchidée qui ne peut pas se fertiliser par elle-même. A l'état naturel, cela est fait par les insectes, mais quand de grandes plantations sont en culture, il faut employer des moyens artificiels et nous parlerons plus loin du procédé de fertilisation employé par l'homme.

Les fleurs du vanillier croissent en groupes de 12 à 20, mais il n'est pas prudent de fertiliser toutes les fleurs de chaque grappe, car une récolte aussi abondante ne produirait pas des fèves aussi belles et chargerait trop les plantes. La gousse de vanille est d'un vert brillant d'abord, puis elle tourne au jaune en mûrissant, puis au brun et si on la laisse sur la plante, elle se fend; toutefois, on cueille les fèves juste avant qu'elles commencent à tourner au brun, puis on les soumet aux procédés de la fermentation et du séchage qui donnent à la vanille son odeur caractéristique.

Conditions climatiques

Comme le vanillier est une plante réellement tropicale, il aime la chaleur et l'humidité et là où ces deux choses peuvent être obtenues, cette plante pousse dans des terrains situés au niveau de la mer et dans des terrains qui atteignent une hauteur de 1,500 à 2,000 pieds, suivant les conditions locales. Le vanillier demande de la pluie bien distribuée, d'en-

viron 90 à 170 pouces par an, mais il faut qu'il y ait aussi une saison sèche pendant laquelle la plante fleurit et produit ses gousses contenant les graines. Mais pourvu qu'elle ait de l'humidité et du soleil, cette plante n'est pas trop difficile, en effet, à Ceylan, il y a dans l'année deux saisons de pluie et deux saisons de sécheresse, tandis que dans les Seychelles, la pluie tombe pendant neuf mois de l'année, et les mois de juillet, d'août et de septembre sont des mois de sécheresse. La température devrait être uniforme avec peu de variations et une température moyenne de 70 à 80° F. lui convient bien.

Culture.—Il y a diverses manières de commencer la culture du vanillier; on peut faire une clairière dans la forêt vierge pour une plantation nouvelle, où le planteur a l'avantage d'un sol vierge, on peut aussi planter et cultiver le vanillier dans une plantation mixte, parmi des cacaotiers, par exemple, sur lesquels le vanillier grimpera, tout en leur fournissant de l'ombrage. Nous nous occuperons de la première manière. Le choix du terrain, peut présenter quelques difficultés et le planteur de vanilliers peut résoudre ces difficultés lui-même. Une ou deux choses devraient être prises en considération dans le choix d'un site pour la plantation. Le vanillier demande de l'humidité en quantité, aussi bien dans le sol que dans l'atmosphère, mais il n'aime pas de l'eau stagnante dans le sol. Un terrain en pente lui convient à la plantation, mais la pente ne doit pas être trop rapide, car cela rendrait le travail trop difficile. Des sols rocailleux ne sont pas une objection et souvent ils sont excellents. A Ceylan, quand on fait une clairière dans la forêt vierge, les arbres sont abattus et brûlés; le terrain est soigneusement drainé et on y fait des routes. A Java où la culture du vanillier est courante, on recommande de ne jamais brûler les arbres abattus, mais de les couper en de petits morceaux et de les laisser pourrir, pour servir d'aliment aux vanilliers. Là où on laisse des arbres debout comme supports aux vanilliers, on ne peut pas mettre le feu à la clairière, car nous amène au sujet des arbres supports. La question d'employer comme supports les arbres des forêts est souvent planté spécialement dans ce but, et des variétés d'arbres qui poussent sur le terrain. Les arbres qui conviennent sont ceux qui n'atteignent pas de très grandes dimensions, qui donnent une bonne quantité d'ombrage, pas trop qui ne donnent pas tout leur feuillage à une seule époque et qui ont un grand nombre de branches qui poussent à sept pieds au-dessus du sol, de manière à fournir au vanillier une quantité de branches le long desquelles il peut grimper. Il y a beaucoup d'arbres qui conviennent au vanillier, parmi lesquels les suivants: Acacia lebbek, arto car-

Le Choix des Vins.

Nous représentons au Canada les Maisons les plus avantageusement connues pour la qualité et le choix de leurs Vins. Ce sont des produits garantis par des marques dont la réputation est faite et que nous offrons en toute confiance au commerce, parce qu'ils seront accueillis avec faveur par le public.

Sherry de Diez Hermanos de Jerez de la Frontera.

Ces Sherries proviennent de la plus grande Maison d'Espagne dans cette ligne ; ce sont des vins de choix, classés par des experts et dont les différents grades sont de beaucoup supérieurs à tout ce qu'il y a sur le marché. En fûts de toute grandeur et de différentes qualités et prix en conséquence.

En bouteilles, marques : **Cordon Bleu, Cordon Rouge et Cordon Vert.**

Vins de Port de la Real Campanhia Vinicola du Portugal.

Ce sont des Vins de qualité supérieure que le consommateur appréciera ; ils possèdent un bouquet exquis.

Nous les vendons en fûts de différentes grandeurs à différents prix suivant âge et qualité.

Nous recommandons dans les Vins de Port en Bouteilles : Le **"Invalid's Special"** et le **"Convido"** ce sont de très bons Vins.

Vins de Bourgogne de la Maison Morin Père et Fils, Beaune.

Les Vins des gourmets : Secs ou Mousseux, Blancs ou Rouges, ces Vins provenant d'une des premières maisons de Beaune sont fabriqués par des experts et ne sont livrés à la consommation que lorsqu'ils sont jugés dignes de la table d'un fin dégustateur. Nous en avons différentes qualités à différents prix.

Clarets et Sauternes de la Maison Vigneau & Cambours, Bordeaux.

Le nom de la Maison Vigneau et Cambours est la garantie de l'acheteur et du consommateur, cette Maison ayant conquis une réputation universelle qu'elle entend maintenir. La Marque **"Château Maucamps" Crû de 1900**, mérite l'attention des bons acheteurs.

Champagne de la Maison Piper-Heidsieck.

Le Champagne Piper-Heidsieck a fait sa marque au Canada où il est très estimé. Nous l'avons dans les qualités Sec, Brut, Très Sec, Récolte de 1900. En Splits, en Pints et en Quarts.

Champagne de l'Union Champenoise, Reims.

Champagne Duc d'Origny—Cuvée Réservee
Champagne Cardinal—Extra Dry

Deux marques de choix. Nous les vendons en Splits, Pints et Quarts.

Vin Tonique "Bacchus" de la Maison Adrien Sarazin, Dijon.

Le Vin "Bacchus" est un vin tonique et apéritif dont l'âge a développé les qualités généreuses naturelles rehaussées par des extraits des meilleurs quinquinas. Il n'a pas son égal.

Vins de Madère de la Maison Blandy Bros. de Madère.

Les Vins de la maison Blandy Bros. sont avantageusement connus au Canada et très réputés parmi les amateurs, notamment les marques : "London Particular," "Special Selected" et "Very Superior" qui se vendent en bouteilles. Nous vendons également ces vins de différentes qualités en fûts de toute grandeur.

Vins de Malaga de la Maison Garrett & Cie, de Malaga.

Ce sont de grands vins dont on savoure le bouquet délicat. Nous les avons en fûts de différentes grandeurs, qualités et prix. Nous avons aussi le MUSCATEL de la même maison—un vin extra—que nous vendons en fûts de toute contenance. Différentes qualités, prix suivant qualités.

Le Malaga en bouteilles, Etiquette blanche et Etiquette Bleue est un vin riche et savoureux qui se recommande par sa qualité et qui se vend bien.

VINS de MESSE.

Nous offrons, dans cette ligne, des vins de choix, classés sous trois marques très favorablement accueillies : "Vatican", "Sanctuaire" et "Colli". Ce sont des Vins conditionnés avec les plus grands soins et qui donnent toujours pleine satisfaction.

Pour toutes informations, cotations etc., écrivez, téléphonez ou télégraphiez à

LAPORTE, MARTIN & CIE, LIMITEE

Epiceries, Vins, Eaux-de-Vie et Liqueurs en Gros.

MONTREAL.

dieus, erythrina, erio botrya japonica, bombac, ficus, etc. Le croton tiglium, la plante qui fournit l'huile de croton est, dit-on, dans les îles Fiji, un support très utile qui peut résister aux ouragans, et on recommande aussi d'autres espèces.



Vanillier.—Manière dont il s'attache à l'écorce de l'arbre support.

Les arbres qui se reproduisent bien par bouture sont utiles, car il est facile de les propager, et on peut les planter en lignes régulières. La distance à laquelle les arbres supports sont situés les uns des autres n'est pas très importante, mais il ne faut pas qu'ils soient trop rapprochés, une bonne distance c'est de 9 à 10 pieds. Si on plante des arbres de support, on devrait le faire en rangs réguliers, car cela donne une meilleure apparence à la plantation, rend le travail plus facile et plus économique. Dans beaucoup d'endroits, on place des treillages en bois pour que les lianes de vanilliers y grimpent et quelquefois on emploie un système de fils métalliques. Une objection à cette méthode est que les lianes ne peuvent pas être tenues bien séparées et que les dangers de propagation de maladie sont plus grands; ces dangers sont toujours assez grands là où une grande étendue de terre est cultivée avec la même plante.

Propagation.—Le vanillier est une plante si commune sous les tropiques qu'il arrive rarement qu'on ne puisse pas se procurer des boutures pour faire une plantation, de sorte qu'on a rarement recours aux graines. D'après Delteil, les graines devraient être enlevées des gousses, placées dans une toile, et parfaitement lavées avec de l'eau et du savon, pour en-

lever la pulpe qui les entoure; elles devraient être ensuite séchées au soleil, mélangées avec de la cendre et semées dans une composition de terreau, de sable et de terre fine. La propagation par boutures est beaucoup plus facile, plus rapide et plus économique et c'est le mode ordinairement employé. Dans les Seychelles, les boutures se vendent de 60 à 90c. par cent brasses, la brasse de liane étant ce qu'un homme peut mesurer avec ses bras étendus, une bonne longueur de liane retombant en courbe de ses mains. Les lianes sont coupées en diverses longueurs suivant la fantaisie du planteur. Plus les coupes sont longues, plus vigoureuse est la croissance jusqu'à une certaine longueur, et on conseille de faire des coupes de six à dix pieds; les coupes plus longues mûrissent et rapportent plus vite que les coupes courtes. La base de la partie coupée est mise dans le sol, à un pied ou dix-huit pouces de l'arbre de support, et à une profondeur d'environ deux pouces; on fait alors traîner la liane sur le sol jusqu'à la base de l'arbre et on l'y attache. La portion de liane située sur le sol est alors recouverte avec des feuilles mortes, de l'herbe, du bois pourri, des déchets de plantation, etc., pour la protéger du soleil et pour assurer la prise dans le sol. Cette sorte de litière est importante; on peut même lui substituer du fumier, car la plante se nourrit par sa surface. La plantation devrait être faite au commencement des pluies, de manière à donner aux boutures toutes les chances de croître. Dès qu'elle a commencé à pousser, la liane croît rapidement et se nourrit elle-même par les racines adventives de ses tiges et par ses vrilles qui s'attachent au support. Le point de croissance de la plante doit être maintenu contre l'arbre et, quand la liane est assez longue, il faut en entourer les branches; mais il ne faut pas laisser la liane pousser trop haut. Dès qu'une hauteur de 10 ou 12 pieds est atteinte, il faut abaisser la liane; le vanillier ne produit pas de fleurs tant qu'on lui permet de grimper à son support; les branches pendantes portent des fleurs. Les lianes sont taillées quand elles ont une longueur raisonnable et alors les branches auxquelles elles donnent naissance se détachent des supports et croissent de haut en bas et c'est sur ces branches que poussent les fleurs. La taille est faite de huit à dix mois avant la saison sèche ou saison de floraison.

Il est bon de recouvrir de litière les branches des lianes juste avant la floraison, car les plantes doivent être vigoureuses et en bonnes conditions pour donner une bonne récolte. Les fleurs prennent quelques mois pour s'ouvrir et c'est alors que commence la période d'activité sur la plantation.

Fertilisation des fleurs. — Nous avons dit plus haut que la fertilisation des fleurs

du vanillier doit être faite avec soin. Sur une plantation, le premier et la dernière fertilisation est faite à la main avec l'aide d'un petit bâton pointu comme un cure-dents en bois, l'homme chargé de cette opération en emportant plusieurs, de sorte que si l'un tombe, il ne perd pas le temps à le rechercher; le procédé de fertilisation en effet doit être exécuté rapidement, dès que les fleurs s'entr'ouvrent. La fleur est tenue dans la main gauche, sa corolle est tenue en bas et maintenue entr'ouverte, de manière à exposer les organes sexuels, anthère, stigmate, etc., et le pollen. La pointe du bâton est alors appuyée contre la corolle de la fleur, puis ramenée de bas en haut, contre la petite saillie qui empêche le pollen de toucher le stigmate. Avec la pointe du bâton, la masse du pollen est éloignée de l'anthère et ramenée sous le stigmate et, la main lâchant prise, le stigmate revient en arrière et le pollen est mis en place sur le stigmate. On retire doucement le bâton et la fleur est fertilisée. Cela semble une opération difficile et compliquée, mais c'est en réalité la simplicité même et on peut apprendre à l'exécuter en observant celui qui l'exécute.

Un ouvrier ordinaire de plantation fertilise de 1,500 à 2,000 fleurs par jour, et des ouvrières expertes peuvent dépasser de beaucoup ce nombre. Toutes les



Arbres de support plantés en rangs réguliers.

fleurs d'une plante ne sont pas toutes fertiles, mais leur nombre varie suivant la hauteur, l'âge, le sexe et la vigueur de la plante. On compte en moyenne 100 à 150 grosses fleurs par plante constamment en fleur, c'est une bonne moyenne.

Les fèves atteignent rapidement



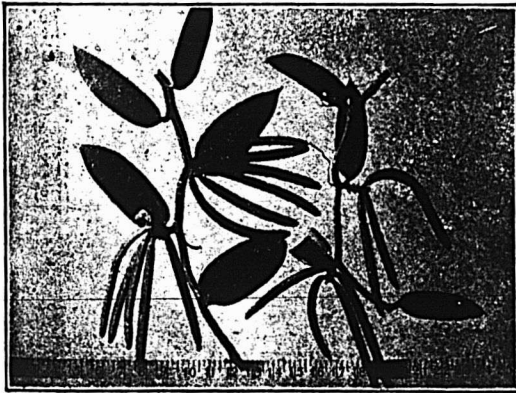
Cigarettes
"SWEET CAPORAL"

La forme la plus pure sous laquelle le tabac peut être fumé.

"LANCET."

leur grosseur, il leur faut trois ou quatre mois, mais elles ne sont pas mûres pour la cueillette avant une autre période de quatre à six mois. Il faut prendre des soins en cueillant les fèves à l'époque convenable de maturité; si elles sont trop vertes, le séchage est difficile et le produit fini est médiocre et de basse qualité; si elles sont trop mûres, les fèves sèchent bien, elles ont beaucoup de parfum, mais elles sont sujettes à se fendre.

Séchage.—Les fèves sont d'abord placées sur des rayons, dans un hangar ou dans une salle jusqu'à ce qu'elles tournent au brun. On les expose alors sous des couvertures à la chaleur du soleil, en les retournant de temps en temps et en les tenant à l'abri de la pluie. Chaque soir, on les rentre et on les couvre de couvertures pour leur conserver de la chaleur. Au bout de quatre jours environ, tandis qu'elles sont encore chaudes, on les met dans des boîtes en fer-blanc que l'on couvre. Dans ces boîtes, elles suent beaucoup et on les expose de nouveau à la



Groupe de fleurs de Vanillier.

chaleur du soleil. L'exsudation dans ces boîtes est faite alternativement jusqu'à ce que les fèves soient sèches, souples et grasses au toucher. Elles sont alors prêtes à être triées, classées et emballées.

Un autre procédé de séchage consiste à employer un four en briques ou en pierre; un troisième procédé consiste à plonger les fèves dans de l'eau très chaude, puis à employer le traitement du soleil et des couvertures. Les fèves sont rangées suivant leur qualité en trois classes et sont aussi triées suivant leur grosseur, les fèves fendues étant mises de côté. Les grosseurs sont les suivantes: 3 pouces à 5 pouces, 5 pouces à 5½ pouces, 5½ pouces à 6 pouces, 6 pouces à 6½ pouces, etc., jusqu'à 8 pouces à 8½ pouces.

M. Wm. Clark est intéressé dans la fabrication des conserves de viandes depuis plus de vingt-cinq ans. Il a certainement été un des pionniers de cette industrie en Canada. Ceci représente un capital d'expérience acquise d'une inappréciable valeur.

L'usine de la rue Amherst est pratiquement absolument neuve, ayant été tout dernièrement reconstruite de fond en

comble sans que la fabrication ait été arrêtée une seule journée. Comme question de fait, certaines des parties reconstruites ne sont pas encore occupées et ne le seront que dans une quinzaine de jours.

Cette construction nouvelle ayant bénéficié de toutes les expériences faites depuis des années, est certainement un modèle du genre.

La grande préoccupation a été d'assurer le maximum possible de propreté. Tous les murs sont en tuiles vernissées, pouvant se laver; les planchers sont en bois dur passé à l'huile, ou en ciment. Ceci rend possibles des lavages fréquents et efficaces; un système de ventilation très perfectionné a été établi, permettant l'expulsion de l'atmosphère viciée et annihilant par le fait même, les mauvaises odeurs. Des appareils de réfrigération de grande capacité permettent de maintenir les caves et les chambres de réserve à la température la plus favorable pour une parfaite conservation des viandes. Une série de machines très perfectionnées permet de traiter les produits en assurant le minimum de contact par la main de l'homme, et un système de transporteurs habilement disposés autour des chambres évite toute manutention inutile. La propreté des employés est soigneusement surveillée. Les vestiaires et les lavabos réservés aux femmes et aux hommes, sont certainement remarquables par leur commodité et leur propreté irréprochables.

L'eau employée par la manufacture Clark n'est pas l'eau de la ville, ce que l'on peut considérer comme un sérieux avantage; c'est l'eau d'un puits artésien foré jusqu'à la couche qui nous donne l'eau Laurentienne.

La force motrice est fournie par l'électricité, un très grand nombre de moteurs étant distribués suivant les besoins dans les divers ateliers. La réfrigération est fournie par deux puissantes machines "Linde". La vapeur nécessaire au chauffage et à la cuisson est fournie par deux chaudières à vapeur de larges dimensions.

La surface totale des bâtiments est assez difficile à établir, un vaste rectangle de 180 pieds de long par 170 pieds de profondeur étant entièrement couvert de constructions qui comprennent trois étages et les caves.

Les viandes employées à l'usine Clark sont soumises à une minutieuse inspection. Elles sont d'abord examinées aux abattoirs, et ensuite, à leur arrivée à l'usine, réexaminées par un inspecteur du gouvernement qui se tient là en permanence de sept heures du matin à six heures du soir, inspecteur dont les décisions sont sans appel. Tout quartier de viande rejeté par lui ne peut être employé à la fabrique. Il est vrai de dire que le cas est infiniment rare, l'inspection aux abattoirs faite également par le gouvernement étant extrêmement sévère.

Les produits de William Clark sont bien connus, et leur qualité leur a assuré depuis longtemps la faveur du public canadien aussi bien qu'une réputation excellente dans les pays où ils sont exportés. On manufacture uniquement à l'usine Clark des produits en conserves emballés dans des boîtes de fer-blanc ou des jarres de verre. Parmi ces produits, mentionnons le corn beef comprimé, les veal loaves, le roast-beef, les langues, le mince-meat, les soupes ordinaires et concentrées, le boeuf fumé en tranches, les plumpuddings à l'anglaise et le Pork and Beans de Clark, qui est célèbre de l'Atlantique au Pacifique.

Nous appelons l'attention de nos lecteurs du district de St-Hyacinthe sur l'annonce de la maison Eug. Benoit épicerie et provisions en gros, à St-Hyacinthe.

Cette maison, fondée en 1900, par un homme actif, énergique, travaillant connaissant bien les besoins de sa région est entrée, dès ses débuts, dans la voie du succès et elle est aujourd'hui l'une des plus prospères parmi les maisons de gros des villes situées entre Montréal et Québec. Elle a un voyageur constamment sur la route et M. Eug. Benoit visite lui-même de temps à autre sa clientèle auprès de laquelle il trouve un excellent accueil.

Achetant directement des manufacturiers et des producteurs, M. Eug. Benoit se trouve dans les meilleures conditions possibles pour vendre aux commerçants de détail de sa région, aux mêmes prix que les maisons de gros et les jobbers des grands centres, tout en leur évitant des charges de fret, notamment sur les sucres, mélasses, conserves en boîtes, de toute sorte, etc.

La maison Eug. Benoit s'est également fait une spécialité du commerce des viandes fumées et salées, des poissons frais, salés et fumés, dans lesquelles elle fait un fort chiffre d'affaires; elle fait également un fort commerce d'oeufs qu'elle expédie en grandes quantités dans les principaux centres de la province.

En dehors de son commerce de gros, M. Eug. Benoit fait le commerce de détail et la meilleure clientèle de la ville de St-Hyacinthe se fournit chez lui d'épicerie et de provisions.

C'est une maison de confiance dans laquelle les clients sont assurés d'être bien traités; c'est d'ailleurs ce qui explique la prospérité dont elle jouit et qui ne pourra que s'accroître avec le temps, car M. Eug. Benoit est un jeune qui a l'avenir devant lui.

La marque E. D. S.

Quel est l'épicier qui ne sait que la marque E. D. S. est absolument synonyme de pureté? Tous les produits manufacturés par E. D. Smith, de Winona, Ont., sont des produits honnêtes, d'une qualité supérieure, d'une préparation soignée.

Le marchand qui vend les produits de la marque E. D. S. sait ce qu'il vend et le consommateur qui consomme les produits de la marque E. D. S. sait ce qu'il mange.

On ne peut pas en dire autant de toutes les marques de confitures, gelées, catsups et conserves de fruits et de légumes.

Les produits alimentaires de la marque E. D. S. proviennent de fruits ou de légumes récoltés dans le verger de Winona, au coeur du District de Niagara, c'est-à-dire dans le meilleur centre de production. Ils sont emballés sur place à l'état frais et ne contiennent aucune matière étrangère qui puisse en altérer la pureté. Ce sont des produits purs, sains et hygiéniques et les marchands ne peuvent trouver rien de mieux pour élever leur réputation auprès de leurs clients.

Envoyez-nous vos commandes dès maintenant pour l'Eau de Vichy des Sources de St-Louis, marque **Trefle Rouge**. Cette eau est reconnue la meilleure et la plus effervescente naturelle du bassin du Lac St-Pierre, et est hautement recommandée par la Faculté Médicale. Demandez nos prix et échantillons. Prix spéciaux pour les détaillants. L. Chaput, Fils et Cie, importateurs en gros, Montréal.



LES ABEILLES

(B E E S)

ACTIVES du COMMERCE

Vendez-vous ces préparations de haute qualité,
à prix raisonnables, produisant des profits ?

POUDRE à GELÉES BEE

Article populaire de vente. Six arômes assortis par boîte. Se détaille à 25c.

EMPOIS BEE

Empois lustré, riche, convenant très bien au lavage du ménage.

BORAX BEE

Une nécessité dans chaque ménage. Pur à 99%. Se détaille en paquets à 5c., 10c., 15c.

POUDRE à l'AMMONIAQUE BEE

Accessoire important pour le nettoyage de la maison.
Paquets de 5c. et 10c.

SODA à PÂTE BEE

Remarqué pour sa qualité de haute classe.

POUDRE à PÂTE BEE

Nous garantissons les résultats obtenus avec
cette Poudre à Pâte, égale à toute autre
qui soit manufacturée.

CAFÉ BEE

Notre propre mélange. Nous sommes
sûrs que vos clients l'apprécieront.

ESSENCES BEE

Triple force. Absolument pures.
Tous les arômes. Bouteilles de
1 oz. à 16 oz.

CORNSTARCH BEE

Article de haute qualité dans un pa-
quet spécialement attrayant.

Permettez-nous de vous envoyer Echantillons et Prix.

Snowdon, Forbes & Co.

449, rue St-Paul, - - - MONTREAL.



The Sugars & Cannery, Ltd., Montréal.

La Sugars & Cannery, Ltd., a commencé ses opérations depuis un temps relativement limité, l'usine ayant été ouverte il y a quatre ans seulement; mais chacune de ces années ayant été marquée par un accroissement si considérable des affaires, il a fallu chaque année agrandir les locaux.

La Sugars & Cannery, Ltd., est actuellement installée dans un vaste immeuble situé rue Parthenais, entre la rue Ste-Catherine et la rue De Montigny. Cet immeuble offre une surface de 100,000 pieds carrés de planchers, ce qui est considérable, mais qui, bientôt, sera insuffisant. Le cas a été prévu et la Compagnie s'est assurée la propriété d'un terrain de 75,000 pieds faisant l'angle de la rue De Montigny, sur lequel pourront être érigés, au fur et à mesure des besoins, de nouveaux bâtiments. L'usine actuelle est construite en ciment comprend trois étages et un sous-sol. Le sous-sol est entièrement consacré à l'emmagasinage du stock se composant de légumes dans la saumure destinés à fabriquer les pickles

par la Compagnie et, comme chaque bloc se détaille à 10 cents, il reste donc un bénéfice de 25% au marchand. La production de ce département est considérable, la fabrication moyenne s'élevait à 5,000 livres par jour.

Dans un vaste hangar placé à l'extérieur se trouvent cent tonnes de concombres dans la saumure, ce qui porte le stock de légumes à 250,000 livres.

En dehors du sucre d'érable, la Compagnie prépare une grande quantité de sirop d'érable empaqueté en boîtes de fer-blanc qui sont soudées alors que le sirop est encore bouillant, ce qui permet une conservation indéfinie. Dans la ligne de confiserie, la Compagnie fabrique une foule de bonbons empaquetés en seaux, entre autres les butterbeans, les golden drips, les chocolats à la crème d'érable, les caramels au sucre d'érable, le toffee au sucre d'érable, etc., ainsi que des bonbons à la crème de fruits et à la crème de noix.

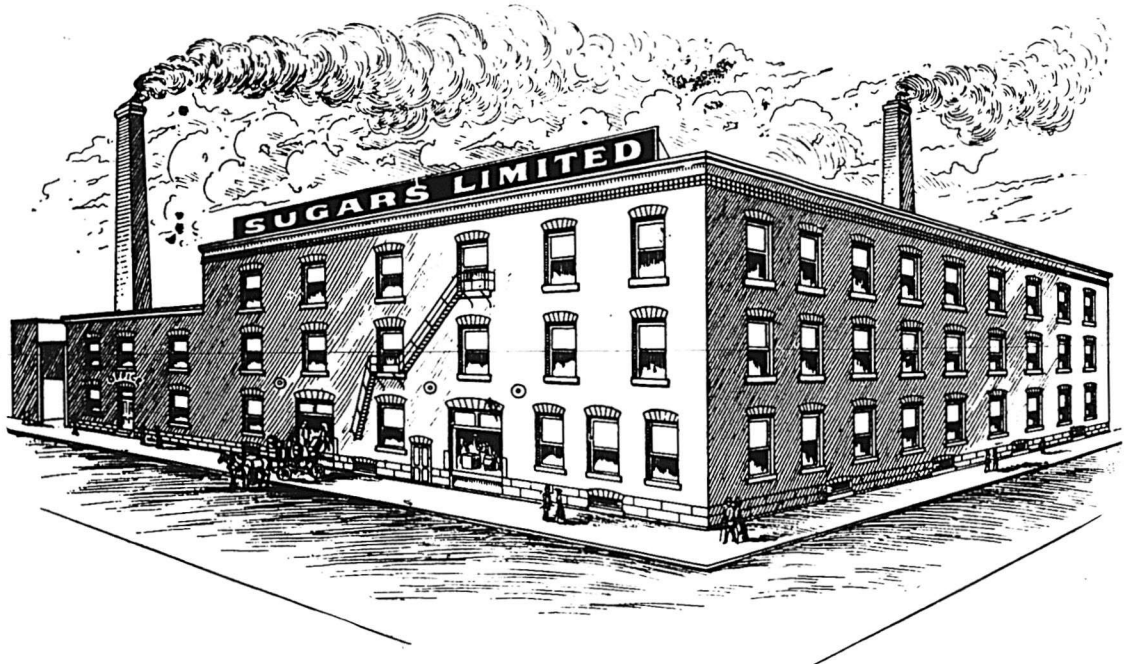
Dans la ligne des confitures, nous trouvons toute la série des confitures pur fruit de la marque "Diamond", empaquetées

avec le plus grand soin et la plus parfaite propreté, ainsi que l'ordinaire, avec lequel les opérations sont conduites. Non seulement les salles sont propres, les planchers bien lavés, les locaux sans mauvaise odeur, mais de plus, le personnel est tenu à des soins de propreté particuliers. Les pickles et confitures manufacturés dans cette usine ne pourront l'être avec plus de soins dans la cuisine du gourmet le plus difficile.

Avant de placer vos commandes, le plus pour quelque usage que ce soit, vous pouvez être assuré que vous ne ferez rien de plus utile et de plus commercial qu'en écrivant à Verret, Stewart & Co. Limited, 12 rue du Port, Montréal. Indiquez vos besoins et ils vous fourniront les renseignements de prix et autres que vous pourriez désirer.

Mettez notre conseil en pratique et vous vous en trouverez bien.

M. Armand Chaput, de la maison J. Chaput, Fils et Cie, est parti pour une excursion de chasse au Club Chaput.



et de fruits partiellement manufacturés, empaquetés en barils, en attendant d'être transformés en confitures. Il y a à 150,000 livres d'oignons et de choux-fleurs et 5,000 barils de fruits. Le premier étage comprend les offices, la chambre de chauffe et celle des machines fournissant le pouvoir; ce pouvoir est produit par une chaudière à vapeur de 100 chevaux et un engin de 50 chevaux. En dehors de cela, se trouvent à ce même étage deux vastes salles d'expédition, un entrepôt pour les produits employés à la fabrication et les emballages, et un atelier où les légumes dessalés sont préparés et placés en boîtes par tout une armée de femmes et jeunes filles qui procèdent à ces opérations avec les soins les plus scrupuleux de propreté.

Au second étage, se trouve l'atelier destiné à la fabrication des confitures et à leur emballage et une salle où sont confectionnées toutes sortes de bonbons. Au troisième étage, tout l'espace est employé par la fabrication des pains en sucre d'érable connus sous le nom de "Twin block, pure maple sugar". Ces blocs sont empaquetés au nombre de quarante dans une caisse; la caisse est vendue \$3.00

tées en jarres de verre et en boîtes de fer-blanc et aussi les marmelades d'oranges, de limon, de citron et de grape fruit. Sous le nom de "Oval brand", la Compagnie manufacture toute une série d'excellentes confitures à meilleur marché dans lesquelles les fruits coûteux sont additionnés de jus de pomme de façon à réduire le prix. A la grande différence de certains manufacturiers qui tiennent leur clientèle dans le vague sur la façon dont sont faites leurs confitures de seconde qualité, la Sugars & Cannery, Ltd., indique en grosses lettres dans son catalogue ce qui est pur fruit et ce qui est "compound". C'est un bel exemple de droiture commerciale qui mérite d'être signalé.

Dans la ligne des pickles, la Compagnie fabrique les diverses sortes les plus usuellement employées sur le marché. Sous la marque "Napoléon", elle offre au commerce un article pur, soigneusement manufacturé, offrant toutes les garanties de conservation voulues. Les jarres sont proprement étiquetées et d'une capacité considérable vu le prix; elles sont destinées à être détaillées à 25 cents.

Ce qui frappe le plus dans l'usine de la Sugars & Cannery, Ltd., c'est une extrême

La prompte livraison des ordres est un principe établi chez D. C. Brosseau & Co. Limited. Les épiciers et marchands de campagne, en adressant leurs ordres à cette maison peuvent être assurés de la certitude que la plus grande attention sera apportée à l'exécution de leurs commandes.

En dehors de l'assortiment de produits du commerce d'épicerie, vins et liqueurs, la maison D. C. Brosseau & Co. Limited s'est créé quelques spécialités dans le commerce des thés, café, poudres à pâte, etc., spécialités auxquelles ils font un chiffre très important et pour lesquelles ils sont toujours prêts à coter en tout temps des prix qui leur permet l'état des marchés et le provisionnement.

Dans la ligne des liqueurs, les produits de Brandies "F. Geoffroy & Fils" et Vve Darville & Co. sont des marques exclusives à D. C. Brosseau & Co. et, comme elles ne le cèdent en rien aux autres, elles ne le cèdent en rien aux autres, cotées aux mêmes prix, et parfois à des prix supérieurs. Ce sont des produits purs, d'une finesse incomparable et le marchand trouve profit à mettre

Macaroni

¶ Le produit sans défaut
d'une manufacture sans
défaut — une manufac-

ture dont l'agrandissement fait pour la septième fois est dû entièrement à

La Satisfaction d'une Qualité Invariable.

C'est la vieille histoire du succès qui arrive à ceux qui s'en tiennent à un modèle type idéal — le plus élevé.

de Codou

Pelures

¶ Pelures Confites et Desséchées, produites par des hommes spécialisés dans cette chose unique, d'un bout de l'année à l'autre. Leur

Qualité Invariable

leur a valu une réputation enviable parmi les plus choisies. Le temps entier des fabricants est consacré à maintenir le modèle-type.

de Taylor

Haddie

¶ La marque qui se vend uniquement d'après son mérite reconnu, qui a été obtenu par un effort consciencieux pour maintenir une

Qualité Invariable

Haddie propre, sain, qui gagne la confiance et retient une clientèle permanente. La marque qui fait vendre le Haddie

"Thistle"

Arthur P. Jippet & Co.

Seuls Agents Canadiens

8 Place Royale, - - Montréal.

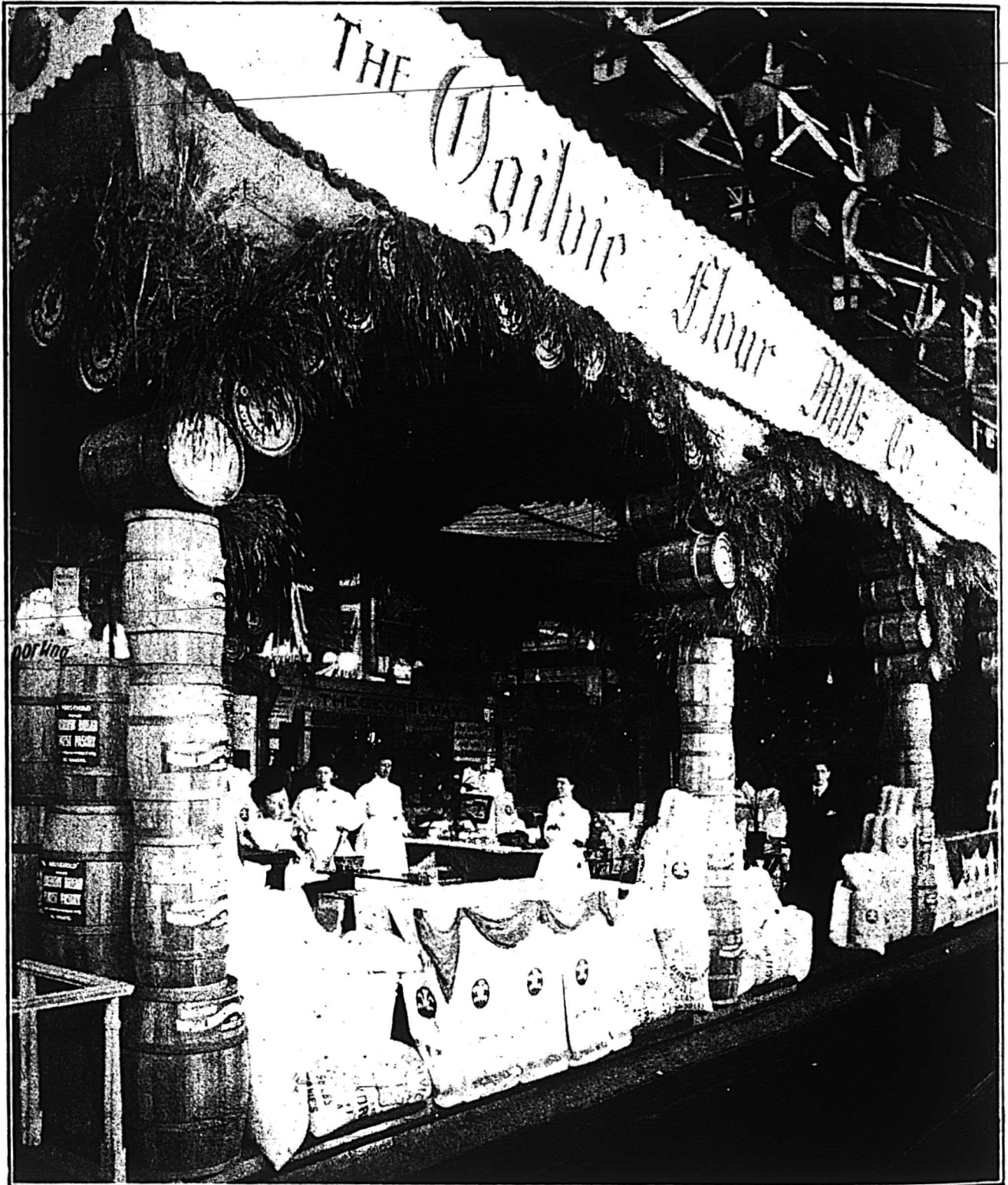
OGILVIE FLOUR MILLS COMPANY

On n'a pu manquer de remarquer la magnifique exhibition faite à l'exposition d'Ottawa, par les fabricants de la Farine Royal Household, la Ogilvie Flour Mills

artistique; on peut le reconnaître d'un seul coup-d'oeil jeté sur la gravure ci-jointe.

Il y avait trois arches de chaque côté et deux à chaque extrémité, formées de barils de Farine Royal Household. L'espace sur le plancher entre les arches était

personnel compétent de dames, sous la direction de M. H. Merrill, du bureau de la Compagnie à Montréal, démontrait les mérites de la farine Royal Household, qui est la plus satisfaisante pour le pain et la pâtisserie. La grande enseigne au centre du stand était assez explicite.



Exposition d'Ottawa.—Ogilvie Flour Mills

Company, Montréal. Le stand de cette Compagnie était au centre du pavillon Aberdeen et deux des côtés faisaient face aux ailes. Il était beaucoup plus grand et était arrangé d'une manière plus splendide que tous les autres stands et c'était incontestablement un triomphe de goût

utilisé pour un étalage de Farine Royal Household dans des sacs de diverses grandeurs, tandis qu'à l'intérieur, sur des tables bien arrangées, on servait aux visiteurs de petits lunchs consistant en pain et pâtisserie faits à l'endroit même avec de la farine Royal Household. Un

«Royal Household de Ogilvie est Éminent Bonne pour le Pain et la Pâtisserie et la Meilleure pour l'un et l'autre. Un bel arrangement, tout autour du stand de très beau blé dur du Manitoba en sacs a donné lieu à beaucoup de commentaires. C'est de ce blé, d'une renommée

Apprenez à vos clients à rechercher ce Sceau sur leurs Boîtes de Conserves.



C'est une **GARANTIE DE QUALITÉ.**

CE SCEAU SE TROUVE SUR LES CONSERVES DES MARQUES :

"CANADA FIRST,"	Aylmer Canning Co.
"LOG CABIN,"	Miller & Company.
"LITTLE CHIEF,"	A. C. Miller & Co.
"AUTO,"	Canadian Cannery, Ltd.
"HORSESHOE,"	Bowlby Bros.
"KENT,"	Kent Canning Co.
"LYNN VALLEY,"	Simcoe Canning Co.
"MAPLE LEAF,"	Delhi Canning Co.
"LION,"	W. Boulter & Sons.
"THISTLE,"	Brighton Canning Co.
"GRAND RIVER,"	F. R. Lalor Canning Co.
"WHITE ROSE,"	Lakeport Preserving Co.

Les Marques Populaires depuis plus d'un quart de siècle.

Notre Devise : **QUALITÉ et PROPRIÉTÉ.**

CANADIAN CANNERS, LIMITED

universelle pour la qualité, que la farine Royal Household est faite.

30,000 livres de cuisine environ ont été distribués pendant l'exposition. M. A. H. Mattice, dont les bureaux sont situés rue Sussex, est l'agent local de la Compagnie et était souvent à l'exposition. Depuis quelque temps, la demande pour Royal Household a tellement augmenté que les manufacturiers ne savent comment faire pour satisfaire leurs clients, malgré leur forte production actuelle de 15,000 barils par jour.

était une attraction de l'exhibition générale de la Compagnie.

Le but principal de l'exhibition était de démontrer que la farine Royal Household (faite de blé du Manitoba) est la meilleure pour la pâtisserie et qu'elle occupe le premier rang dans sa classe pour la fabrication du pain—qu'en somme, une seule farine est nécessaire dans un ménage.

Trois femmes, dans le stand de démonstration, non seulement mélangeaient la farine Royal Household, mais encore

dans tout le Canada et, non seulement dans tout le Canada, mais aussi largement en Angleterre et en Europe, comme le fait mentionné ci-dessus le prouve.

Cette notoriété est due à la qualité de bon aloi du produit. En vérité, cette farine forme une propagande remarquable en faveur du Canada et de ses ressources générales.

M. H. Merrill, du département des ventes de Montréal, et M. D. O. Pease, agent de district, avaient charge de l'exhibition.



Exposition de Sherbrooke.—Stand de Démonstration de Ogilvie Flour Mills Company.

FARINE ROYAL HOUSEHOLD

Comme on le remarquera par les illustrations ci-jointes, la Ogilvie Flour Mills Co., Ltd., Montréal, avait l'exhibition la plus considérable et la plus attrayante dans la Bâtisse Principale de l'exposition de Sherbrooke. Le vaste étalage formait deux sections, une grande salle de réception et un immense stand de démonstration. La manière de faire de cette Compagnie consiste essentiellement dans sa coopération avec les détaillants et, pendant les semaines qu'a duré l'exposition, rien n'a été négligé. La grande enseigne électrique placée sur le grand stand, avec quarante changements,

faisaient cuire sur trois poêles à gaz ordinaires de délicieux gâteaux et d'excellente pâtisserie, qui étaient servis avec du Cacao de Suchard.

Les brochures de cette Compagnie étaient d'un ordre élevé et ses livres de cuisine (dont 30,000 ont été distribués) étaient d'une grande valeur pratique.

Ce livre de cuisine contient environ 125 pages de recettes utiles.

La farine Royal Household est employée pour la table du Prince de Galles. La production de chaque jour est soumise à un essai pratique de cuisson. Les cinq moulins de la compagnie ont une capacité totale de 15,000 barils par jour.

La farine Royal Household est connue

Col. Labelle, le gérant de la compagnie, a passé un jour à l'exhibition.

La médaille d'argent, offerte par MM. Henry Birks & Sons, Montréal, pour la meilleure exhibition dans la Bâtisse Impériale, a été décernée à Ogilvie Flour Mills Co.

Nous avons reçu notre importation de vin de Port "Stormonth, Tait & Co. Porto, Portugal, que nous offrons au prix défiant toute compétition. Pour prix et échantillons, adressez-vous à Messrs. Chaput, Fils et Cie, négociants en vins, Montréal.

Le style d'annonce qui est naturel est le style correct. Viser à l'effet ne constitue ni le bon style ni le bon sens.

Sel Windsor

Le Favori de l'Épicier

Chaque épicier et chaque marchand de gros qui vend du sel devraient se rendre compte de l'importance qu'il y a à tenir du Sel Windsor.

Le Sel de Table Windsor ne se "coagule" jamais. Chaque grain est un cristal parfait. C'est du sel pur et rien que du sel.

Le Sel à Beurre Windsor est employé par les fabricants qui ont remporté des prix dans toutes les principales Expositions de Produits de Crèmerie. C'est une preuve de sa qualité.

Le Sel à Fromage Windsor se dissout lentement — reste dans le lait caillé — et fait un fromage moelleux, riche, qui se "conservé."

Le Sel Windsor plaira à vos clients — augmentera votre commerce — et vous rapportera à la fin de plus gros profits que tout sel importé. Fait au Canada. Garanti par une compagnie Canadienne.

DEMANDEZ ECHANTILLONS ET PRIX

Sel de Table Windsor
 Sel à Beurre Windsor
 Sel à Fromage Windsor

Canadian Salt Co., Limited - - - Windsor, Ont.



LES HUITRES

Les huîtres qui font nos délices, faisaient aussi celles des anciens qui devaient en consommer énormément, si l'on se base sur le fait de l'empereur Vitellius mangeant, à lui seul, cent douzaines d'huîtres pour s'ouvrir l'appétit. Sans doute que l'huître d'Ostende n'était pas encore inventée, sans quoi ce goinfre impérial ne se serait pas contenté de si peu.

Certainement, l'huître a dû être un des premiers aliments de nos pères, au moins dans les régions maritimes, à en juger par l'énorme quantité de valves de ce mollusque trouvées jusque parmi les débris de la période tertiaire et parmi les détrit

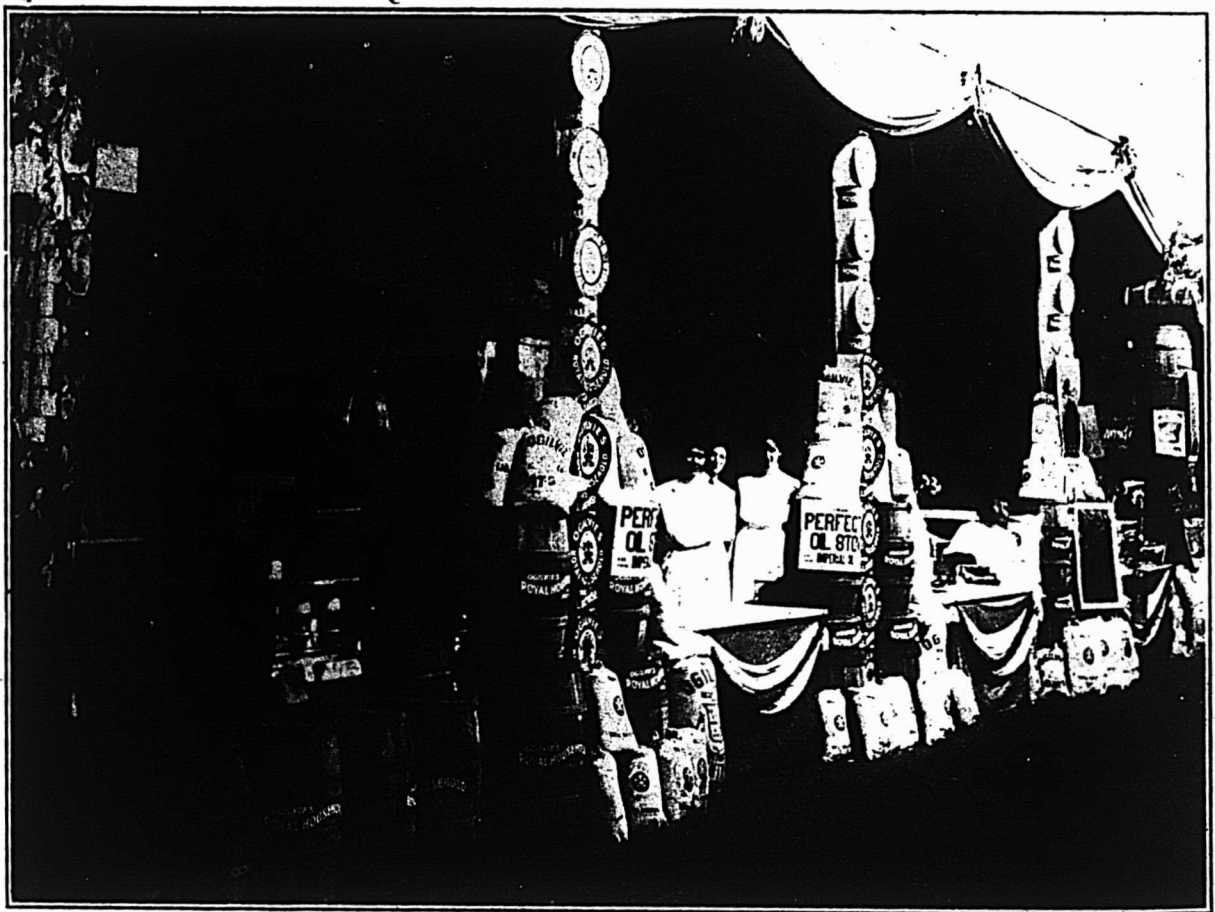
ces aimables érudits, l'huître est un mollusque acéphale, c'est-à-dire sans tête, de la famille des "Ostréides" et du genre "Ostrea". Il paraît que l'on compte plus de 350 espèces et sous-espèces d'huîtres.

Les huîtres comestibles comprennent, un grand nombre de formes, espèces ou variétés; ces formes, surtout celles qui vivent à l'état domestique, se sont tellement modifiées sous des influences multiples, qu'il est souvent bien difficile de retrouver les véritables formes ancestrales.

La classification des espèces les plus communes s'établit ainsi:

1o L'"Ostrea edulis" (Linné) ou huître commune; sa coquille est d'un galbe ovulaire un peu allongé, avec la valve supé-

rieure plane, diffère notablement de toutes les espèces précédentes par sa coquille très allongée irrégulière, un peu contournée, pouvant atteindre plus de 6 pouces de longueur; la valve inférieure est très creusée et profonde, tandis que la valve supérieure est presque plane; les sommets sont allongés et saillants. Autrefois, cette espèce n'existait pas sur nos côtes. D'après M. Bouchon-Brandely, voici la cause accidentelle à laquelle nous sommes redevables de son acclimation en France. Il y a une quarantaine d'années un navire venant du Portugal, en rapportait un chargement. Entré en Gironde, après une longue traversée, le capitaine, croyant les huîtres mortes, fit jeter la



Exposition de Sherbrooke.—Salle de réception de Ogilvie Flour Mills Co.

de cuisine si répandus sur les côtes de la mer Baltique. Cette constatation a donné l'occasion de conclure que les races anciennes de ces temps préhistoriques, devaient faire une consommation pantagruélique de ces succulents mollusques, à l'égard desquels les singes se montrent aussi friands que nous pouvons l'être.

Cette similitude d'affection, ou mieux de goût, de l'homme et du singe pour l'huître, "car il serait trop bizarre d'appliquer le mot affection pour exprimer l'action de dévorer ce que l'on aime" a été choisie par les disciples de Darwin comme un argument pour prouver que nous comptons parmi nos ancêtres les chimpanzés.

Si nous en croyons nos bons savants,

rieure plane et les lamelles d'accroissement superposées et striées. Cette espèce a donné naissance à plusieurs races, dont les plus importantes sont: les gravettes ou huîtres d'Arcachon, les huîtres de Marennes, Ostende, etc.

2o L'"Ostrea hippopus" (Lanck) ou huître pied de cheval, est caractérisée par sa grande taille, qui atteint facilement 4½ pouces et par l'épaisseur considérable de son test; sur la valve supérieure, les plis longitudinaux disparaissent et le sommet ou talon est beaucoup plus développé. Il est à remarquer que ces espèces, ne forment jamais d'agglomération et sont souvent complètement isolées les unes des autres.

3o L'"Ostrea angulata" (Lanck) ou hu-

cargaison à l'eau, sur un ancien banc appelé "Banc du Richard". Ayant trouvé là un milieu presque identique à celui d'où elles provenaient et des conditions favorables à leur propagation, elles s'y sont multipliées en telle proportion que, à la pointe de Grave jusqu'au-dessus de "Richard", c'est-à-dire sur une étendue de près de 20 milles, elles forment un banc gisement, dont la largeur n'est limitée que par les rives du fleuve. Depuis quelques années, on l'élève artificiellement sur plusieurs points du bassin d'Arcachon.

L'huître portugaise est de qualité médiocre sous le rapport de la saveur, comparée aux espèces précédentes; mais à cause de leur richesse en iode et en

Laissez-nous vous coter
des prix pour le : : :

SAVON DE TOILETTE

Grande variété de marques de savon de haute
qualité, absolument pur: :: :: :: :: ::

Savon des Anges,
Savon à la Glycérine,
Savon à la Glycérine, Forme Ovale,
Savon à la Glycérine "Grand," Rouge,
Savon à l'Acide Carbolique, Transparent,
Savon à l'Acide Carbolique, pour Chirugiens.

Grâce à leur excellente qualité, ces savons se vendent bien ; c'est
l'espèce qui retient la clientèle.

Savon Français = = Montréal

Fabricants de Poudre de Toilette.

E. Pagnuelo, Gérant.

Bureau : 392 rue St-Jacques.

Manufacture : 1653 rue Notre-Dame Est.

me, elles sont très précieuses au point de vue hygiénique.

40 L' "*Ostrea sextina*" (Payrandeau) est une espèce d'assez médiocre qualité, comparativement aux autres espèces; sa coquille, de petite taille, mesurant de 1½ à 1¾ pouces de diamètre, est de forme très variable, souvent irrégulière, avec la valve supérieure plus petite que la valve inférieure; celle-ci est plus profonde et dentelée sur les bords. Elle vit isolément ou par petits groupes, et se trouve assez fréquemment sur les côtes de la Provence, de la Corse, ainsi que sur les côtes d'Algérie.

50 L' "*Ostrea ceyrnusi*" (Payrandeau) ou huître de Corse, est une grande et belle espèce, qui atteint souvent les dimensions de l' "*Ostrea hippopus*", mais elle en diffère par son galbe, plus étroitement allongé et par son sommet plus effilé à l'extrémité. Elle vit surtout dans les étangs de la côte orientale de la Corse et est de très bonne qualité.

Les côtes de l'Amérique, du Saint-Laurent au Mississipi, ont des huîtres, mais c'est surtout dans le Long Island Sound, les bouches de l'Hudson et ses environs, ainsi que sur les bords maritimes de la Delaware vers Baltimore, que l'on rencontre les meilleures huîtres, entre autres celles si renommées appelées "Bluepoints, Rockaway, Sattlerock", qui, comme beauté et finesse, dépassent les huîtres les plus renommées du Vieux Monde. (1)

Il y a trois espèces d'huîtres au Japon. L'une toute petite, d'une longueur de 2 pouces, mais pas plus large qu'un ongle, a un goût exquis. La seconde, qui est le contraire de la précédente, puisqu'elle pèse souvent, avec sa coquille, plus de quatre livres, est relativement rare, et ne se rencontre que par des fonds de dix brasses. La troisième, qui rappelle par sa taille l'huître anglaise, est celle qu'on cultive le plus.

Les huîtres vertes, qui sont plus recherchées par les gastronomes que les huîtres ordinaires, ne forment pas une espèce différente des espèces précédentes. Cette coloration, qui se manifeste surtout dans les branchies, est due à une matière constituée par une diatomée, nommée "*Navicula ostrearia*" par M. Grunow, botaniste autrichien. M. de Puységur, ayant essayé de nourrir des huîtres ordinaires avec cette diatomée, constata que les navicules, en pénétrant dans l'estomac du mollusque, abandonnent leurs matières nutritives; la chlorophylle jaune est détruite et digérée; le pigment solide passe alors directement dans le sang, auquel il communique sa couleur verte.

Sous prétexte que les huîtres vertes sont meilleures que les autres, on a voulu les verdir à tout prix, même à l'aide des

falsifications les plus dangereuses, par des sels cuprifères. Cette coloration peut cependant ne pas être introduite frauduleusement dans les huîtres; on a constaté des cas d'empoisonnement, malheureusement assez nombreux, occasionnés par des huîtres ayant vécu sur des carènes de cuivre ou dans des eaux imprégnées des sels cuprifères. L'huître verte, si appréciée en France, est en défaveur en Angleterre, d'où on les expédie en Belgique, qui les réexpédie comme huîtres d'Ostende, auxquelles elles ressemblent comme forme et comme saveur.

La fécondité des huîtres est prodigieuse; chacune d'elle pond au minimum cinquante mille oeufs. Au moment de la ponte, l'huître se remplit d'une eau laiteuse qui est le frai.

Lorsque les oeufs sortent des mères, ils contiennent dans une coque transparente une petite coquille bivalve qui ne s'aperçoit qu'à l'aide du microscope. Quand la coque est rompue, l'embryon, pourvu de cils vibratiles, nage en tournant et finit par tomber, soit sur d'autres huîtres déjà développées, soit sur des corps solides sur lesquels il s'attache et se développe. C'est ainsi que se forment ces amas prodigieux d'huîtres auxquels on donne le nom de "bancs" et que l'on voit s'établir particulièrement non loin de l'embouchure des ruisseaux et des rivières. Les huîtres croissent très rapidement. Presque toutes vivent à une médiocre profondeur. Dès la première année, elles ont deux pouces de diamètre, et il leur faut trois à quatre ans pour atteindre la taille de celles qu'on vend sur nos marchés.

Malgré leur fécondité prodigieuse, les huîtres deviennent souvent la proie d'autres habitants des mers, parmi lesquels, le plus redoutable est le bigorneau perceur qui rampe sur l'huître qu'il convoite; celle-ci se hâte de fermer ses coquilles; mais son ennemi, campé à l'endroit qui lui paraît le plus favorable, fait sortir de sa trompe une langue en ruban garnie de dents aiguës et appointées comme celles du requin. En cinq jours, le murex a percé la coquille, et, par le trou ainsi creusé, ressemblant à un trou de vrille, sa trompe va chercher le mollusque et le dévore vivant. La pauvre bête, affaiblie, ouvre bientôt ses valves. Arrivent alors, toujours aux aguets, les crabes, les raïas, les astéries, les cottes, et mille autres carnassiers qui se précipitent sur cette proie succulente. Puis tous demeurent aux environs, qui d'un côté, qui de l'autre, attendant que les bigorneaux au travail leur préparent, sans fatigue pour eux, une pareille aubaine.

La moule est également un des ennemis de l'huître; elle l'envahit, attache les valves sous ses fils multipliés... l'huître meurt. Il est vrai qu'elle lui rend la pareille en enveloppant de naissain les coquilles adultes, toujours propres et lisses, de la moule.

Un fait analogue et non moins remarquable a été constaté au sujet d'une étrange coquille, très plate et très transparente, appelée "anomie", si plate et si flexible, que les deux valves et l'animal, placé entre elles se "moulent" sur les aspérités de l'huître qui les supporte. Or, les anomies, en abondance encore dans certains bancs de la Manche, ont fait périr les huîtres qu'elles étouffaient en gênant les mouvements de leurs valves; mais, peu à peu, de nouvelles huîtres les ont étouffées à leur tour.

Nous ne dirons que quelques mots des autres ennemis de l'huître: les "éponges", qui s'attachent sur les mollusques en bancs et les étouffent; le "maerle", sorte de polypier qui a tué, par ses envahissements, les bancs d'huîtres de la basse Bretagne, surtout aux environs de Brest, où l'on en comptait beaucoup et de très abondants; les "herbes marines", souvent dangereuses; la "vase" mortelle pour l'huître; le "sable" lui-même peut la faire périr en entrant dans sa maison.

On se sert pour prendre l'huître d'une espèce de rateau en fer muni d'un filet, appelé "drague". Avant de les livrer à la consommation, on les "parque", c'est-à-dire qu'on les fait séjourner pendant un certain temps dans des bassins d'eau salée qui ont de 3 à 4 pieds de profondeur et qui communiquent avec la mer, de manière que leur eau se renouvelle à chaque marée; là elles engraisent, et acquièrent une saveur particulière.

On opère la multiplication artificielle des huîtres, en plaçant dans des endroits convenablement préparés et entourés de fascines, des huîtres mères, dont les oeufs se trouvent ainsi mis à l'abri des chances ordinaires de destruction et peuvent se développer en toute sécurité.

Après avoir été, au moment de la ponte, recueilli sur des fascines, le naissain est réparti sur des tuiles blanches à la chaux et disposées symétriquement dans des caisses à claire-voie. A l'automne les jeunes huîtres ont de un demi à trois quarts de pouce de diamètre. Par l'opération du "détrouage", on les détache de la tuile, pour les transporter dans des caisses à compartiments, fixés solidement au fond de l'eau; après un séjour de trois mois dans ces ambulances (c'est ainsi que les parqueurs nomment ces caisses), les huîtres atteignent 2½ pouces. Elles sont alors assés pour être abandonnées à elles-mêmes. Le parqueur les sème donc par là où elles croissent et engraisent. Au moment où une nouvelle opération sera faite, fera passer dans la bourriche ou... La pêche, dans ces conditions, est la plus faciles: un coup de rateau découvre; il ne reste qu'à les cueillir.

C'est à cette multiplication artificielle des huîtres qu'on a donné le nom de "tréculture", bien que cette dénomination puisse également s'appliquer au

(1) L'auteur semble ignorer l'existence des Malpèques et des Caraquets qui sont peut-être les meilleures de toutes.

FRUITS SECS ET NOIX

Au Commerce

Voici le temps de passer vos commandes pour les **Raisins Secs, Pruneaux, Figes, Dattes, Fruits Evaporés, Ecorces d'Orange, Ecorces de Citron, Ecorces de Limons, Noix.**

Nous sommes prêts à donner des cotations sur les marchandises dont la liste suit :

- Raisins de Valence** DES MEILLEURES MARQUES. En caisse de 14 et 28 lbs.
- Raisins Epépinés** G. et S. en paquets de 1 lb., 36 à la caisse, "Winner" en paquets de 1 lb., 36 à la caisse, "Gold Band" en paquets de 12 oz., 45 à la caisse, Malaga "Capricorn" en paquets de 1 lb. 36 à la caisse.
- Raisins de Table** "Empress" Clusters, En caisse de 22 lbs. 20 lbs. 5½ lbs. "Princess" Clusters, en caisses de 22 lbs., 5½ lbs. "Duchess" Clusters, en caisses de 22 lbs., 20 lbs., 5½ lbs. "Countess" Clusters, en caisses de 22 lbs. 5½ lbs.
- Malaga Loose Muscatels** 3 Couronnes Bevan, en caisses de 22 lbs.
- Raisins Sultana** Choix, en caisses d'environ 30 lbs. En caisses de 36 paquets de 1 lb.
- Raisins de Corinthe** Fine Filiatras en Barils. Fine Filiatras en Demi-Caisses. Egrénés, nettoyés en Demi-Caisses. "Excelsior" nettoyés, en Demi-Caisses de 50 paquets de 1 lb. "Vostizza" nettoyés en Demi-Caisses.
- Figes** 3 Couronnes en crates de 40 boîtes de 10 lbs. 4 Couronnes en crates de 40 boîtes de 10 lbs.
6 Couronnes en crates de 40 boîtes de 10 lbs. 7 Couronnes en crates de 40 boîtes de 10 lbs.
5 Couronnes en crates de 40 boîtes "Umbrella" de 12 lbs. 7 Couronnes en crates de 40 boîtes "Umbrella", de 12 lbs.
3 Couronnes en crates de 500 boîtes carrées de 12 oz. 7 Couronnes en crates de 400 boîtes à gants de 16 oz.
Aussi en sacs de 30 livres.
- Pruneaux** Webfoot 30/40 25 lbs. Webfoot 40/50 25 lbs. Webfoot 50/60 25 lbs. Webfoot 60/70 25 lbs.
Webfoot 70/80 25 lbs. G. et S. 50/60 25 lbs. G. et S. 60/70 25 lbs. G. et S. 70/80 25 lbs.
G. et S. 80/90 25 lbs. Pruneaux de Bosnie, 55 lbs.
- Fruits Evaporés,** G. et S. Pommes en caisses de 25 lbs. G. et S. Pêches en caisses de 25 lbs.
G. et S. Poires en caisses de 25 lbs. G. et S. Abricots en caisses de 25 lbs.
- Dattes** Marque Hallowee détachées en caisses. Fancy en caisses de 50 paquets de 1 lb.
- Ecorces Confites** Limon de Morton en boîtes de 7 lbs. Orange de Morton en boîtes de 7 lbs.
Citron de Morton en boîtes de 7 lbs.
- NOIX** Tarragone en sacs d'environ 100 lbs. Filberts (noisettes) en sacs d'environ 250 lbs.

DEMANDEZ NOS PRIX

Pour toutes informations, commandes etc., écrivez, téléphonez ou télégraphiez à nos frais

LAPORTE, MARTIN & CIE, Limitée
Epicerie, Vins, Eaux de Vie et Liqueurs en Gros
MONTREAL

procédés de parage usités pour engraisser et améliorer ces mollusques.

Malgré la prodigieuse fécondité de ces mollusques, sans l'aide de l'ostréculture, cette source de richesse alimentaire serait vite tarie, car il s'en fait une consommation inouïe. Landres seul consomme plus d'un milliard d'huîtres par année. New-York 500 millions et, Paris 200 millions.

C'est surtout les Américains de New-York qui sont les plus grands mangeurs d'huîtres de la terre. Mais c'est toujours Paris où on sait encore le mieux les déguster, en les arrosant d'excellents vins.

Les huîtres ne sont nullement aphrodisiaques, comme on le suppose généralement. Ce préjugé, qui existait déjà du temps des Romains, doit sans doute son existence à l'habitude que, de tout temps on a eu d'absorber pas mal de vin blanc en même temps que les huîtres.

Les absorptions prodigieuses d'huîtres que l'on a souvent constatées, sont bien compréhensibles, si l'on considère que l'huître est non seulement un aliment léger, mais en même temps un stimulant de l'estomac, qu'en outre son foie contient un ferment digestif qui, mis en contact avec le glycogène, a la curieuse et étrange propriété de la transformer en substance alimentaire, immédiatement assimilable, sans nécessiter l'intervention des organes de la digestion humaine.

Pendant la vie de l'animal, ces deux substances: la diastase, ou ferment hépatique, et le glycogène, sont contenus dans de petites cellules distinctes et isolées les unes des autres.

Par le fait de la séparation de l'huître de son écaille ou de la mastication, ces deux corps se trouvent en contact et la transformation du glycogène en glucose, identique à celui que renferme le raisin, s'effectue et détermine en quelque sorte l'auto-digestion de la partie comestible de l'huître.

Il résulte de ces faits, observés par MM. Ed. Lefebvre et J. Mabille, que les qualités digestibles de l'huître sont considérablement augmentées, si l'on a soin de les avaler, comme beaucoup de personnes font. Il est également utile de constater que, si l'on fait subir à l'huître une cuisson préalable, la chaleur modifiant le principe du glycogène l'empêche de subir l'action du ferment hépatique, et il en résulte que l'huître n'est plus susceptible de se digérer sous l'influence de la diastase hépatique, mais seulement dans l'estomac sous l'action de la pepsine. Ce sont ces raisons qui ont généralement fait bannir de la cuisine française, par les grands praticiens, la cuisson des huîtres.

La digestion de l'huître est encore facilitée par l'absorption de l'eau de mer modifiée qui l'accompagne. En somme, il est peu de substances alimentaires qui, sous un aussi petit volume, renferment

autant de matières assimilables, tout en exigeant un aussi faible travail de la part des organes de la digestion.

D'après Payen, l'huître donne 7.915 p.c. de substances charnues, qui représentent 0.163 p.c. d'azote; l'eau que contient la coquille renferme également, d'après le même auteur, 0.863 p.c. de la même substance, que la chair des huîtres, il convient donc de veiller à ce que les huîtres servies sur la table conservent encore la plus grande quantité possible du liquide.

Le contact de l'animal a fait subir de notables modifications à l'eau qui l'entoure entre autres celle de la rendre plus légère et plus digestive.

Malgré toutes ses qualités hygiéniques et gastronomiques si précieuses et dont l'homme sait si bien tirer profit, ce n'est de l'ingratitude humaine, on s'obstine à considérer l'huître comme l'emblème de la bêtise.

L'huître méritait d'être vengée de cette calomnieuse accusation d'être bête; elle le fut un jour, et d'une joyeuse façon;

"Une courtisane en renom étalait un superbe collier de perles, présent d'un de ses adorateurs.

"Que d'huîtres il a fallu pour fournir un pareil collier... remarqua quelqu'un.

—Oh! répondit en souriant la belle pécheresse, il n'en a fallu qu'une."

Vous voyez donc que les huîtres ne sont pas si bêtes que cela; elles sont simplement victimes d'une calomnie, de même qu'elles le sont d'un contre-sens étrange qui fait que ce mollusque, le plus sédentaire des êtres animés, a été pris comme symbole par les plus vagabonds des hommes, les pèlerins.

Le seul et grand défaut de l'huître est sa succulence si appréciée par les gourmets qui ne se lassent pas de les manger.

F. Barthélémy.

LA RECOLTE ASEPTIQUE DU LAIT

"Les microbes qui se multiplient dans le lait du commerce, au point de s'y compter par centaines de mille ou même par centaines de millions dans chaque centimètre cube, y ont été introduits principalement avec les impuretés qui y tombent pendant la traite ou par la souillure des récipients qui le reçoivent successivement.

"Toutes les précautions prises pendant la traite ou les manipulations ultérieures diminuent, dans une certaine mesure, la proportion de ces germes. On peut se demander quelle est la limite extrême de pureté bactériologique qui se puisse atteindre par des soins appropriés".

La question n'est pas seulement intéressante pour l'hygiène, mais elle l'est également pour la technologie laitière, car les dérivés du lait sont influencés dans leur qualité et dans leur préparation par les microbes que leur apporte cette matière première,

Nous avons emprunté les premières lignes de cette note à un Mémoire de M. Victor Willem, de l'Université de Gand, membre correspondant de l'Académie des sciences de Belgique. Dans ce Mémoire, l'auteur expose les conclusions auxquelles il est arrivé après une étude personnelle de la question et une mission officielle en Allemagne et en Suisse (en Danemark on a déjà mis en pratique la traite aseptique et on en a constaté toute l'importance).

Beaucoup d'auteurs avaient affirmé la contamination initiale du lait dans la mamelle. On en revient aujourd'hui à l'opinion de Pasteur et de Duclaux: on admet que cette contagion est tout à fait négligeable. D'expériences exécutées contradictoirement par M. Willem et par M. de Freudenreich (de Berne), il résulte que des bêtes tenues avec une propreté minutieuse peuvent présenter l'aseptie mammaire. On a parfaitement le droit de viser à l'asepsie à peu près complète du lait récolté.

A. Königsberg, le Dr Backhaus a installé dans ce but la vacherie de l'Institut agricole et a réduit au 1/2000 la teneur bactérienne ordinaire du lait. Diverses exploitations prennent des précautions minutieuses pour obtenir un résultat analogue. Le professeur Von Behring a également indiqué des règles à suivre et les applique dans les vacheries de Marbourg, destinées à fournir un lait spécial à action anti-tuberculeuse. Enfin, M. Willem, en collaboration avec M. Miele, a fait à Gand des essais de traite aseptique; les laits récoltés par leur méthode se sont conservés au moins 10 jours, le plus souvent 17 à 20 jours, quelquefois 2 à 3 mois, à la température de 55.4° ou 59°, avant de tourner. Après une journée de conservation, on observait une moyenne de 53 microbes au centimètre cube, avec un maximum de 128.

"Tels sont, dit M. Willem, les résultats qu'on "peut" atteindre, en pratique courante, dès à présent, au prix de sacrifices convenables. Je crois, conclut-il, en raison de ce que j'ai vu, avoir le droit d'affirmer qu'on pourrait assez aisément sans sacrifices exagérés, améliorer grandement la composition microbienne des laits dont on dispose actuellement, produits qui laissent singulièrement à désirer".

Nous ne donnons pas, dans cette note, la liste des précautions réclamées pour l'asepsie; elles envisagent naturellement tous les détails de la manipulation des animaux et du lait; il serait trop long de les énumérer. Il nous suffit d'avoir appelé l'attention sur leur succès.—(Progrès Agricole).

La maison L. Chaput, Fils et Co. vient maintenant reçu en magasin son imitation de Cognac Boulestin, et est en position de rencontrer la demande, toujours croissante, pour cet article.

DE l'Atlantique au Pacifique, le mot "STERLING" est synonyme de ce qu'il y a de meilleur en Marinades, Condiments, Confitures, Gelées et Extraits. Les Epiciers ne peuvent pas se tromper en tenant un bon stock de ces marchandises renommées, faites au Canada.

Sterling

BRAND

C'est l'épreuve du temps—l'épreuve réelle en toutes choses—qui supporte ces marchandises. Les consommateurs qui les emploient une fois les redemandent. Les épiciers qui les ont mises une fois sur leurs rayons trouvent qu'ils doivent toujours les garder.



- Marinades sous Verre, Marque "Sterling"
- Chow Chow sous Verre, Marque "Sterling"
- Marinades Douces, sous Verre, Marque "Sterling"
- Catsup, Marque "Sterling"
- Sauces, Marque "Sterling"
- Condiment Sud-Africain, Marque "Sterling"
- Condiment Canadien, Marque "Sterling"
- Essences Culinaires, Marque "Sterling"
- Confitures et Gelées, Marque "Sterling"
- Marmelade, Marque "Sterling"
- Sirop d'Erable, sous Verre et en Boîtes, toutes Grandeurs
- Amers—Bobs, Céleri, Orange, Jack Cannuck
- Vins de Fruits non Fermentés
- Vins Phosphatés non Fermentés
- Marinades Mélangées en Vrac
- Chow-Chow en Vrac
- Marinades Douces Mélangées en Vrac
- Mince Meat en Seaux de Bois et de Fibre
- Colorations pour Gateaux et Glaçages

THE T. A. LYTLE COMPANY, LIMITED

Manufacturiers de **Marinades et de Condiments de haute qualité**
 Manufacture et Bureaux, 124-128 rue Richmond Ouest, Toronto, Ont.

Téléphones : Bureaux et Commandes, Main 1531. Salle d'Expédition, Main 4552

Établissements de Salaison, 103-5-7 rue Richmond Ouest, Toronto, Holland Landing, Ecosse, Clarkson, Streetsville, Ont.

LEA'S

La Marinade a la Saveur "Home-Made"

HISTOIRE DE LA MARINADE LEA

- 1901—Faites par Mrs. Lea pour sa propre table.
- 1902—Faites par Mrs. Lea pour la vente dans son magasin.
- 1903—Demandée par le consommateur du dehors. Etablissement d'une petite manufacture.
- 1904—Local trop petit; déménagement dans un local plus grand et incapacité à fournir à la demande.
- 1905—Manufacture employée l'année précédente trop petite; incapacité, à cause du manque de commodités, à fournir à la demande; autre agrandissement.
- 1906—Demande si considérable que le stock était complètement vendu en mars et que de fortes commandes reçues sur la balance de la Marinade de la Saison ne furent pas exécutées.
- 1907—Formation de la Lea Pickling Co., pour agrandir le local et continuer les affaires sur une plus grande échelle, avec un emballage plus moderne, mais en apportant le même soin à l'emballage des marchandises et en usant du procédé employé auparavant par Mrs. Lea.

Ne pensez-vous pas que la Marinade de Lea doit être une marinade de qualité, pour avoir atteint cette réputation fondée purement sur la qualité et sans publicité? Voulez-vous en essayer un petit lot et être convaincu?

EMPAQUETEE PAR

The Lea Pickling AND Preserving Co.

SIMCOE, - ONTARIO.

ETABLIE

EN

1852



ETABLIE

EN

1852

La manufacture la plus grande, la plus propre et la mieux outillée
du genre dans l'Amérique Britannique.

LES MARCHANDS DEVRAIENT RECOMMANDER LES PRODUITS
ALIMENTAIRES PRÉPARÉS DANS DES MANUFACTURES PROPRES.

Les Produits de Gillett sont les Meilleurs

POUDRE À PÂTE "MAGIC."	SODA À PÂTE "MAGIC."
LESSIVE PARFUMÉE DE GILLET.	BLEU MAMMOTH DE GILLETT.
PAINS DE LEVURE "ROYAL."	POUDRE À PÂTE "IMPERIAL."
CRÈME DE TARTRE DE GILLETT.	SODA CAUSTIQUE DE GILLETT.

Si vous ne pouvez pas vous procurer les marchandises ci-dessus de
votre maison de gros aux prix de la liste, envoyez-nous un ordre, et
nous expédierons directement de notre entrepôt de Montréal.



A obtenu les plus hauts honneurs dans toutes les expositions.

La Farine Préparée de Brodie XXX

Le Secret du
Succès pour la
Pâtisserie.
De meilleurs
Résultats
et plus
économique
que la Farine
ordinaire.



La
plus demandée
à la Ville
comme à la
Campagne
est
celle-ci.

BRODIE & HARVIE

10 et 12, RUE BLEURY, MONTREAL.

EPICERIES ET PROVISIONS

GROS ET DETAIL.

Nous sommes très bien placés pour offrir au Commerce du DISTRICT DE ST-HYACINTHE toutes les
Marchandises dans les lignes des

EPICERIES ET PROVISIONS

Nous offrons tout spécialement aux marchands : **Sucres, Mélasses, Conserves en Boîtes** que
nous vendons aux mêmes prix que les Epiciers en-Gros et Jobbers des grands centres.

Fruits Secs, Thés, Epices, Vinaigre, Huiles et Saindoux.
Viandes Fumées, et Viandes Salées,
Poissons Frais, Salés et Fumés,
Beurre, Fromage et Oeufs.

EUG. BENOIT, ST-HYACINTHE,
QUE.

SUGARS & CANNERS LIMITED.

MAPLE SYRUP.
MAPLE SUGAR.
MOLASSES.
CONFECTIONERY
SPECIALTIES.
CANDIED PEELS
&c.&c.



CANNED FRUITS.
JAMS &
MARMALADE.
TOMATOES.
KETCHUP.
PICKLES.VINEGAR
&c.&c.

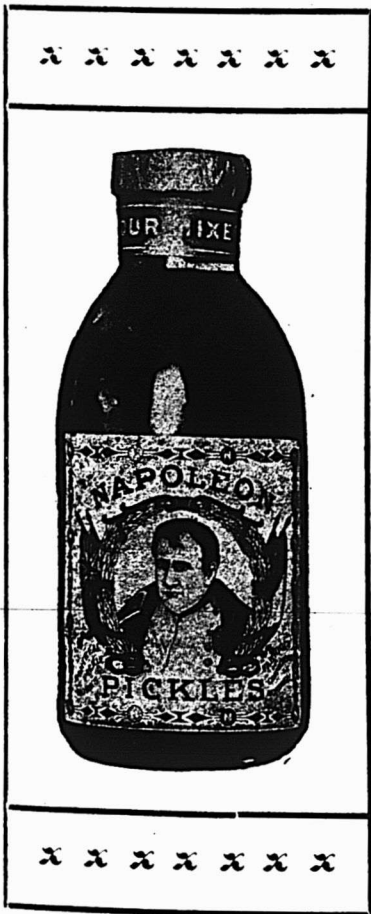
INCORPORATED
1907

CAPITAL STOCK
\$250,000⁰⁰

PARTHENAIS ST. COR. ST. CATHERINE.

LES PLUS GRANDS ATELIERS DU GENRE AU CANADA

Marinades "Napoléon"



Les Produits les plus délicats sur le marché. Grands flacons de 40 oz., à détailler à 25c. Prix pour le détailleur: \$2.40 par caisse de 1 doz. de flacons.

MARQUE "DIAMOND"

Confitures Pures Fruits
Fraises des Champs et Framboises Sauvages.

MARQUE "DIAMOND"

Sirop d'Erable

Les Meilleurs Produits qu'il soit possible d'obtenir.

En vente partout chez les marchands de gros.

LA PECHE DU SAUMON

Par Agnès Deans Cameron

La pêche au saumon, dans le Pacifique, augmente chaque année la richesse du monde d'une somme plus grande que la production totale de toutes les mines d'or du Yukon. Les manufactures de conser-

grandes rivières froides ou leurs affluents glaciaux.

C'est un beau poisson, d'une teinte argentée brillante et claire, et un grand voyageur. Il a été prouvé, sans l'ombre d'un doute, que, dans le Yukon, dans la saison du frai, le Queenat remonte le "Caribou Crossing" sur le lac Bennett, en parcourant 2,200 milles.

cier combien il est abondant dans la saison.

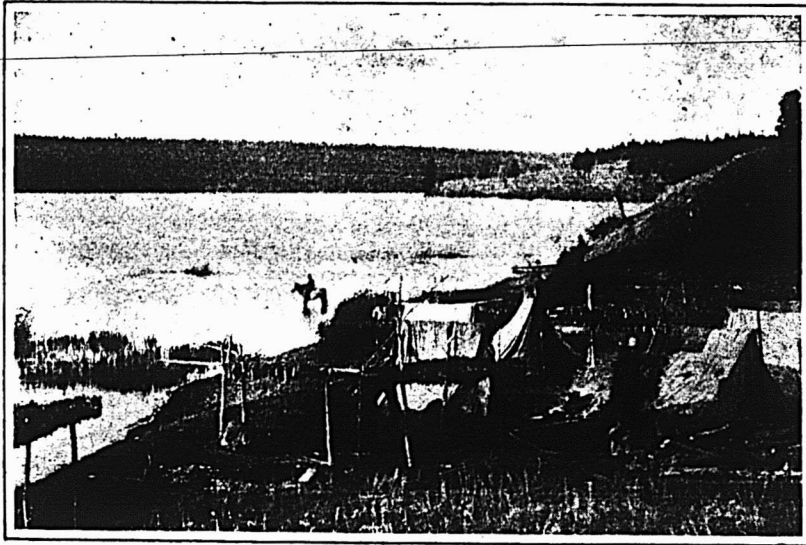
Dans l'Alaska, les seines qui servent à prendre le saumon sont mises à l'eau et tirées par la force de la vapeur. 5,000 poissons constituent la quantité minimum que l'on pêche dans un coup de seine. Cela ne serait pas profitable de faire fonctionner la machinerie pour un nombre moins grand. Il arrive journellement qu'un coup de filet ramène 60,000 poissons dont 140,000 sont rejetés parce que la manufacture est encombrée.

100,000 poissons, dont on peut utiliser un poids moyen de cinq livres chacun, représentent 500,000 livres quand le poisson est mis en boîtes. Cette seule prise suffirait à mettre une boîte d'une demi livre de saumon sockeye de première qualité sur la table de chaque homme, chaque femme et chaque enfant dans une ville de 1,000,000 d'habitants.

Le sockeye est d'une couleur brillante, le bleu brillant de son dos et de ses flancs, avec une légère teinte argentée sur le ventre, se changeant au moment où il remonte la rivière en une coloration rouge vif, la tête est d'un vert olive.

Le saumon cohoe, ou saumon argenté, est un gros poisson dont la taille n'est inférieure qu'à celle du Queenat, mais sa chair, de couleur pâle lui fait perdre un peu de sa valeur sur le marché régulier, quand il est mis en boîte, on le décrit comme "saumon moyennement rouge."

Le Humber et le saumon Dog sont les humbles frères de la race. Le humber, presque inconnu dans les rivières Sacramento, Columbia et Fraser, est le plus abondant dans l'Alaska. Extrêmement fréquent, il nage par bancs de plu-



Indiens faisant sécher du saumon au Lac La Hache, Colombie Anglaise

ves de la Colombie seule ont payé pendant le dernier quart de siècle \$60,000,000 en salaires d'ouvriers et ont envoyé pour une valeur de \$100,000,000 de saumon en conserves sur les tables du monde entier. L'année dernière, l'Alaska a produit plus de deux millions et quart de caisses de conserves de saumon.

Pendant trois longs mois d'été, les saumons, en bancs qui en comprennent des millions, sortent des profondeurs inconnues et nagent aux rayons de la lune et aux rayons du soleil jusqu'aux portes des manufactures de conserves, tout cela pour entrer dans les boîtes, qui les attendent, de l'empaqueteur de poisson.

Sur la côte ouest de l'Amérique, il y a cinq espèces de saumons de mer: Queenat, Sockeye, Cohoe, Humber et Dog. Le saumon Queenat, le plus gros et le plus important, porte de nombreux noms; on le connaît sous le nom de chinook, dans la rivière Columbia, la rivière Fraser, et sous le nom de saumon King dans l'Alaska; les Indiens l'appellent "Tye" (grand chef) et les russes l'appellent "schaviche."

Le Queenat pèse de 50 à 80 livres et atteint même 90 livres; sa chair, d'un rouge vif, le fait reconnaître sur le marché anglais qui a déclaré depuis longtemps que tout le saumon devait être rouge, que la nature le veuille ou non. Le Queenat parcourt de longues distances; il va de l'embouchure du Sacramento jusqu'à la mer de Behring et, tournant au sud, du côté de l'Asie, se dirige vers le nord de la Chine, fréquentant de préférence les

Le Queenat est le plus gros saumon, mais si l'on considère la valeur brute et la quantité, le saumon Sockeye prend facilement la première place. Il est sur mer ce que le sapin Douglass est sur terre pour toute cette grande contrée du Nord-Ouest. Lui aussi a des noms multiples; dans la Colombie, on l'appelle "blue black", dans l'Alaska "saumon rouge,"



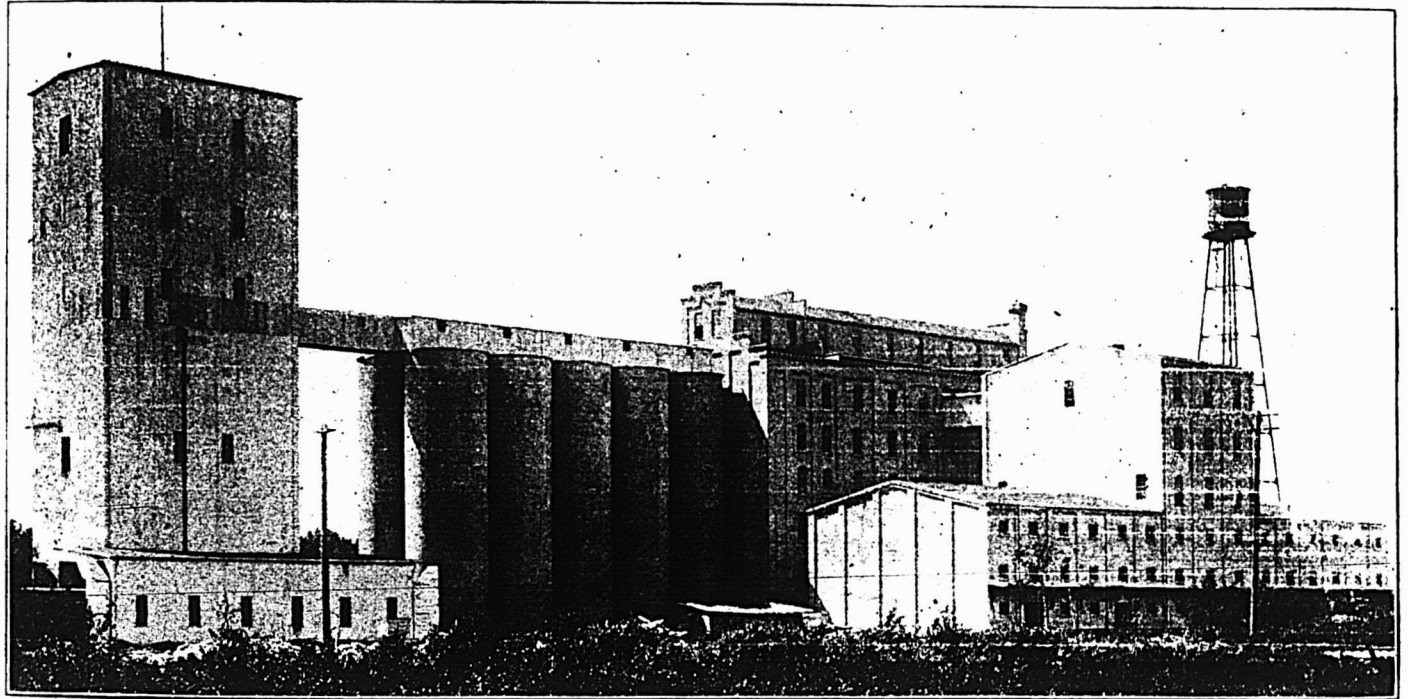
Saumon de cinquante livres pris dans la rivière Campbell, Ile de Vancouver, la meilleure rivière à saumon du continent

tandis que les pêcheurs de la rivière Fraser lui ont donné le nom de "sockeye," une corruption du dialecte siwash, "saw-qui". Le Sockeye est le saumon le mieux fait et le plus symétrique, et il est un peu difficile pour l'homme de terre d'appré-

sieurs milliers, croissant près de la mer dans les ruisseaux, les marais et les étangs. Bien que les poissons les mieux recherchés trouvent de plus en plus un débouché sur le marché mondial, nous n'aimons pas à considérer le humber comme un

La Meilleure Farine au Monde ^{pour} les ^{les} Boulangers

est produite par la parfaite union d'une mouture habile et d'un beau Blé. Cet idéal est complètement réalisé dans la



FARINE "THREE STARS"

Elle ne contient pas autre chose que du Blé dur du Manitoba, absolument du meilleur choix. Le Blé lui-même est converti en farine par les meuniers les plus habiles et de la manière la plus scientifique, dans la minoterie la plus perfectionnée du monde. Avec la "FARINE THREE STARS" vous pouvez faire le Pain et la Pâtisserie les plus sains et ayant le meilleur goût—vous pouvez vous y fier absolument et être sûr de l'augmentation des profits.

Western Canada Flour Mills Co.,

LIMITED

Moulins à Winnipeg, Goderich et Brandon.

BUREAU DE MONTREAL : Bâtisse du Board of Trade.

poisson pour l'homme blanc. On l'envoie aux nègres du sud et les Chinois et les Japonais l'achètent; pendant la saison, les humpbacks frais se vendent sur le marché local à un cent pièce et personne n'en veut.

Le saumon Dog n'est pas non plus apprécié dans son propre pays où il est connu sous le nom de "chum" et de "calico". Les Russes l'appellent "Hayko" et les Japonais, "saké", mais, qu'il soit mis en boîtes sous un nom quelconque, on voit en lui un individu à chair spongieuse, ayant un fort goût de vase; salé, il est accepté par les Japonais, et gelé, par les Allemands, mais le saumon Dog n'est pas assez bon pour l'Amérique.

Sous le rapport de leur valeur comme nourriture, les cinq espèces de saumon du Pacifique peuvent être classées dans l'ordre suivant: Queenat, Sockeye, Cohoe, Humberk et Dog.

Les saumons qui, pendant l'été, arrivent en masses dans les estuaires des ri-

nufactures de conserves dépasse 300,000,000 de livres et on peut se demander s'il est un seul saumon qui puisse échapper à ce cordon.

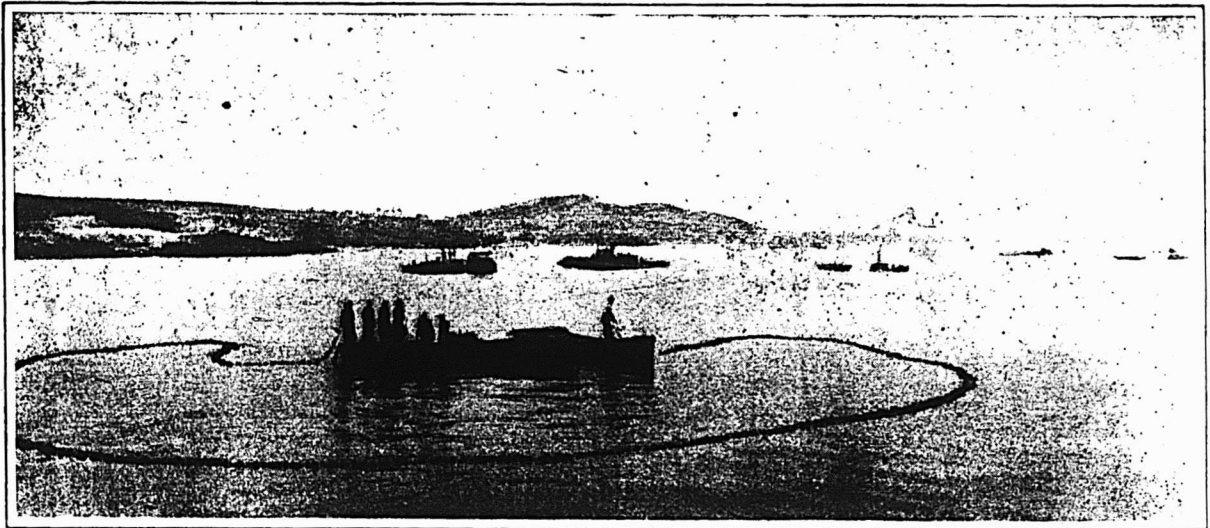
Un empaqueteur produisant 100,000 caisses de saumon emploie pour cela plus d'un million de poissons. 40,000,000 de poissons sont empaquetés chaque année sur la rivière Fraser, le Puget Sound et, en Alaska, la moitié de ces poissons sont des femelles qui allaient déposer leur frai.

D'après une estimation plutôt en-dessous de la vérité, chaque femelle donne 3,500 oeufs, de sorte que nous voyons que l'homme, avec sa machinerie brillante et bruyante, dans les établissements du Pacifique, détruit le nombre incroyable de 70 billions d'oeufs que les saumons femelles sortant des profondeurs de l'océan étaient venues dans l'intention de les déposer dans les rivières de l'intérieur.

La nature est une vieille mère sévère; si elle doit continuer à fournir si riche-

des rochers surplombe la rivière, vous pouvez voir le seawash, à demi nuit, avec une écopette et une lance, travailler toute la journée, car cela est bien pour lui le travail et non un sport. Il jette les poissons à sa squaw qui attend et à ses enfants. Le saumon est fumé dans des herbes improvisées, le soleil et la fumée forcée de pin se combinent pour lui donner exactement la saveur désirée.

Cette longue ligne de poissons qui séchent dans les gorges, où la chaleur est ardente, de la rivière Columbia et de la rivière Fraser, donne une légère teinte de vermillon au paysage que peuvent voir les touristes qui vont par chemin de fer jusqu'à la mer; pour les seawash, ce saumon est comme de la manne envoyée du ciel. Pendant les longues nuits d'hiver, autour des feux de leur campement, ils mangent le saumon à la lumière tremblotante d'une torche qu'un de leurs frères pêcheurs a allumée; cette torche appelée "oolakan" ou chandelle de poisson quand



Pêche à la seine au Puget Sound

vières du Pacifique et qui en obstruent le cours, sont musculeux, leur chair est ferme, grasse et rigide, elle est dans la meilleure condition. Chaque poisson fournit un certain nombre de livres d'aliment succulent.

À mesure que les saisons se succèdent, les poissons viennent de l'océan en myriades innombrables. Chaque saumon est poussé en avant par un instinct qui lui fait rechercher le point supérieur de la rivière où il est né; là, il dépose le frai qui produira les nouvelles générations. Le temps de sa venue et l'endroit où il passe sont connus; l'homme n'a qu'à tendre ses filets, et le saumon se prend de lui-même.

Aux embouchures des rivières, des appareils ingénieux et nombreux sont disposés pour prendre ces poissons: nasses et trappes, "fish wheels" filets qui s'étendent sur des milles et des milles et des milliers de seines qui râlent le fond des cours d'eau. La pêche annuelle des ma-

ment les tables luxueuses et les humbles paniers de lunch de ses dîners incomparables, l'homme doit alors remplacer les pertes qu'elle fait. Les 70 billions d'oeufs détruits chaque année doivent être compensés par autant de bébés saumons éclos artificiellement; ainsi, la compensation est faite.

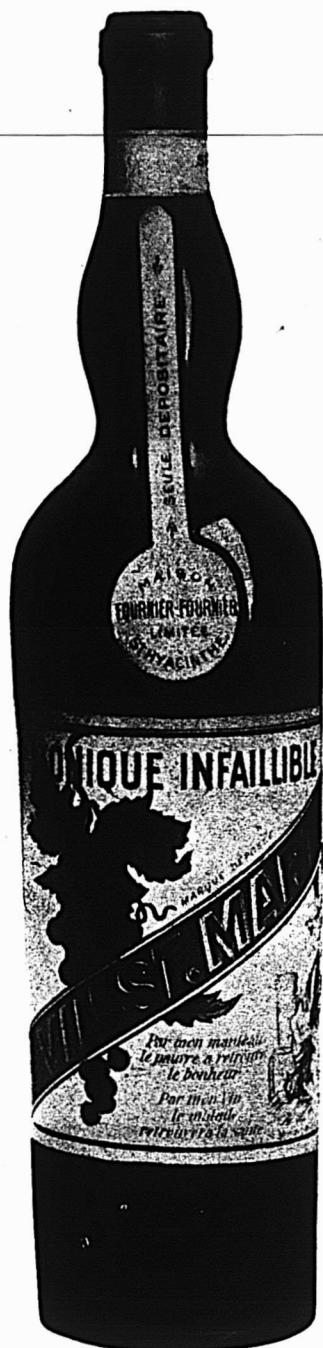
La destinée, plutôt que la sagesse de l'homme a déclaré que quelques poissons doivent franchir l'embouchure de la rivière sains et saufs, dans leur voyage vers la source de ces rivières. Mais ces poissons ne sont pas encore hors de danger. Le colon établi sur les rives des cours d'eau, prend chaque année son approvisionnement de poisson; il se sert d'une fourche et pêche par ce moyen le saumon brillant, de même qu'il piquerait sa fourche dans du foin ou des gerbes de grain.

L'Indien aussi prend sa part de saumon. Sur toute la longueur de la rivière, en des endroits convenables où la crête

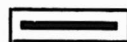
elle est séchée et plantée dans un morceau de glaise, brûle comme une bougie. L'ours grizzly et l'ours noir aussi mangent le saumon juteux provenant des baies des rivières.

Se dirigeant toujours dans leur course par un instinct inné, ayant évité le danger de la fourche des pêcheurs et la patte de l'ours, quelques saumons restent sains et saufs à leur but. Ils prennent aucun intérêt à ce qui se passe sur leur parcours. Ils continuent à nager, franchissant les courants et les rapides, les milles se comptent par centaines, les centaines deviennent des milliers et les saumons continuent à nager, leur but final étant le sable sablonneux des rivières peu profondes.

Quand le saumon vient de la mer, on peut à peine distinguer les sexes. Quand il entre dans l'eau douce, un grand changement a lieu. Au-dessus de ces milliers de ces seines et de ces filets placés à l'embouchure des rivières, on aurait bien



L'avez-vous en Stock ?



IL SE VEND BEAUCOUP DE

VIN ST-MARTIN

*C'EST UN TONIQUE RECONSTITUANT
COMBINÉ AVEC LE PLUS GÉNÉREUX
DES VINS: C'EST AUSSI LE PLUS AN-
CIEN DES VINS TONIQUES CONNUS.*

*C'EST LE MEILLEUR
ET LE MOINS CHER.*

*LA DEMANDE AUGMENTE TOUS LES
JOURS ET NOTRE PUBLICITÉ TRÈS
ÉTENDUE EST À L'AVANTAGE DU
MARCHAND QUI LE TIENT EN STOCK.*

Demandez-le à vos fournisseurs en gros ou à la

— MAISON —

FOURNIER-FOURNIER LIMITÉE

DISTRIBUTEURS GÉNÉRAUX.

ST-HYACINTHE, P. Q.

écrire: "Celui qui entre ici laisse tout espoir derrière lui." Aucun saumon d'un sexe ou de l'autre ne retourne jamais à l'océan après avoir frayé. Jusqu'à ce moment, le saumon a vécu pour manger; à partir du frai jusqu'au moment de sa mort, il ne prend aucune nourriture, il se nourrit sur ses propres tissus, tout son organisme change.

Quand il approche du lit où il déposera ses oeufs, la muqueuse de l'estomac est dans une condition plus ou moins mauvaise, les organes de la digestion se sont rétrécis jusqu'à un dixième de leur grosseur normale, l'estomac n'est pas plus gros qu'une noix, toute la graisse disparaît, les joues du mâle deviennent creusées et se prolongent, et les dents qui ressemblent à des dents de chien se montrent; même si le saumon avait le désir de prendre des aliments, cette sorte de bec qui s'est développé chez le mâle l'empêcherait de se nourrir. Ces poissons ont les flancs aplatis et un air misérable; la femelle prend une couleur olive grisâtre, la peau du mâle devient rouge; immédiatement avant le dépôt des oeufs, le frai de la femelle a un poids d'un quart de celui de tout son corps. Les oeufs déposés, le mâle et la femelle meurent. Le saumon donne l'exemple le plus frappant du sacrifice individuel pour le bien général, le seul bien que la nature semble reconnaître — la propagation de l'espèce.

Le "blue-back" et le "sockeye" remontent la rivière Columbia jusqu'aux lacs Red-Fish, au cœur des montagnes Sawtooth de l'Idaho, à plus de 1,000 milles de l'eau salée; nous avons vu qu'en Alaska ils parcourent jusqu'à deux fois cette distance et, dans la rivière Fraser, ils arrivent jusqu'à la source de cette rivière. Arrivés au lit du dépôt des oeufs, les saumons s'accouplent; brillantes sont les couleurs qu'ils prennent en l'honneur de la saison nuptiale. Au moyen de leur queue et de leurs nageoires ventrales, ils creusent un nid peu profond dans le sable, le mâle et la femelle s'aidant dans ce travail et c'est dans ce nid que les oeufs sont déposés.

Après que la femelle a produit un petit nombre d'oeufs, elle s'éloigne et le mâle prenant la position exacte qu'elle occupait, répand sur les oeufs une petite quantité de matière fécondante. Toutes les cinq minutes, jour et nuit, pendant quinze jours, ce procédé recommence. La lutte d'un saumon pour la vie commence avant sa naissance. Les oeufs déposés sont séparés les uns des autres et des milliers d'entre eux deviennent la proie de poissons, d'oiseaux et de reptiles. Là, le cygne conduit ses petits, une mère dévorant un gallon d'oeufs par jour; des loutres se glissent furtivement le soir et mangent tout ce qu'elles peuvent; les grands plongeurs, des hordes affamées de canards et de harengs se nourrissent de ces oeufs.

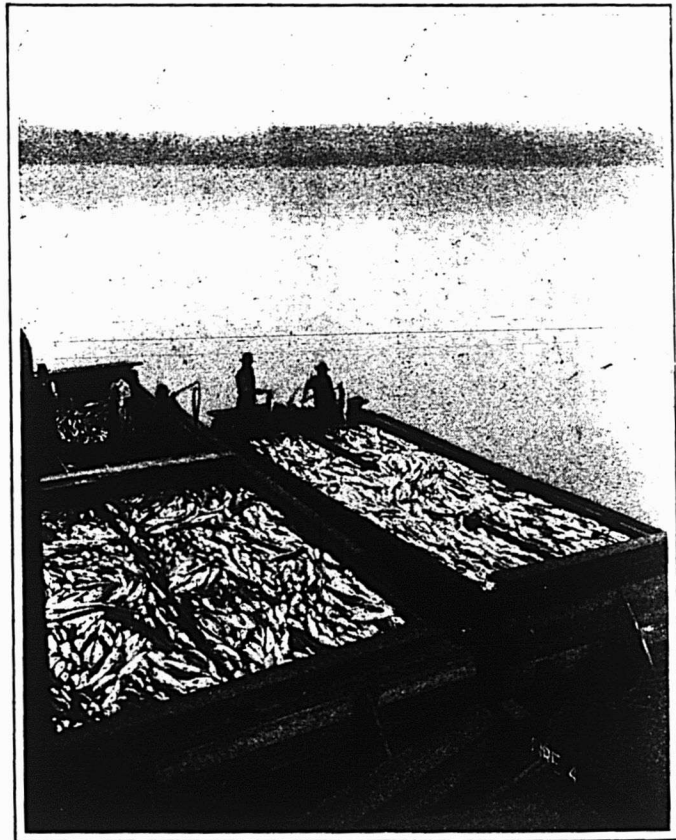
Le saumon mâle a pour devoir de chasser les maraudeurs. Des ennemis de sa propre espèce l'attaquent aussi et là, comme chez les phoques, le mâle doit se battre avec les mâles en surnombre. "N'ose jamais m'enlever ce qui m'appartient" est sa devise: ces petits globules rouges ne contiennent-ils pas de puissants saumons?

L'eau courante entraîne avec elle les oeufs, mais les parents sont des batailleurs effrénés; ils grattent le sable et font de petits barrages; ni jour, ni nuit, leur vigilance ne se ralentit. Dans leur dévotion militante, les nageoires sont fendues et arrachées, les queues deviennent de simples tronçons.

Mais, avec l'avènement d'une nouvelle

sol. Ainsi, avec une régularité qui ne se dément pas, la mer paie son tribut à la terre. Il est peu étonnant que le premier du nord-ouest devienne riche quand, du sein de la mer, sur un espace de 2,000 milles, des amas de matière fertilisante remontent les courants d'eau et sautent, littéralement sur ces champs pour y pousser.

Huit jours après l'éclosion, l'embryon poisson commence à avoir son épine dorsale formée—il en aura besoin dans la vie difficile qui s'offre à lui. Le jour suivant, ses yeux apparaissent, et ce n'est que le douzième jour que se forme le canal par lequel il se nourrira—prendre de la nourriture n'est ni le premier ni le dernier but de l'existence d'un saumon.



Tonnes de saumons dans les allèges à la porte des établissements de conserves, deux heures après leur pêche

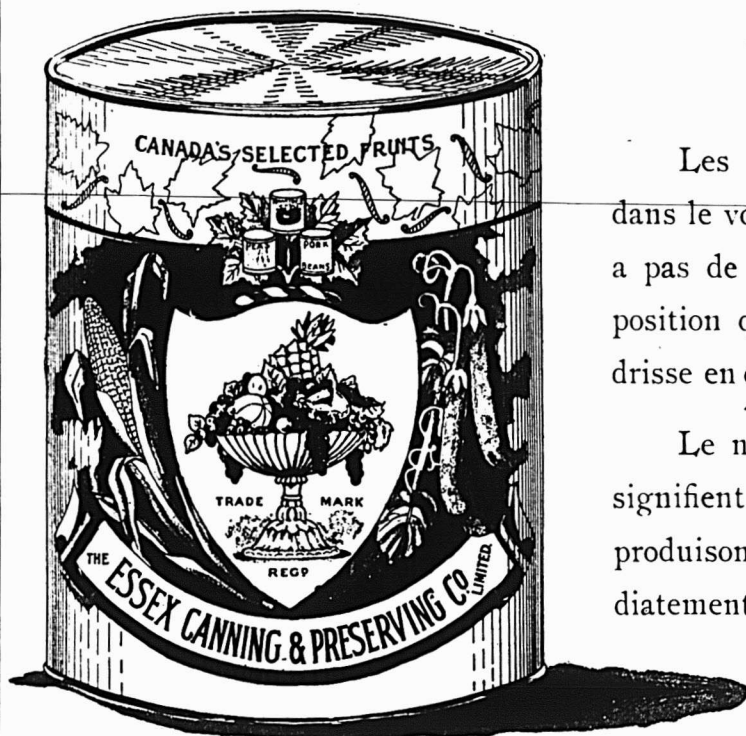
vie, la fin des vieux saumons est proche. Des excroissances poussent sur ces corps fatigués, les yeux deviennent aveugles, les branchies sont détruites, des parasites attaquent les filaments et des vers détruisent cette chair. La force de l'hérédité est grande; le sacrifice et le dévouement de générations qui se seront succédé ont enlevé chez le saumon tout désir de retourner dans la mer. Il dépose ses oeufs une fois et meure dans l'accomplissement de cet acte.

Ces corps émaciés flottent et, nous regrettons de le dire, les cochons voraces dévorent par milliers les poissons épuisés et des tonnes de ce saumon sont employées chaque année pour fertiliser le

Au bout de deux semaines, le foie me et on a les premiers indices que le sockeye aura un coeur. Une semaine plus tard, sur le dessous de la tête, la vie commence à apparaître, comme un point en forme de V. A partir de ce moment jusqu'à la fin de la septième semaine, on n'aperçoit aucun changement notable.

Vers le cinquantième jour, on voit une petite queue sortir de l'oeuf; le bébé saumon prend le nom d'alevin, qui signifie un corps ressemblant à celui d'un poisson attaché à un oeuf. L'alevin est complètement transparent; pendant six semaines, il se développe sans manger et il se soutient entièrement par lui-même. Notre petit alevin, comparé

L'Arome Essex!



Les fruits et les légumes Essex sont cultivés dans le voisinage immédiat de la manufacture; il n'y a pas de délai du jardin à la manufacture, pas d'exposition qui diminue leur saveur et rien qui amoindrisse en quoi que ce soit leur fraîcheur et leur saveur.

Le nom et la renommée des Conserves Essex signifient une demande active pour tout ce que nous produisons. Les ordres devraient être placés immédiatement pour être sûr de la livraison.

THE ESSEX CANNING & PRESERVING CO., Limited

28 RUE WELLINGTON, EST, - - - TORONTO, CAN.

MANUFACTURE A ESSEX, ONTARIO.

Coût Moindre—Marchandises Meilleures—Promptes Livraisons.

VOILA TROIS RAISONS POUR LESQUELLES

chaque marchand des Townships de l'Est devrait acheter ses Epiceries à Sherbrooke.

Premièrement.

Les frais de transport de Montréal ou de Québec diminuent vos profits. Mais si vous commandez vos marchandises à Sherbrooke, vous payez leur transport seulement de Sherbrooke à votre magasin. Vous pouvez économiser de \$10 à \$25 par mois en réduisant ainsi votre compte de frais de transport. En outre, nous garantissons que nos prix sont aussi bas que ceux des maisons de Montréal ou de Québec, F. O. B. Sherbrooke.

Deuxièmement.

Nous garantissons que chaque ligne que nous offrons est de la plus haute qualité. Nous achetons les Epiceries Anglaises, Françaises et Canadiennes absolument les meilleures. Nous importons directement: Raisins de Valence, Pruneaux Ecorcés confites, Raisins de Corinthe nettoyés, Noix, etc., etc. Nous offrons les Conserves des "Canadian Cannery, Ltd." aux prix de liste, F. O. B., Sherbrooke. Nos Marchandises ne sont surpassées nulle part.

Troisièmement.

Si vous donnez votre ordre à une maison distante de centaines de milles, vous devez attendre longtemps pour la livraison, tandis que si vous nous donnez votre ordre, les marchandises n'ont pas à voyager aussi loin. Nous les expédierons le même jour et vous obtiendrez des **Marchandises Correctes** à un **Prix Correct** et à une **Epoque Correcte**.

Gardez vos comptes de frais de transport pendant un mois et calculez ce que vous auriez économisé en nous donnant vos ordres. Nous avons une réputation établie, que nous maintenons. Envoyez-nous **Maintenant** un ordre d'essai.

T. A. BOURQUE & CO., REG.

EPICIERIS EN GROS.

Sherbrooke, - - - Quebec.

jeune chinois, prend un nouveau nom avec chaque phase de sa croissance. Ses dents et ses nageoires sont maintenant bien développées, il a une longueur de deux pouces, et une fois qu'il a absorbé le contenu de son œuf, il prend le nom de "frais" et il s'occupe sérieusement de gagner sa propre vie.

Il sort de son berceau abrité et nage en happant les tout petits crustacés, en attrapant des larves de mouches et en essayant vaillamment d'engloutir un moustique; c'est la gradation, à partir du jardin de l'enfance, et là commence la lutte qui durera toute sa vie, et qui constitue l'héritage des parents. Chaque saumon naît orphelin, chacun est un poisson "self-made". Aucun n'a le bénéfice des sages conseils d'une mère, mais quelque instinct inné, alors qu'il n'a encore que deux pouces de long, lui indique la loi de la route: "Avale les petits et éloigne-toi des gros."

est un ennemi; il a un millier de frères par le sang, mais, dans le royaume des saumons, la fraternité compte pour peu de chose et les liens de parenté, pour rien du tout.

Avec quelle vitesse voyage-t-il? et combien lui faut-il de temps pour atteindre l'eau salée? Peut-être peut-il faire dix milles par vingt-quatre heures; s'il est né à la source d'une grande rivière, son voyage vers la mer peut durer six mois, peut-être un an.

Son premier contact avec l'eau salée lui donne de la vigueur, les eaux de l'estuaire font picoter ses branchies, avec joie, il entre dans l'élément qui lui appartient. Il a maintenant une longueur de trois ou quatre pouces et, à son arrivée dans la mer, il est connu sous le nom de "saumon-neau".

Dans la mer, une nouvelle collection d'ennemis doit être étudiée. Il y a là des canards sauvages, des cormorans aux

autre chose que d'éviter ses ennemis de manger, de devenir argenté, de se faire en chair et fort pour la longue nage du cours d'eau, ou pour tomber sous le coupeau du manufacturier de conserves. Dans la mer, les maladies et les requins, les lions de mer et les phoques, tous contribuent à la mortalité du saumon mais, en somme, les chances de vie d'un saumon sont plus grandes en pleine mer qu'ailleurs. Là, il est plus fort et, bien plus, il est doué d'une grande vitesse. Celui qui combat et qui se sauve peut vivre pour combattre un autre jour, mais quand il faut lutter contre la ruse et la cupidité commerciales de l'homme, notre saumon n'a pas grand'chance. Quelques-uns passent les barrières saines et saufs agitent leur queue en manière de moquerie, mais là où un saumon repose ses os fatigués, à côté de ses grands-parents, sur les lits où ceux-ci ont frayé, des milliers et des milliers de ses frères, gras et à



PHOTO. BY EDWARDS BROTHERS, VANCOUVER

Cent mille tonnes de saumon sur le plancher d'une manufacture

Ainsi, tout en prenant de la nourriture, il descend les rivières avec le courant, pied par pied, en se dirigeant vers la mer. L'expérience lui apprend qu'en tournant sa tête vers le courant, cela simplifie les choses; la respiration, dans ce procédé, laisse entrer l'eau par la bouche et la laisse ressortir par les branchies; cette position amène également de la nourriture à ce petit saumon insatiable.

Ainsi, il apprend de bonne heure une des leçons de la vie. Plus tard, qu'il soit pris dans un filet ou par une écopette, qu'il rende le dernier soupir pris dans un piège, une chose certaine, c'est qu'il mourra la tête contre le courant. Pendant la journée, le petit poisson fréquente les endroits creux dont il sort principalement la nuit; le merle d'eau plonge après lui, le martin-pêcheur lui apprend à nager profondément et à rester au fond de l'eau. Tout être plus gros que lui et qui se meut

yeux cruels et une quantité de poissons de mer de la couleur même du varech le long duquel ils se cachent. Une blessure est fatale, car un poisson déformé ne peut pas nager; chaque poisson plus gros est pour ce poisson blessé le genre de chirurgien qui termine ses misères — car de même qu'il n'y a pas d'asiles flottants pour les orphelins, de même, il n'y a pas d'hôpitaux pour les poissons.

On connaît peu de chose sur la vie du saumon, des phoques ou des baleines dans la mer. Ceux qui s'occupent de la reproduction artificielle des poissons, en attachant des disques d'argent aux saumons libérés et en faisant des marques aux nageoires, sont arrivés à la conclusion que la vie moyenne d'un saumon est de quatre ans; qu'à la fin de cette période il recherche le cours d'eau où il est né, pour y frayer.

Pendant ces quatre années, il ne fait

point, sont sacrifiés alors qu'ils sont à pleine jeunesse et trouvent un ultime repos dans la pulvère sur le Golgotha des manufactures de conserves, occupent pendant un certain temps des sièges réservés sur les bancs élevés des épiceries, pour enfin finir leurs arêtes sur les plats des restaurants.

Nombreuses sont les méthodes de capture. Ce sont les pêcheurs à la seine que nous avons vus à l'embouchure de la rivière Fraser. Deux hommes et deux bateaux de seine se trouvent dans un grand bateau. Ces filets sont simples et s'étendent sur une immense étendue d'un tissu ayant une longueur à 30 pieds de profondeur et un diamètre d'un mille de longueur, maintenue debout par l'eau par des poids à sa partie inférieure et par du liège à sa partie supérieure.

Le saumon qui recherche la rivière nageant contre le courant lance sa tête à travers les mailles et se prend par le ventre. Quand la marée est

Pourquoi?



NOIR, MÉLANGÉ, VERT

Les Thés Verts Non Colorés de Ceylan déplacent ceux du Japon partout où ils viennent en compétition.

Ce sont les meilleurs Thés sous tous les rapports, c'est là la raison.

Un ordre d'essai le démontrera, en un rien de temps.

Les Thés Salada ont obtenu une vente sans précédent dans les annales du commerce de Thés.

Ils plaisent forcément à tous ceux qui en dégustent une tasse.

Ils reçoivent l'appui et le bon vouloir de tous les marchands de tout le continent Américain.

Ils ont conquis rapidement la Plus haute Récompense et la Médaille d'Or à l'Exposition de St. Louis en 1904.

“TIREZ VOS PROPRES CONCLUSIONS”

titre, les pêcheurs tirent à eux le filet, ramenant en arrière jusqu'aux manufactures de conserves ou reviennent à la voile. On leur donne crédit de leur prise. Les pêcheurs à la seine étaient au début les principaux approvisionneurs des manufactures de conserves; les trappes et les bateaux rapides à gazoline les relèguent rapidement à la seconde place.

La pêche à la seine, la plus pittoresque de toutes, ne peut pas être pratiquée où il n'y a pas de rives en talus. De grandes seines sont tendues en travers des cours d'eau sur la route suivie par les saumons; quand la pêche est faite, des chevaux sont attachés aux cordes de la seine, plongent dans le courant et tirent au dehors les seines remplies de poissons qui se débattent. Un cordon de pêcheurs, chacun avec un pied nu, se tient dans l'eau jusqu'à la ceinture et lèvent haut le bord des seines tandis que d'autres saisissent les poissons qu'ils jettent dans des bateaux qui, avec toute la vitesse possible, transportent la prise aux établissements de conserves. C'est un labeur froid et où l'on est mouillé. Les pêcheurs à la seine gagnent bien chaque dollar que la saison leur rapporte.

Les roues à poissons de la Colombie ressemblent aux roues hydrauliques ordinaires que l'on voit sur le Rhône; tournant par l'action du courant, elles sont d'une grande efficacité pour cueillir les poissons sur leurs palettes tournantes, les élever et les faire glisser par des conduites inclinées jusqu'au bateau ou jusqu'à la rive, à raison de quatre à six tonnes de saumons par roue et par jour.

De toutes les méthodes employées pour prendre le saumon, la trappe est la plus meurtrière. Dans les eaux de la Colombie Anglaise, les trappes étaient prohibées jusqu'à il y a deux ans environ, mais leur usage général n'est plus maintenant permis par le gouvernement du Dominion, entre les mains duquel est la juridiction suprême sur toutes les eaux canadiennes. Ce n'est seulement que sur un espace restreint de la côte s'étendant à l'ouest de Victoria, sur la côte de l'île de Vancouver, que les pièges canadiens sont permis; soixante de ces pièges à trappes étaient en opération en 1905, et vingt-six endroits de pêche ont obtenu une licence l'année dernière. C'est à l'embouchure de la rivière Columbia qu'on peut les voir en nombre illimité. Dans un seul endroit, la baie de Baker, on peut compter plus de 1,500 de ces trappes. Au moyen de ces appareils, on fait d'énormes prises pendant la montée du saumon. En 1905, la Cie de Pêcheries Américaines du Pacifique, dans une de ses trappes de Puget Sound, a pris, d'un seul coup, 40,300 saumons.

Une trappe à saumon est un appareil compliqué, coûtant de \$5,000 à \$20,000. Une trappe consiste en un filet fixé à des piliers massifs et s'étendant d'une rive

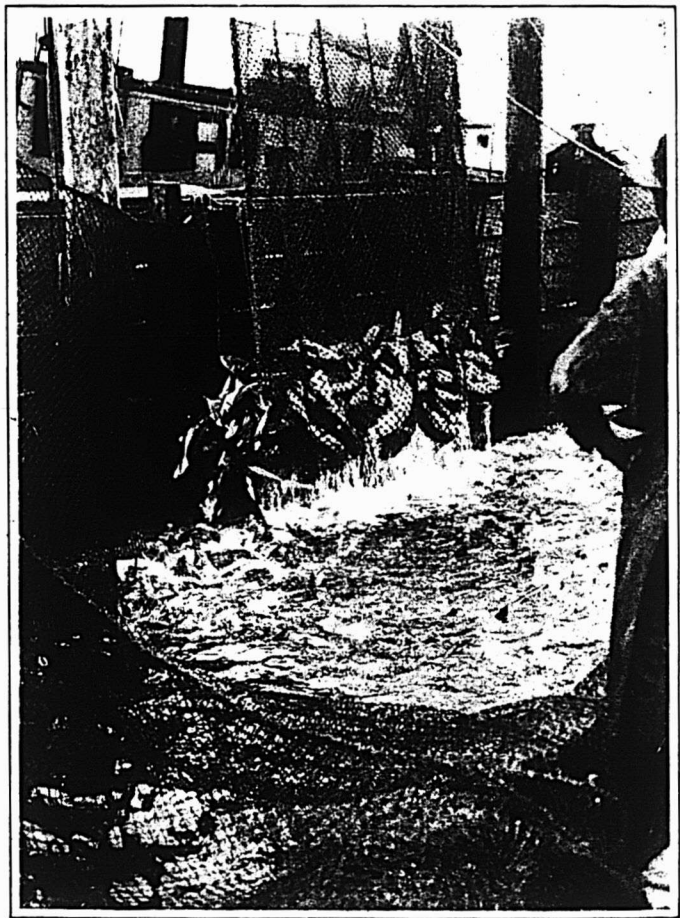
jusqu'à 400 à 500 brasses; ce filet est placé sur la route connue du saumon. Quand l'armée brillante des poissons arrive, masse solide n'ayant en vue qu'un seul but, elle se trouve en face de cette barrière et fait un détour; là, une porte étroite ou fente dans le mur, les invite à entrer. Quand ils ont passé cette ouverture, un labyrinthe construit avec habileté conduit la foule des saumons vers l'enclos final. Un tunnel en forme de cône, conduit de cet enclos dans la trappe finale, de sorte que le poisson, à travers cet entonnoir horizontal, n'a aucun moyen de retourner en arrière.

La trappe est un enclos en forme de quadrilatère, dans lequel les poissons sont admis, quand le chemin qui y conduit est

ses formes, devrait être supprimé dans Puget Sound et partout ailleurs.

Voulez-vous être témoin d'un fait stimulant et excitant? Levez-vous un point du jour, un matin du mois d'août, et montez à bord d'un remorqueur à Victoria Harbour qui doit ramener les prises des trappes Todd.

Les poissons capturés sont tirés de la chambre et mis dans des allèges, à la remorque d'un steamer; ces saumons y sont jetés par milliers, ce sont des sockeyes brillants, gras et qui se débattent. Il faut faire vite, le temps est de l'argent, le but de tous les manufacturiers scientifiques de conserves est de mettre en boîtes le poisson provenant de la mer avec le moins de perte de temps possible.



Saumon retiré de la trappe

encombré. Quand les bancs de saumons sont nombreux, on a vu des trappes si encombrées de saumons vivants que le simple poids des poissons de la couche supérieure écrasait et tuait les poissons qui étaient au bas du filet.

Quelques prises dans le Puget Sound ont été si grandes qu'on ne pouvait pas enlever la trappe. Le filet généralement remonté par un treuil ne pouvait pas être remué, et le piège, avec son poids de saumons captifs, devait être coupé et remorqué jusqu'à l'établissement de conserves.

Le professeur David Starr Jordan, qui fait autorité en matière de pêcherie en Californie, disait, à la date du 15 février 1907: "Je pense que la trappe, sous toutes

La scène change: nous sommes maintenant dans les ports des établissements de conserves; ce sont des constructions en bois, longues, noires, s'avancent sur des pilotis jusqu' dans l'eau et émettent en été une odeur composée de saumon, de pilotes et de saumon. Chaque pouce de l'espace que nous parcourons en nous rendant à la manufacture est rendu plus étroit par le saumon — saumon sous l'eau et dans les allèges, au-dessus de l'eau tout autour de nous et dans l'air — de saumon d'une manière plus prononcée qu'ailleurs. Jusqu'à aujourd'hui, nous ne nous figurions jamais que la mer contenait autant de poissons.

A la manufacture de conserve, l'air

CONSERVES

QUAKER



TRADE MARK REGISTERED

Empaquetées par

The Bloomfield Packing Co.

à Bloomfield, Ont.

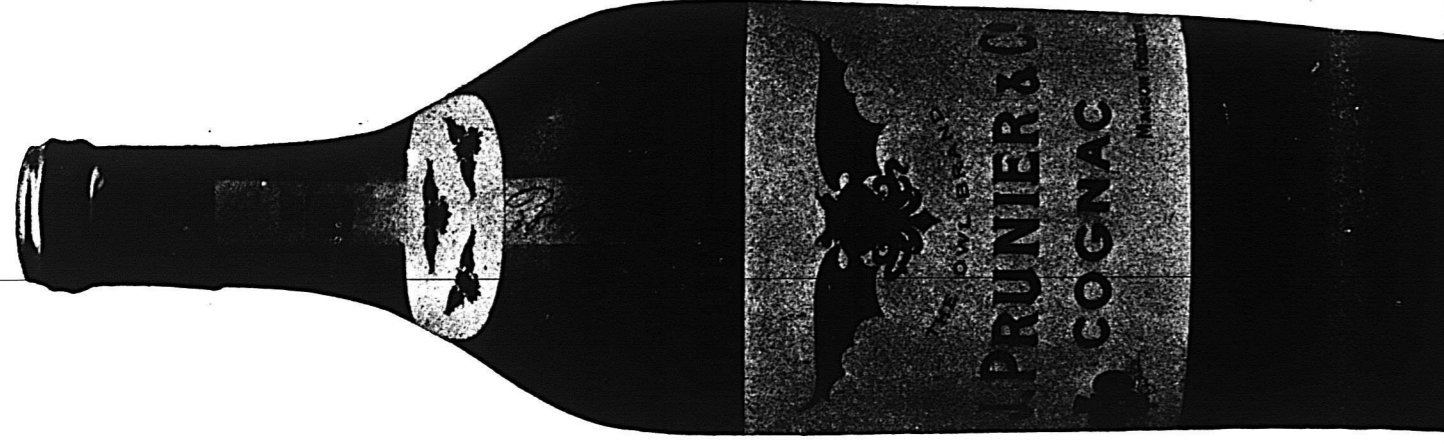
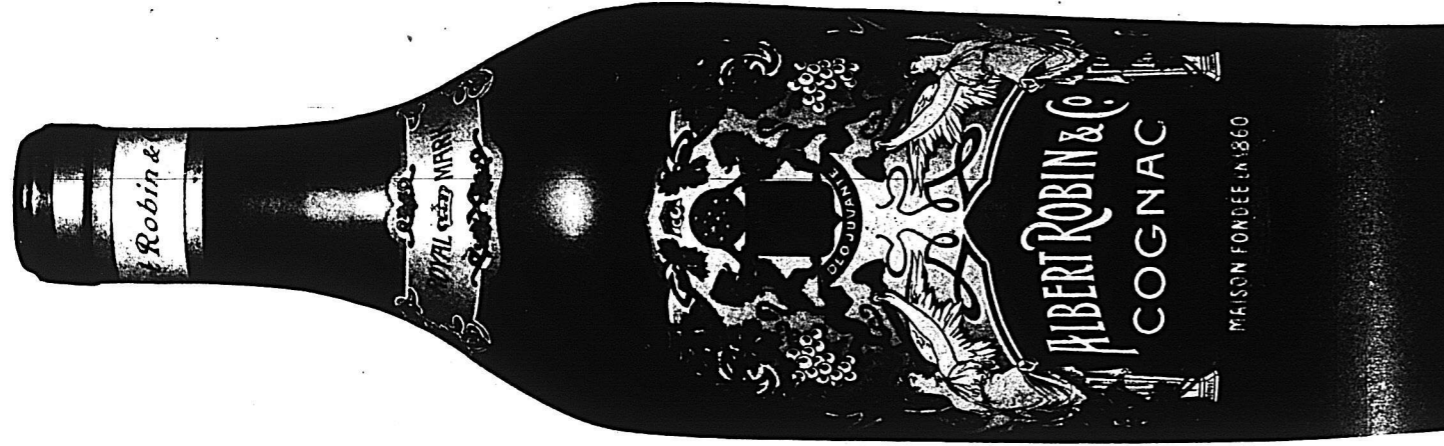
L. O. DEMERS

L. R. BOURBEAU

JAMES FLETCHER

Demers, Fletcher & Cie

350, rue St-Paul
 et 181-183, rue des Commissaires
 MONTREAL



NOS AGENCES

H. B. DeBeer, Amsterdam,	Gin de Hollande
J. D. Bellon, Marseille,	Savon de Castille
B. Fougat, Bordeaux, Talence,	Conserves Alimentaires
Maison Perpezat, Bordeaux,	Vinaigres
J. Léon Bizac, Souillac,	Truffes et Foies Gras
Moniotti Desalle, Villefranche,	Vins de Beaujolais
B. Barcelo E. Hijos, Malaga,	Vins d'Espagne
C. Charton Fils, Beaune,	Vins de Bourgogne
L. Daver, Bordeaux,	Parfumeries
Jas. Prunier & Cie,	Fine Champagne & Cognac
Albert Robin & Cie,	Fine Champagne & Cognac

McLeod & McDonald,	Whiskies Ecossais
Colcombet Freres, Bourgneuf, Val d'Or,	Vins de Bourgogne Mousseux
Biel Fils, Ainc et Barral, Salon,	Huile d'Olive
A. J. Lecluse, Saumur,	Vins Mousseux de Saumur
Peter McDonald & Co., Glasgow,	Whiskies Ecossais
L. Jusselin, St. Pierre, Martinique,	Rhums
Chastenet Freres, Bordeaux, France,	Quinqua des Princes
Mirand & Courtine, Maisons-Alfort,	Pâtes Alimentaires
Gustave Picon, St-Denis,	Liqueurs Fines
Vve. J. M. Rimailho & Fils, Paris,	Veilleuses
R. Robert-Chateau Robert-Vichy,	Eaux de Vichy
Colcombet Frères, Reims,	Champagnes



lieu de clameurs en japonais, en chinois, en anglais, les gros poissons sont retirés des allèges et jetés sur le plancher de la manufacture. Chaque poisson, lorsqu'il touche le plancher, glisse de lui-même. L'établissement tout entier est comme une ruche bourdonnante — une fabrique de conserves de saumon, au plus fort de la saison, est la place la plus active sur terre. Chaque engrenage de la machinerie la plus moderne fait entendre son cliquetis, chaque homme et chaque femme se tiennent à un poste fixe, et avec le premier poisson qui touche le plancher de la manufacture, le travail de la journée commence.

Toute la surface de ce plancher est bientôt recouverte d'un amas épais de saumons — les ouvriers en bottes de caoutchouc, arrivant des bords du quai jusqu'aux bancs de nettoyage, enfoncent jusqu'aux caisses dans la masse des poissons qui se débattent.

Une manufacture moderne de conserves est une merveille de génie mécanique. Des appareils économisant le temps sont installés partout et hommes et machines travaillent avec la rapidité de l'éclair; tout le procédé rapide de la mise en boîtes est la propriété même, la main humaine ne touche à peine le poisson depuis la trappe jusqu'à la boîte de conserves.

La machinerie merveilleusement ingénieuse et l'intérêt humain qui fait partie du drame forcent notre admiration. L'histoire, très fréquente ici, cède la place à celle de la machinerie ingénieuse et fascinante. Le fabricant de conserves du Pacifique est un homme ayant des moyens et beaucoup d'initiative; aucune dépense n'est épargnée si une nouvelle pièce de machinerie promet de lui économiser du temps.

Les choses lentes disparaissent les premières l'indien Seewash se trouva bientôt éliminé complètement de l'industrie des conserves, car c'est l'être le plus lent sur terre, à l'exception peut-être de la squaw des côtes du Pacifique. Les jeunes garçons qui font les messages et les commis des banques d'épargne du Canada sont rapides vis-à-vis de ces gens-là.

M. E. A. Smith, de Seattle, il y a deux ans, révolutionna par une seule invention, tout le procédé de la fabrication des conserves de saumon. Sa machine à nettoyer le poisson fut immédiatement surnommée par les fabricants de conserves "The Iron Chinck" et le nom lui est resté. Cette machine merveilleuse nettoie, dans l'espace de dix heures, 30,000 poissons, travail pour lequel il fallait employer 51 ouvriers chinois experts. La machine "iron chinck" a nettoyé tant de milliers de poissons, elle a augmenté l'emballage de tant de milliers de boîtes et a épargné tant de milliers de dollars que tous les préjugés qu'on pouvait avoir contre des innovations disparurent promptement, et son usage dans la manu-

facture moderne de conserves sera bientôt universel. La machine prend le poisson aussitôt qu'il vient de la mer, et le nettoie complètement, en le passant à l'ouvrier qui est chargé de remplir les boîtes. Avant 1906, il fallait deux opérations séparées pour couper la queue et la tête, l'une, avec une scie à main, pour couper la tête, et l'autre avec un couteau à mouvement rotatoire pour couper la queue. Tout cela est fait maintenant automatiquement par la machine "iron chinck". Il s'ensuit que le coupeur de têtes et le coupeur de queues ont suivi le chemin qu'ont pris les squaw silencieux. Cette machine intelligente s'ajuste d'elle-même à la grosseur de chaque poisson qu'on a étudiée.

L'inventeur de la machine n'était jamais entré lui-même dans une manufacture de conserves de saumon jusqu'à ce qu'il y ait mis le modèle de son invention complétée. C'est par une étude attentive et scientifique de l'anatomie du saumon qu'il a mis à point les détails de son invention.

La machine débite 45 poissons par minute. Dans les poches de son cylindre à révolution, le poisson dépouillé de sa peau est transporté près d'un couteau circulaire animé d'un mouvement rapide qui le dépèce en filets épais entrant dans les boîtes; un compteur placé sur la machine à couper, compte automatiquement les saumons.

Puis, soit à l'aide des squaws, ou à l'aide des longs doigts de la squaw artificielle qui nous fascinait quand nous sommes entrés pour la première fois dans cet établissement où tout le monde se hâte, les parties coupées, rouges, brillantes, sont empaquetées serrées dans les boîtes, ensuite on les plonge dans une cuve à laver.

Les boîtes de conserves, à raison de 120 par minute, sont maintenant fournies à la machine qui, avec la rapidité de l'éclair, fixe un couvercle à chacune.

Dans de grandes boîtes à claire-voie en fer, les boîtes, en fer-blanc sont soumises à l'action de la vapeur pendant une demi-heure, puis on y pratique une petite ouverture pour permettre à l'air de s'échapper. Fermées hermétiquement, on les transporte dans des cornues à vapeur et, pendant une heure et demie, on les soumet à une température de 240° F. et à une pression de 15 livres par pouce carré. Grâce à ce procédé, tout le jus et l'huile essentielle du saumon, toute sa saveur naturelle et tout son arôme sont conservés. Les boîtes remplies, roulent d'elles-mêmes sur des étiquettes aux couleurs brillantes et sont placées dans des caisses d'épinette — ce bois a encore le parfum des forêts impénétrables dont il a été tiré pour approvisionner cette créature gourmande, bruyante et amphibie que nous appelons une manufacture de conserves de saumon.

Mis en boîte pendant qu'il est encore en vie et qu'il se débat encore, le saumon en conserves peut être servi, épilé et d'une manière tentante, dans un bol en verre taillé, dans un club de Londres, juste trois semaines après qu'il s'est laissé prendre dans les trappes du détroit de Fuca. Pour le poisson frais, on peut arriver à le servir à Londres en moins de temps encore. L'été dernier, grâce à des années d'élevage artificiel du saumon, à des règlements et à une mise en vigueur consciencieuse des lois qui conservent la pêche, la Californie a vu son industrie grandement augmenter. Le saumon frais était expédié dans des wagons réfrigérants de la baie de Monterey à New-York par train express; là, le poisson était transféré dans les compartiments réfrigérants des transatlantiques et on les vendait comme saumons frais dans l'espace de deux semaines.

L'industrie des conserves de saumons sur la côte du Pacifique a maintenant une valeur totale de plus de \$12,000,000 par an. Non seulement, c'est l'aliment le plus propre et le plus nourrissant de tous les aliments de conserve, mais il se garde pendant un temps illimité et sous tous les climats. Il y a huit ans, un rapport officiel fut fait à l'inspecteur général de l'armée des Etats-Unis sur la qualité des rations fournies aux troupes mobilisées à Chickamauga, en raison de la guerre hispano-américaine, et sur 240,000 boîtes de conserves de saumon examinées sérieusement, deux boîtes seulement furent trouvées gâtées.

L'incendie de San Francisco détruisit 300,000 caisses de saumon rouge Alaska, à peu près tout le stock disponible déposé sur la côte. Cela donne au saumon rouge de l'Alaska un marché ouvert. C'est un mauvais vent qui ne fait de bien à personne. Tous ceux qui tiennent cette marque de saumon vivent, en raison du désastre de San Francisco, leur commerce de poisson augmenter peut-être de 50 à 100 %.

Les rapports officiels et les prix des marchands font rarement mention du poisson "mild cured" ou des poissons effarés, cependant c'est une branche de l'industrie du saumon qui prend une importance croissant rapidement.

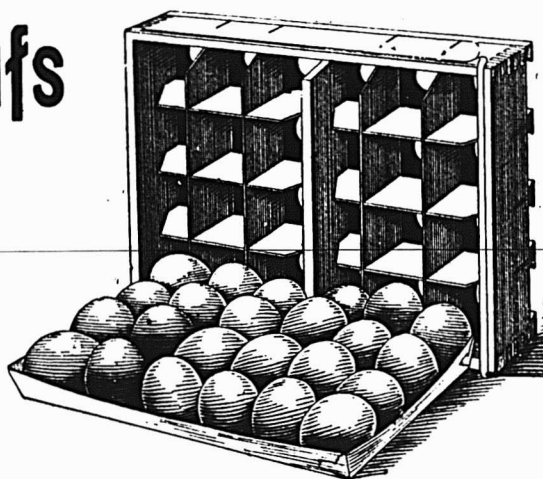
Les rapports fédéraux indiquent qu'en 1904, les marchés prirent dans les trois états du Pacifique 799,000 livres de saumon mild cured et de saumon fraîchement gelé, d'une valeur totale de plus d'un million et demi. C'est l'industrie du saumon mild cured qui fixe le prix du saumon frais sur la côte du Pacifique.

On voit sur la côte du Pacifique l'annonce d'une juridiction internationale sur ce que la nôtre avait destiné à l'industrie des pêcheries. Le saumon dans le haut de la rivière Fraser pour être péché comme poisson adulte, dans les pégrinations d'été, avant d'atteindre le

L'Assurance des Œufs

Ne vous Coute Rien.

Nous Pouvons le Prouver.



Pour Livrer 1 M. de Douzaines d'Œufs :

Sacs Standard, par M.....	\$1.50
Ficelle, 2 pelotes.....	0.10
Temps du commis pour l'empaquetage, 1 minute par douzaine, 16½ heures à 15c.	2.50
Casse, en moyenne 8 œufs par caisse de 30 doz., 33½ doz. à 24c.....	8.04
	\$12.14
1 doz. Boîtes à Œufs Star No. 1.....	3.25
1 M. Plateaux à Œufs Star No. 1.....	4.00

Temps du commis pour remplir les boîtes, 5 secondes par doz., 4¼ heures à 15c... 0.63	7.88
(peuvent être vidées en 1 seconde)....	4.26
1 doz. Boîtes à Œufs Star No. 1.....	
restant en mains, les œufs livrés.....	3.25
Montant économisé en livrant avec les BOITES et PLATEUX à ŒUFS STAR	7.51

Un ordre d'essai vous convaincra. Des milliers ont été convaincus

STAR EGG CARRIER & TRAY MFG. CO.

ROCHESTER, N. Y., U. S. A.

Agents au Canada : MacLAREN IMPERIAL CHEESE CO., Ltd., TORONTO.

Vous n'entendrez jamais une plainte au sujet de la qualité des

Conserves de Fruits et de Légumes de la Marque Old Homestead.

L'ennui avec les conserves ordinaires, c'est que le public exprime continuellement son mécontentement à leur sujet. Eh ! bien, M. l'Épicier, pourquoi vous donner l'ennui de tenir des conserves de la qualité desquelles vous n'êtes pas sûr ? Vous ne faites pas plus d'argent avec elles, et vous risquez de perdre quelques bons clients. L'épicier avisé se fait une règle de mettre en stock la

Marque Old Homestead.

Il peut la recommander à ses clients avec sûreté.

Les Raisons à Cela

sont tout-à-fait simples. Les conserves de la Marque Old Homestead ne contiennent que des fruits et des légumes de la plus haute qualité. Ils sont choisis aux meilleures sources par des experts. Ils sont mis en boîtes dans une manufacture qui ne peut absolument pas être surpassée pour la propreté, la machinerie scientifique et l'habileté des employés.

Et le profit de l'épicier est absolument correct.

The Old Homestead Canning Co.,
Picton, Ontario.

cours d'eau qui l'a vu naître, est sous la sphère d'action des pêcheurs de l'Orient et de Washington et, jusqu'à présent, il a été impossible au Canada et aux États-Unis de s'entendre sur des mesures de précaution observées mutuellement. Les pêcheurs de l'Alaska profitent beaucoup d'une loi émise pendant la dernière session du Congrès et qui encourage l'élevage privé du saumon en allouant des rabais sur les licences d'empaqueteur suivant le nombre de saumons qu'ils relâchent.

En Alaska, vit un homme à l'esprit le plus large de la côte du Pacifique; il usurpe les fonctions du gouvernement et, pour le bien du monde en général, il maintient à ses propres frais un parc de saumons. Ce philanthrope, John C. Calbraith, en 1892, fit féconder un million d'oeufs de saumons et s'arrangea avec les Indiens pour leur droit sur la rivière Jadjeska, un petit cours d'eau d'un demi-mille qui sert de dégagement à un petit lac d'environ 42 pieds au-dessus de la marée haute; pendant quinze ans, il a continué à produire des millions de petits saumons pour prendre la place de leurs parents mis en boîtes.

Ce parc est une entreprise privée, qui n'a aucun rapport avec une manufacture de conserves ou un établissement de pêche, et les frais de son entretien sont supportés entièrement par son propriétaire entreprenant. Il y a peut-être là une leçon de choses pour les communautés, des états et même les nations.

Le saumon est plus qu'un capital pour la richesse de la côte du nord-ouest. Le saumon de première qualité est un produit qui a la plus haute valeur possible comme aliment. Poids pour poids, il vaut une fois et un tiers un steak pris dans l'aloyau, deux-tiers de fois les oeufs frais et deux fois le pain.

Dans les conditions économiques présentes, quantité de travailleurs de l'Europe continentale doivent pour la plupart se passer de viande. Comme les pâturages du monde sont peu à peu mis en culture, le boeuf deviendra de plus en plus un luxe. La population du monde augmente rapidement. Quel aliment remplacera le boeuf? Nous devons exploiter la mer et, pour exploiter ses pâturages, nous avons besoin de semences. La manufacture, les fermes, les mines, les fonderies polluent les eaux des rivières à leur source et au bout d'un certain temps, ces eaux refuseront la nourriture aux petits saumons. Ce qui est arrivé il y a des siècles sur la Tamise s'est déjà produit pour le Sacramento, et ce qui est arrivé au Sacramento arrivera à la rivière Fraser. L'art doit suppléer à la nature.

Il est facile de faire éclore 90% des oeufs de saumons dans un parc à saumons; d'autre part, Humphrey Davy estime qu'il n'y a pas 6% des oeufs déposés dans des places d'éclosion qui arrivent à

perfection et Stoddard soutient que quatre ou cinq poissons seulement, bons pour la trappe, sont le résultat de 30,000 oeufs déposés dans les lits où le poisson vient frayer.

Si ces riches récoltes de saumon doivent continuer, une action concertée doit être prise par tous ceux qui y sont concernés, pour fournir à la mer des oeufs de poissons, c'est-à-dire du frai artificiel.

Si cela est fait, et si des conditions convenables pour la fermeture des saisons de pêche sont adoptées, les possibilités de l'industrie du saumon sur la côte du Pacifique sont étonnantes. L'approvisionnement sera à peu près illimité et la demande ne manquera pas; ceci est uniquement une affaire d'éducation.

LES VITRINES DES MARCHANDS DE VINS

La compétition a obligé le commerçant moderne à faire de la publicité. C'est la compétition qui oblige les grands magasins, les établissements de nouveautés, à faire des étalages splendides dans leurs vitrines. Ce que font les marchands de draps, les autres commerçants doivent le faire, et l'époque n'est plus où même le marchand de vins pouvait s'asseoir en dehors de son magasin ou de son bureau, en fumant tranquillement sa pipe, et laisser la clientèle entrer lentement peut-être, mais cependant constamment et sûrement. Dans nombre de cas, de nos jours, pour faire des affaires, il est nécessaire d'attirer la majeure partie de la clientèle par la publicité, par la sollicitation et faire des étalages à effet dans l'établissement même, dit "Wine and Spirit Trade Record".

Pour parler du commerce des vins et liqueurs en particulier, on peut remarquer qu'en raison de l'ancienneté de ce commerce et du fait que quelques-unes des maisons les plus anciennement établies dans le pays s'y livrent, une comparaison avec les autres commerces s'impose nécessairement.

La simplicité d'un étalage contenant une cruche d'un gallon garnie d'osier, isolée parmi un nombre plus ou moins grand de bouteilles poussiéreuses et de caisses, offre trop souvent dans notre commerce un contraste piteux par rapport aux brillants effets obtenus par d'autres commerçants. On jette souvent le blâme de cet état de choses sur le matériel employé pour faire des étalages. Il est vrai que des bouteilles, des jarres ou des flacons ne se prêtent pas à des étalages aussi compliqués et aussi artistiques que ceux que l'on peut faire dans les maisons d'articles d'habillement ou de nouveautés, grâce à la variété des couleurs que ces maisons peuvent exhiber et au matériel qui se prête mieux à un étalage. Il y a peut-être plus de variété même dans l'épicerie qui a à sa disposition des boîtes

de conserves, des paquets de différents grosseurs avec lesquels on peut représenter certaines formes, mais il y a de nombreuses méthodes pour faire un étalage de bouteilles, de flacons, etc., qui ne peuvent pas manquer de rompre la monotonie qui est que trop apparente dans certaines maisons de vins dirigées d'une manière excellente.

Dans le commerce des vins, plus particulièrement que dans tout autre, il faut avoir quelques connaissances techniques pour entreprendre de faire un étalage dans une vitrine. L'arrangement d'une vitrine ne devrait pas être confié à un novice, au plus jeune des vendeurs. On ne peut guère s'étonner des étalages imparfaits et peu attrayants que font beaucoup de marchands, quand on sait que ceux qui les font sont ignorants des éléments du commerce de vins. Par exemple, parmi les diverses considérations importantes, il faut étudier la sûreté du matériel. Quand je parle de matériel, le lecteur observera que je mets à peu près de côté la question de l'emploi de bouteilles ne contenant rien, pour mettre en étalage. D'abord, une bouteille vide, quelque bien disposée qu'elle soit, n'attire pas l'attention comme l'article véritable et dans le cas des bouteilles remplies d'un liquide factice, (c'est-à-dire bouteilles contenant une imitation de brandy, etc.), il y a le risque de mélanger ces bouteilles avec la marchandise réelle.

Par sûreté du matériel, je ne veux pas dire les précautions à prendre pour empêcher les bouteilles de s'abîmer dans le magasin, les étiquettes de passer de couleur, etc., mais je parle d'autres effets beaucoup plus importants sur les liqueurs elles-mêmes. L'apprenti le plus inexpérimenté apprendra par expérience que le stock doit être manié avec soin si une partie quelconque de ce stock est employée pour l'étalage en vitrines, et que les marchandises qui ont été mises en étalage devraient être vendues les premières, car, par l'exposition en vitrine, la plupart des étiquettes, des capsules, etc., perdent leur couleur et beaucoup de leur brillant.

Il faut aussi se rendre compte de la grandeur de la vitrine à arranger par rapport aux affaires qui sont faites dans le magasin. Je mentionne simplement cette question de dimension pour attirer au lecteur que je me suis occupé de ce qui convient au petit marchand, aussi bien qu'au grand marchand. De cette question de la dimension de la vitrine, il dépend en grande partie l'étalage à faire dans de nombreux cas; on s'en rend compte quand on réfléchit que si la vitrine est grande, mais si les marchandises faites dans le magasin sont relativement faibles, il n'est pas aisé de donner une semaine du matériel nouveau, par exemple deux grosses de bouteilles de vin d'alcool, simplement pour en faire un étalage, car il est évident pour tout le

Poissons et Huitres

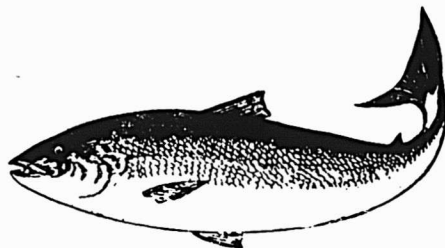
LE PLUS GRAND ENTREPOT DE POISSONS AU CANADA

Morue Verte

Hareng Labrador

Saumon Salé

Anguille Salée



Haddock Fumé

Hareng Fumé

Morue Dessossée

Morue Etuvée

TOUTES SORTES DE POISSONS
FRAIS ET GELES SUIVANT LA SAISON

Haddock Frais

Morue Fraiche

Saumon

Flétant

Hareng Frais

Doré

Maquereau

Eperlan

Brochet

Petits Poissons Blancs

Huîtres à la Mesure — en Vrac — Huîtres en Ecailles.

Grand assortiment de poissons de toute espèce
constamment en mains.

Prix modérés

Conditions libérales

LISTE DE PRIX ENVOYEE SUR DEMANDE

LEONARD BROS.

20, 22, 24, et 26 Place d'Youville

Boite Postale 639

PRES DE LA DOUANE

Téléphones à Longue Distance

MONTREAL

SUCURSALES :

MONTREAL,

ST. JOHN, N.B.

GRAND RIVER,

GASPE, Qué.

monde qu'avec un petit mouvement de marchandises on ne pourrait pas mettre en étalage du matériel qui pourrait être requis pour la vente dans un intervalle relativement court. Avec de grandes vitrines, des supports de bouteilles, des cartes d'étalage, des caisses, etc., doivent nécessairement servir à l'occasion pour remplir les intervalles là où on n'emploie pas de bouteilles remplies d'un liquide factice, tandis que si la vitrine est petite, les supports de bouteilles, etc., pourraient servir comme moyen de varier l'étalage. Toutefois, il y a souvent un avantage à avoir de grandes vitrines, et cet avantage ne doit pas être négligé et c'est le suivant: avec une vitrine assez spacieuse, on peut mettre en étalage des vins et des alcools qui ont l'air d'être mis là comme en vrac.

Il y a d'autres points moins importants que l'étalagiste dans le commerce des vins doit prendre en considération. Ce n'est pas seulement la grandeur de la vitrine, c'est-à-dire sa largeur, sa profondeur et sa hauteur qu'il faut considérer, c'est aussi son aspect, et cela plus spécialement en été et, si même on ne s'occupe pas de l'aspect de la vitrine, il faut se rendre compte si elle est exposée à des températures extrêmes causées par des courants d'air ou par la chaleur provenant du système d'éclairage. Si la vitrine n'est pas élevée, il faut nécessairement considérer la proximité des lumières. Si la vitrine est exposée au Sud il y a danger que les bouteilles de liqueurs soient affectées par le soleil.

Les saisons jouent aussi un rôle dans les étalages; par exemple, en été, on fera un étalage de vins légers, en hiver, on mettra en vitrine d'autres marchandises, la succession des divers étalages mettant en exhibition les marchandises juste en demande dans le moment. Ayant déterminé ce qu'il faut mettre en étalage, il faudra s'occuper de détails accessoires sur la manière de disposer les marchandises. Les champagnes, les alcools, etc., sont facilement gâtés, les premiers quand les bouteilles sont placées debout et les derniers quand les bouteilles sont couchées. Si on emploie des vins jeunes en flacons ou en bouteillés, ce serait de la folie de les placer dans une partie de la vitrine affectée par le soleil. Il faut aussi donner de l'attention aux marchandises qu'on ne doit pas mettre en vitrine. Les champagnes en général ne conviennent pas à un étalage, bien qu'il faille admettre que la disposition des bouteilles est souvent très délicate et coûteuse. C'est pour cette raison même que les bouteilles ne se prêtent pas à la décoration des vitrines. Les feuilles dorées perdent bien vite leur fraîcheur, les délicates étiquettes françaises sont promptement affectées. Il est assez difficile d'arranger des bouteilles de liqueurs, et certains vins médicinaux se gâtent rapidement quand ils sont exposés à la lumière.

Il y a une bonne manière et une mauvaise manière d'exposer un article tel que le claret; cela se comprend facilement quand on pense que les vins rouges sont mis dans des bouteilles de couleur foncée et conservés dans des caves obscures. Ces vins ne devraient pas être exposés à la lumière vive ou aux rayons du soleil. Comme tous les marchands expérimentés le savent, le vin est un composé d'organismes vivants, de ferments obscurs. Quand il est gardé dans des bouteilles non transparentes, la vie de ces organismes est plus ou moins restreinte, mais sous l'influence des rayons du soleil, ils prennent une activité qui, si on la laisse continuer assez longtemps, finira par détruire le bouquet du vin. Suivant les diverses saisons, on peut faire des étalages spéciaux. Par là, je veux dire qu'on peut mettre en étalage une marchandise à laquelle la maison de commerce prend un intérêt particulier. Certains des grands marchands de la province, par exemple, sont propriétaires d'une liqueur célèbre ou d'un tonique. Cette liqueur ou ce tonique peut donc être l'objet, à des époques différentes, d'un étalage spécial. Un gin ou un whisky bien connus peuvent former la caractéristique spéciale de l'étalage, le temps à autre.

Des étalages spéciaux d'un vin particulier, etc., peuvent souvent être faits et cela avec l'aide des expéditeurs qui sont trop heureux de fournir le matériel voulu sous forme de cartes d'étalage, de photographies, de brochures, de modèles, de voitures à transporter le vin, etc. On peut obtenir beaucoup de ces choses d'étalage avec une partie laissée en blanc, de sorte que le nom du marchand peut y être imprimé. On peut aussi avoir des caisses très bien marquées au fer chaud.

Pour les étalages de marchandises en vrac, on peut avoir des modèles de petits fûts, etc., tandis que dans presque tous les étalages on peut se procurer des affiches convenables pour mettre dans les vitrines, telles que représentations de grappes de raisins, grandes et petites, et j'ai même vu une vitrine très bien arrangée avec des imitations de grappes de raisin grandeur nature que l'on peut facilement se procurer chez beaucoup des marchands de jouets en gros. Même les mesures en cuivre dont certains marchands ont des assortiments complets peuvent être mises en service.

L'achat de nouvelles jarres garnies d'osier peut aussi servir à orner une vitrine. On peut découper des bouchons pour ces jarres et les sceller, de telle sorte que lorsqu'on les exhibe en vitrine, leur intérieur ne ramasse pas la poussière. De petites futailles peuvent généralement être nettoyées en les grattant. On devrait alors les garnir en peignant en noir les cercles de fer. De petites futailles de sherry, des tonneaux en épinette et un matériel semblable sont des modèles spé-

cialement bons pour ce genre d'exhibition. Un étalage bien fait d'un outillage complet pour l'embouteillage peut quelquefois être très intéressant et très instructif pour les personnes qui ne connaissent pas cette partie du commerce des vins.

On peut même employer des couleurs, par exemple, on peut mettre en étalage des futailles de gin de Hollande, avec, comme fond, leurs caisses peintes en vert. De même, des capsules peuvent être arrangées autour d'un groupe de bouteilles de whisky capsulées avec le même genre de capsules. En été, on peut produire un effet de fraîcheur en répandant sur un petit nombre de caisses de brandy de la colle ordinaire pour les étiquettes de bouteilles, puis en parsemant cette colle fraîche d'un peu de l'emballage dont on se sert pour emballer le gin. La nouveauté de l'idée force le public à considérer ce spectacle et si l'étalage ne sert pas à leur rappeler leurs besoins en fait de rafraîchissements liquides et de stimulants, ce n'est pas la faute du marchand. En hiver, on peut créer un effet de chaleur en coupant en deux des paillassons et on les pose légèrement autour des parois des caisses. On peut placer sur ces caisses des bouteilles d'alcool comme autant de sentinelles au sommet d'une forteresse. On peut former des arches en plaçant des paillassons les uns sur les autres et en courbant la colonne ainsi formée en demi-cercle ou en d'autres formes, suivant qu'on le désire.

A l'époque de Noël, le marchand de vins peut faire un effet spécial, bien que naturellement les vins qui proviennent du climat du Sud ne soient pas habitués à la gelée et à la glace. On peut cependant faire un effet frappant en imitant la gelée au moyen d'une poudre. Cette gelée imitée peut être répandue sur les flacons ou les bouteilles de vin. Je mentionne les bouteilles de vin parce que cette gelée produit plus d'effet sur la couleur fond du verre des bouteilles; avec cette gelée, on peut employer d'une manière appropriée des feuilles de houx avec les baies de cette plante, réelles ou imitées.

Une question importante à considérer est celle du prix des tickets et des cartes d'étalage. Dans quelques localités où le commerce se fait presque entièrement au comptoir, le plan le plus sage consiste toujours à montrer les marchandises avec les prix marqués simplement. Les anciens écussons verts et dorés produisent un effet très joli quand ils sont ajustés convenablement autour du goulot des bouteilles. Les tickets de prix, etc., sont faits d'une manière si artistique aujourd'hui que, dans la plupart des cas, ils ajoutent même à l'apparence du stock, bien que l'achat de jolies étiquettes, qui forme souvent une dépense qui n'est pas à négliger, cette dépense finit toujours à payer à la longue. Un point moins important que j'ai omis en mentionnant les étalages de bouteilles, c'est qu'il faut

Votre Profit

C'est pour votre Profit que vous êtes dans les affaires et non pour échanger simplement votre argent. Par conséquent, votre intérêt

Est de Vendre

les marchandises éprouvées par le temps et approuvées par la clientèle. Ces marchandises là n'ont jamais besoin d'être sacrifiées.

Le Sirop de Table

MARQUE "CROWN"

est clair, limpide, d'une belle couleur dorée, d'une saveur exquise. C'est l'Extrait le plus pur du Blé d'Inde choisi le plus délicat

C'est pour cela que la clientèle a confiance dans la Marque "Crown" et la préfère à toute autre. C'est pour cela que le marchand, sûr de son profit, la tient en magasin.

Faites votre Approvisionnement. Tous les Marchands de Gros la vendent. Voyez les Prix dans la Liste des Prix.

Edwardsburgh Starch Co.

LIMITED

Bureau :

164, rue St-Jacques, MONTREAL.

Manufacture :

CARDINAL, Ont.

jours voir à ce que les étiquettes placées sur un rang donné de bouteilles soient à une hauteur uniforme. On ne devrait jamais choisir que les bouteilles de la même forme et, avec des bouteilles bien faites, des étiquettes de bon goût et des cartes d'étalage artistiques indiquant le prix des marchandises jolies, arrangées pour obtenir l'effet maximum.

En ne perdant pas de vue la sûreté du matériel, si la vitrine est changée à intervalles fréquents, un joli étalage peut être fait de temps à autre avec des bouteilles d'alcool, en les disposant en demi-cercle. Sur la première rangée et entre chaque bouteille placée au fond, on forme un autre demi-cercle, les goulots étant arrangés un peu en arrière de ceux des bouteilles du rang inférieur. Sur le second rang, on forme un autre demi-cercle de la même façon, les goulots étant encore tournés assez en arrière de ceux des bouteilles du second rang, et ainsi de suite, de manière à former une sorte de pyramide, jusqu'à ce que la dernière rangée ne soit constituée que par une seule bouteille. Comme les goulots des bouteilles seront alors tous dirigés vers la vitrine (comme les gueules d'autant de canons dans un fort) avec des capsules aux jolies couleurs, un excellent effet est obtenu assez facilement et à bon marché. Mais la pyramide ne doit pas être tenue trop longtemps en étalage. Les bouteilles enveloppées, qu'elles contiennent du vin ou de l'alcool, ne sont pas aussi bonnes pour l'étalage que des bouteilles non enveloppées. D'abord, quand une bouteille est enveloppée, on ne voit pas très bien ce qu'elle contient; en outre, l'enveloppe n'est pas aussi facile à épousseter ou à nettoyer que le verre même de la bouteille et cette enveloppe indique quelque chose de peu soigneux, quelque chose qu'on a à cacher ou la hâte avec laquelle on a fait l'étalage.

J'ai parlé des points les plus importants concernant le traitement général et la disposition de l'étalage; il ne sera pas déplacé ici d'indiquer dans leurs grandes lignes un ou deux étalages spéciaux et la manière de les former d'une manière peu coûteuse au moyen du stock et des marchandises qu'on a généralement sous la main. Comme le claret est l'article ordinaire de vente chez la plupart des commerçants, commençons par un étalage de claret. En avant, on placera probablement quelques bouteilles échantillons factices et si la liste n'est pas trop considérable et peut tenir sur une carte ou sur un petit livret, ces bouteilles factices peuvent être placées tout-à-fait en avant de la vitrine, par exemple à une distance les unes des autres de quatre ou cinq pouces; entre ces bouteilles, on peut arranger des listes de prix. Les petites bouteilles et les brochures n'empêcheront pas qu'on ne voie le reste de l'étalage. Derrière ces bouteilles échantillons, on peut placer une caisse contenant des bou-

telles remplies d'un liquide factice, rangées sur cinq ou six couches. Pour former ces coffres, il sera peut-être nécessaire d'employer des caisses pour les exposer, en laissant voir la marque de ce vin. On peut alors disposer les bouteilles comme dans une cave. Pour former un fond à cet étalage, on peut employer de grandes et de petites cartes fixées immédiatement en avant des bouteilles: on peut placer une carte du département de la Gironde inclinée à un certain angle et sur laquelle on peut marquer avec de petites fiches les positions des quatre grands crus, Château Laffite, Château Latour, Château Margaux, Haut Brion.

On peut faire un étalage de vin de sherry et de vin d'Oporto, suivant les mêmes lignes, mais au lieu de la carte géographique, on emploie un modèle de voiture à transporter le vin, trainée par des boeufs.

Je peux aussi mentionner les détails d'un étalage spécial de whisky. Procurez-vous du ruban de soie blanc, étroit et une égale quantité de soie noire. La largeur du ruban varie suivant le goût. Mesurez la glace de votre vitrine diagonalement, et coupez suffisamment de chaque espèce de ruban pour aller d'un bord à l'autre. Tendez les rubans diagonalement en travers de la glace, à l'intérieur, bien entendu, et fixez-les de telle sorte que le ruban noir croise le ruban blanc vers le milieu de la glace. Placez alors dans la vitrine un rang ou deux des bouteilles de whisky dont vous désirez spécialement pousser la vente. Ensuite, préparez quelques caisses de whisky en remplissant quelques-unes des caisses marquées avec des bouteilles vides dans leur paillon, laissant de la place pour deux ou trois bouteilles pleines. Prenez quelques longueurs de ruban et étendez-les diagonalement en travers de la paroi de la caisse, faisant face à la glace. On fixe les rubans solidement, de sorte que quand la caisse est mise debout, montrant les bouteilles pleines de whisky dans une pose convenable, celles-ci ne tombent pas. Toutes les cartes d'étalage ou les tickets de prix peuvent aussi être suspendus au moyen des mêmes rubans de couleur afin d'ajouter à l'effet général.

D'autres dessins spéciaux se suggéreront d'eux-mêmes facilement à l'étalagiste intelligent après qu'il aura acquis un peu d'expérience.

En conclusion, quand un magasin fait régulièrement un commerce de vins, d'alcool et de bière, un bon système peut être adopté de la manière suivante:

Première semaine. — Etalage de vins avec fûts de claret, capsules, futailles de sherry, etc.

Deuxième semaine. — Etalage d'alcool. Alcool en futailles.

Troisième semaine. — Etalage de bière, Bière en fûts, avec de petits supports pour les demi-barils.

Quatrième semaine. — Etalage de vin en futailles.

Cinquième semaine. — Etalage d'alcool en vrac, alcool dans de petits fûts, etc.

Sixième semaine. — Bière en futailles avec cartes d'étalage appropriées, circulaires, etc.

Septième semaine. — Etalage de différentes marchandises mélangées.

On verra ainsi qu'en exerçant un peu d'ingéniosité et de jugement, les vitrines des marchands de vins peuvent être arrangées avec goût et leur étalage varier périodiquement, sans compter qu'au premier abord, le matériel dont on dispose pour faire cet étalage semble être le moins convenable que l'on puisse trouver.

MM. L. Chaput, Fils et Cie recevront ces jours-ci un autre char de bière Pabst "Blue Ribbon". Cette bière a remporté la Croix d'Honneur à l'exposition d'Anvers, Belgique. Prix et échantillons fournis avec plaisir.

Vins de choix

Nous publions dans ce numéro une liste de vins que les marchands consulteront avec avantage. Ces vins sont des plus recommandables pour leur bouquet et leur qualité supérieure. La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, a réussi à s'assurer les agences des maisons les plus renommées dans les lignes des Sherris, Ports, Bourgognes, Clarets, Surtines, Champagnés, Vins de Madère, Vins de Malaga, Vin Tonique.

Ces Vins se vendent en bouteilles ou en fûts de différentes contenances; leurs qualités et leurs prix sont variés.

Demandez des prix à la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, vous y trouverez votre compte.

N'oubliez pas que vous pouvez vous procurer le "Dubonnet", le roi des vins toniques et apéritifs, ainsi que le whisky Ecossais "Ainslie", marque Glenfion, la crème des whiskies d'Ecosse, chez MM. L. Chaput, Fils et Cie, Montréal, seuls agents pour le Canada.

Fruits secs et noix

La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, est prête à coter les prix avantageux au commerce sur toutes les lignes de fruits secs: Raisins de Valence, Raisins Epépinés en paquets, Raisins de Table, Malaga Loose, Muscades, Raisins Sultana, Raisins de Corinthe, Figues, Pruneaux, Fruits Evaporés: Pommes, Pêches, Poires, Abricots, Dattes, Fruits Confites, Noix, Filberts, etc. Voyez la page consacrée dans ce numéro à ces différentes lignes, préparez la liste des articles dont vous avez besoin et demandez les cotations: Elles sont avantagieuses aux acheteurs.

Eau Crystal Spring. — Embouteillage en source seulement par The Liberty Crystal Spring Co. à Liberville, N. B. C'est maintenant le temps de vous préparer à l'hiver. Envoyez vos commandes à présent, à L. Chaput, Fils et Cie, agents distributeurs, Montréal.

LES CÉLÈBRES
MARQUES DE FARINE

“LAUREL”
&
“CROWN”

Sont Fabriquées par la

Seaforth Milling Co'y.,
SEAFORTH, ONT.

Dans votre intérêt, mettez-vous en rapport avec nous

Cette marque de commerce
est le signe du Sel pur : : :



C'est la marque de
commerce du SEL
WINDSOR—que vos
clients savent repré-
senter du sel abso-
lument pur.

Montrez-la.

The Canadian Salt Co.,
Limited

Windsor, Ont.

Le Plus Beau
Porc Empaqueté
D'ARMOUR

EN VENTE CHEZ TOUS
LES EPICIERS DE GROS.

D. RATTRAY & SONS
LIMITED

AGENTS GENERAUX

QUEBEC MONTREAL OTTAWA



REGLISSE EN BATONS

Y. & S.
SCUDDER
M. & R.

BOULETTES (PELLETS) ACME
WAFERS M. & R.
PASTILLES, ETC.,

et une ligne complète de

Spécialités de Réglisse Dure et Molle.

Liste de prix et Catalogue Illustré sur demande.

NATIONAL LICORICE CO.

BROOKLYN, N. Y.

Dépot à Montréal, 322 rue Notre-Dame Est.
J. M. BRAYLEY, Agent

Epicerie, Provisions, Vins et Liqueurs.

REVUE DES MARCHES

COMMERCE

Les affaires en général sont très satisfaisantes, dans nombre de maisons on nous dit que le chiffre d'affaires en octobre a été au-dessus de celui du mois correspondant de l'année dernière et que cette augmentation n'est pas entièrement due à l'élévation des prix sur la plupart des marchandises, mais aussi à des ventes plus fortes. Le mois de novembre débute également bien.

Nous sommes, d'ailleurs, en pleine saison d'affaires, et avec l'augmentation constante de la population, augmentation due non seulement aux naissances, mais encore à une forte immigration, les ventes doivent nécessairement augmenter.

Nous avons tout récemment encore recommandé à nos lecteurs de limiter autant qu'il est sage de le faire, leurs achats. Tout est très cher et bien qu'il n'y ait de misère nulle part, les gens qui veulent et savent équilibrer leur budget devront se restreindre dans leurs achats. Avec les facilités actuelles d'approvisionnement, il est inutile de s'embarrasser de lourds stocks, d'autant plus qu'au prix où sont toutes choses aujourd'hui, il serait difficile d'augmenter davantage les prix sans faire échec à la consommation.

Le nombre de navires dans notre port diminue, on n'en compte que onze actuellement et aucun de ceux qui partent ne reviendra plus ici cette année. C'est la fin prochaine de la navigation interocéanique qui s'annonce.

FINANCES

Les banques suivantes paieront à leurs actionnaires des dividendes aux dates ci-dessous et aux taux ci-après désignés:

15 novembre: Sterling Bank of Canada—1 1/4 p.c. (trimestriel).

30 novembre: Union Bank of Halifax—2 p.c. (trim.).

2 décembre: Canadian Bank of Commerce—2 p.c. (trim.).

Bank of Hamilton—2 1/2 p.c. (trim.).

Bank of Montreal—2 1/2 p.c. (trim.).

Quebec Bank—1 3/4 p.c. (trim.).

Banque d'Hochelega—2 p.c. (trim.).

Banque de Toronto—2 1/2 p.c. (trim.).

Banque d'Ottawa—2 1/2 p.c. (trim.).

Merchants Bank of Canada—2 p.c. (trim.).

Home Bank of Canada—3 p.c. (semestriel).

CHOCOLAT

Non Suoré

DES EPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

L'argent consacré à la publicité, lorsqu'il est judicieusement dépensé, constitue un placement et non pas une dépense.

GRAND TRUNK RAILWAY SYSTEM

MONTREAL, BOSTON et SPRINGFIELD

et tous les endroits de la Nouvelle-Angleterre. Deux trains dans chaque sens tous les jours. Quitte Montréal — 8:31 a. m., 8:10 p. m. Arrivent à Boston — 7:05 p. m., 8:05 a. m.

Wagons à nos cafés et chars directs sur les convois du jour. Wagons-lits et chars directs sur les convois de nuit.

MONTREAL-BURLINGTON

Quitte Montréal : 11:35 p. m. Arrive à Burlington, 15:45 p. m.

MONTREAL-TORONTO

(4 trains express dans chaque direction, tous les jours) Quitte Montréal : 9:00 a. m., 9:45 a. m., 7:32 p. m., 10:30 p. m. Arrivent à Toronto, 4:30 p. m., 9:15 p. m., 6:15 a. m., 7:30 a. m. Éléphant service de wagon-café-salon sur le train de 9:00 a. m.

MONTREAL-OTTAWA

(3 trains les jours de la semaine) — (2 trains le dimanche) — Quitte Montréal : 8:30 a. m., 13:40 p. m., 7:30 p. m. Arrivent à Ottawa : 11:30 a. m., 16:10 p. m., 10:30 p. m. Éléphant wagon buffet-salon sur tous les trains.

MONTREAL-NEW-YORK

Quitte Montréal à : 8:45 a. m., 11:00 a. m., 7:49 p. m. Arrivent à New-York : à 9:05 p. m., 10:08 p. m., 7:20 a. m.

L'EXPOSITION DE JAMESTOWN

Norfolk, Virginia.

Bas prix toujours en vigueur.

BUREAU DES BILLETS DE LA VILLE :
137 rue St-Jacques. Tél. Main 460 et
461 ou à la Gare Bonaventure.

Union Bank of Canada—1 1/4 p.c. (trim.).

16 décembre: Sovereign Bank of Canada—2 p.c. (4 mois).

Il ne faisait aucun doute dans les cercles financiers que la Banque d'Angleterre augmenterait le taux de son escompte cette semaine; mais peu de personnes pouvaient penser que cette augmentation aurait lieu avant jeudi, jour de l'assemblée habituelle des directeurs de la banque. Cependant, en présence des drainages de l'or pour le compte des banques américaines — les engagements jusqu'à samedi dernier atteignaient \$30,000,000 — les directeurs de la Banque d'Angleterre ont, pour protéger leur encaisse-or, décidé lundi de porter à 6 p.c. le taux de l'escompte qui, le jeudi précédent, avait été avancé de 4 1/2 à 5 1/2 p.c. On considère dans les cercles financiers que la mesure prise lundi par la Banque d'Angleterre est le résultat naturel de la situation défavorable présentée par l'état des banques de New-York, publié samedi dernier.

La Bourse de Montréal a enregistré cette semaine, des cours plus bas encore pour un certain nombre de valeurs et quelques gains. Hier, mardi, le marché de New-York n'a pu influencer notre propre marché, la bourse ayant fermé ses portes en raison des élections. Aussi n'y a-t-il eu ici qu'une séance assez terne d'ailleurs.

Voici les différences survenues depuis notre dernière revue:

Gains—Can. Pac. Ry., 2; Soo (com.), 2; Halifax Electric Transit, 1; Toledo Ry., 2; Nova Scotia Steel (com.), 1 1/4; Ogilvie Flour Mills, 3.

Pertes—Détroit United Ry., 1 1/2; Havana Electric (com.), 1 1/2; Illinois Traction (pref.), 1 1/2; Montreal Street Ry. (ex-div.), 1-2; Bell Telephone, 3 1/4; Mackay (com.), 3 1-2; Mackay (pref.), 7-8; Mexican L. & P., 1; Rio de Janeiro L. & P., 1-4; Dom. Coal (com.), 2 1-2; Dom. Textile (pref.), 1; Dom. Iron & Steel (pref.), 2; Montreal Steel Works (pref.), 2 1-2.

Nous donnons la cote de la dernière transaction pour chacune des valeurs ci-après:

Chemins de fer

Can. Pac. Ry.
Duluth S. S. & A. (com.)
Duluth S. S. & A. Ry. (pref.)

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

Minn. St. Paul & Soo (com.) . . .	74
Minn. St. Paul & Soo (préf.) . . .	125½

Tramways

Detroit United Railway	33
Halifax Electric Transit	91
Hamilton Electric Ry.	92
Havana Electric Ry (com.)	21
Havana Electric (préf.)	68
Illinois Traction (préf.)	74
Montreal Street Ry. (ex-div.)	166
Ohio Traction	21
Sao Paulo (com.)	98½
Sao Paulo (préf.)	137
St. John Railway	98
Toledo Railways	13
Toronto Railways	88
Tri-City (com.)	80
Tri-City (préf.)	80
Trinidad Railway	75¼
Twin City Rapid Transit (ex-div.)	73½
West India Electric [com.]	60
Winnipeg Electric Street Railway (com.)	165¼
Winnipeg Electric Ry. [préf.]	116

Télégraphes, etc.

Bell Telephone	119
Mackay (com.)	49
Mackay (préf.)	53½
Montreal Telegraph	146

Divers

Can. North West Land	435
Mexican Light & Power	38
Montreal L. H. & P. (ex-div.)	84
Montreal Loan and Mortgage	133½
Richelieu & Ontario Nav.	54
Rio de Janeiro L. & P.	32¾
Windsor Hotel	105

Valeurs Industrielles

Auto Ry. Signal	50
Packers (com.)	68
Packers (préf.)	75
Canadian Converters	59¾
Canadian General Electric	127
Dom. Coal (com.)	37½
Dom. Coal (préf.)	87
Dom. Textile (com.)	45
Dom. Textile (préf.)	80
Dom. Iron & Steel (com.)	14
Dom. Iron & Steel (préf.)	38
International Coal (com.)	60
Intercolonial Coal (préf.)	90
Lake of the Woods (com.)	71
Lake of the Woods (préf.)	102
Laurentide Pulp (com.)	87
Laurentide Pulp (préf.)	100
Magdalen Islands (com.)	31½
Magdalen Islands (préf.)	71¾
Montreal Coal	90
Montreal Cotton	118½
Montreal Steel Works (com.)	96
Montreal Steel Works (préf.)	92¼
Nova Scotia Steel (com.)	54¼
Nova Scotia Steel (préf.)	108
Ogilvie Flour Mills [com.]	180
Ogilvie Flour Mills (préf.)	113
Penmans (com.)	25
Penmans (préf.)	80
Shawinigan W. & P.	53½

Bons et obligations

Bell Telephone	106
Cable	96½
Canadian Converters	89
Detroit United	99½
Dominion Textile, D.	89
Dominion Textile, C.	80
Dominion Textile, B.	80
Dominion Textile, A.	82
Dominion Textile [fractions]	108
Dominion Coal	92
Dominion Cotton	93
Dominion Iron & Steel	68
Halifax Traction	100

Morue Déchiquetée (Stripped)

"Atlantic"



C'est une nouvelle ligne pour nous, et nous savons qu'elle va avoir une forte vente, parce qu'elle réunit les caractéristiques de vente qui la recommandent aux épiciers dans toutes les parties du pays. Premièrement, c'est une morue de côte, provenant d'un district où on pêche la morue la plus douce. Deuxièmement, elle est salée très légèrement et cependant n'est pas imprégnée d'eau. Troisièmement, toutes ses arêtes ont été enlevées, et elle est emballée en lanières, dont la grosseur est juste ce qu'il faut pour la vente au détail. Une boîte pèse trente livres et l'homme qui s'en procure une en désire bientôt une autre. Termes spéciaux pour lots de cinq boîtes.

Atlantic Fish Companies Limited

LUNENBURG, - N. E.

A. H. BRITAIN & CO., MONTREAL
Agents Généraux pour
Ontario et Quebec

Havana Electric	85
Intercolonial Coal	95
Keewatin Mills	100¾
Lake of the Woods	103
Laurentide Pulp	110
Magdalen Islands	94
Mexican Electric L. & P.	79
Mexican Electric Light Co.	70½
Montreal Light, Heat & Power	97
Montreal Steel Works	101
Montreal Street Railway	100
Nova Scotia Steel	106½
Nova Scotia Con.	100¼
Ogilvie Flour Mills	114
Montreal Street Railway	102½
Price Bros.	104½
Rio de Janeiro L. & P.	68
Sao Paulo	92¼
St. John Railway	103½
Winnipeg Electric Street Ry.	100

REVUE GENERALE

EPICERIES

Il y a une excellente demande pour tous les articles d'épicerie en général. Malheureusement, les fruits secs n'arrivent pas aussi promptement qu'il le faudrait et dans plusieurs branches les manufacturiers n'arrivent pas à remplir en temps la totalité des ordres. C'est un ennui véritable pour les maisons de gros qui ne pourront pas compléter tous les ordres pour la clôture de la navigation.

Il y a des marchands qui se récrient de ne pas recevoir telle ou telle marchandise et semblent ne pas comprendre qu'il n'y a nullement faute de la part de leurs fournisseurs et menacent de canceller leurs ordres. S'ils ont réellement besoin de ces marchandises ils feront bien de ne pas mettre leurs menaces à exécution, car s'ils essayaient de placer leurs ordres ailleurs, ils pourraient avoir pour réponse que tout ce qui est attendu est vendu d'avance.

SUCRES

Demande modérée; prix sans changement.

Nous cotons:

Extra granulé . sac 100 lbs.	4.35
Extra granulé baril	4.40
Extra granulé 1-2 baril	4.55
Extra granulé, balle 5 x 20	4.45
Extra ground baril	4.80
Extra ground bte 50 lbs.	5.00
Extra ground 1-2 bte 25 lbs.	5.20
No 1 Yellow baril	4.00
No 1 Yellow, sac 100 lbs. net	3.95
No 2 Yellow baril	4.10
No 3 Yellow baril	4.20
Powdered baril	4.60
Powdered bte 50 lbs.	4.80
Paris Lumps bte	5.25
Paris Lumps 1-2 bte 50 lbs.	5.35
Paris Lumps 1-4 bte 25 lbs.	5.55
Paris Lumps, bte 5 lbs., bte	0.36
Sucres bruts cristallisés	3.50 4.00
Sucres bruts non cristallisés	3.25 3.40

SIROPS DE TABLE

Nous cotons:

Quarts lb.	0.03½
1-2 quarts lb.	0.03½
1-4 quarts lb.	0.03½
Seaux de 38½ lbs. 1e seau	1.15
Seaux de 25 lbs. 1e seau	1.25
Canistres 2 lbs., 2 oz. à la cse, cse	2.40
Canistres 5 lbs., 1 oz. à la cse, cse	2.75
Canistres 10 lbs., ½ oz. à la cse, cse	2.65
Canistres 20 lbs., ¼oz. à la cse, cse	2.60

GLUCOSE

Nous cotons par 100 livres.

En barils	3.55
En quarts	3.70
En demi-quarts	3.85

MELASSES

Bonne demande; c'est un des rares articles de grande consommation qui n'a pas avancé de prix; aussi croit-on que la consommation en sera bonne.

Le gal.

Barbade choix. tonne	0.29	0.31
Barbade . . . tierce et quart	0.31½	0.33½
Barbade demi qt.	0.32½	0.34½
Barbade, fancy quart	0.00	0.35

THES

La demande pour les thés en général est assez active; les prix sont tenus fermes. Malgré les bonnes récoltes de l'Inde et de Ceylan, les thés de ces provenances sont chers, surtout dans les bonnes qualités moyennes qui prennent le chemin de la Russie.

EPICES PURES, GRAINES ET SEL

Assez bonne demande, les prix sont bien soutenus.

Nous cotons:

Allspice, moulu lb.	0.12	0.17
Anis	0.10	0.15
Canary Seed	0.04½	0.05
Cannelle, moulue	0.15	0.18
Cannelle en mattes	0.14	0.20
Clous de girofle moulus	0.18	0.23
Clous de girofle entiers	0.21	0.25
Crème de tartre	0.20	0.24
Gingembre moulu	0.13	0.16
Gingembre en racine	0.21	0.23
Graine de lin	0.03½	0.04½
Macis moulu	0.75	0.80
Mixed Spice moulu	0.17	0.22
Muscade blanche	0.30	0.40
Muscade non blanche	0.30	0.60
Pimento [Jamaïque]	0.09	0.12
Piments (clous ronds)	0.10	0.12
Poivre blanc rond	0.17½	0.20
Poivre blanc moulu	0.23	0.26
Poivre noir rond	0.14	0.16
Poivre noir moulu	0.15	0.18
Poivre de Cayenne pur	0.20	0.25
Whole Pickle Spice	0.13	0.16
Sel fin quart, 3 lbs.	2.90	
Sel fin quart, 5 lbs.	2.80	
Sel fin quart, 7 lbs.	2.75	
Sel fin 1-4 sacs 56 lbs.	0.00	0.40
Sel fin sac, 2 cwts	0.00	1.20
Sel fin en quart de 280 lbs.:		
Ordinary fine	1.70	
Fine	2.00	
Dalry	2.10	
Cheese	2.20	
Sel gros sac	0.60	

VINAIGRE

Nous cotons:

Bollman, cruches paillées, 4 gall. imp. cruche	0.00	2.20
Domestique, triple, cruches paillées, 4 gal imp. cruche	0.00	2.00
72 grains le gall.	0.00	0.20
80 grains le gall.	0.00	0.25
100 grains le gall.	0.00	0.28
118 grains [proof] le gall.	0.00	0.32

Escompte 3 p. c. sur les quatre dernières qualités.

LEGUMES SECS

Nous cotons:

Fèves de Lima la lb.	0.08½	0.09½
Fèves blanches, le minot de 60 livres	2.10	2.25
Fèves blanches la lb.	0.03½	0.03¾
Fèves brunes lb.	0.00	0.05
Pois verts No 1 la lb	0.03¾	0.04½



CHOCOLATS

de haute qualité pour les épiceries de 1er ordre.

La plus vaste et la plus belle ligne, dans le Dominion, de paquets et de nouveautés pour Noël.

The Harry Webb Co., Ltd - TORONTO.

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

OUVERTURE DES CLASSES

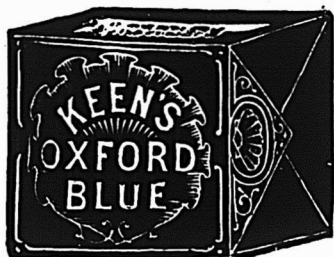
FOURNITURES CLASSIQUES

LIVRES CLASSIQUES

Cahiers d'Exercices, papier qualité supérieure, nouvelles couvertures.
Papier Écolier.
Blocs Notes.
Papier à Lettres et à Billets.
Boîtes de Papeterie.
Plumes Blanzzy Pouré & Co.
Crayons de Mine Nopitsch.

Demandez échantillons et prix à

La Cie J.-B. Rolland & Fils,
6 à 14 Rue St-Vincent, Montreal, P. Q.



Votre ordre!

Est-il placé pour

Le Bleu **Keen's Oxford.**

Le Meilleur Bleu au monde.

Pois à soupe No 1, jaunes

le minot	1.30	1.35
Pois fendus sac	0.00	3.10
Pois fendus lb.	0.00	0.03½
Blé-d'Inde à soupe, cassé, sac	0.00	2.75
Blé-d'Inde à soupe, cassé, lb.	0.00	0.34

RIZ

Les riz communs sont à la hausse sur les marchés primaires, jusqu'ici le marché local ne s'en est pas senti.

Nous cotons:

Riz importés.		
Riz Patna, No 1 la lb.	0.04½	0.04½
Riz Caroline	0.10½	0.12
Riz moulu	0.04	0.06
Riz soufflé [puffed] caisse de 36 paquets de 2 pintes		2.90
Riz soufflé [puffed] en barils de 30 lbs., la lb.	0.20	0.22
Riz décortiqués au Canada:		
Qualité B, suivant quantité et emballage	3.20	3.40
Qualité CC, suivant quantité et emballage	3.10	3.30
India Bright [sac de 250 lbs.]	3.40	3.50
Luster	3.55	3.62½
Polished Patna	0.00	3.75
Mandarin Patna	4.15	4.25
Impérial Glacé Patna	4.40	4.50
Japan glacé	4.30	4.40
Crystal Japan	4.55	4.75
Snow Japan	4.80	4.90
Japan Ice Drips	4.90	5.00

FARINES ET PATES ALIMENTAIRES

A noter une avance sur les vermicelles, macaroni et spaghetti canadiens: une avance sur les pâtes alimentaires importées est dans le domaine du possible.

Le tapioca pearl est rare sur place: on attend des tapiocas et du sagou qui auraient dû être livrés en août-septembre.

Nous cotons:

Farine patente hongroise, qt.	6.90	7.00
Farine patente hongroise, sac	0.00	3.50
Farine forte qrt.	0.00	6.60
Far. patente à pâtisserie, qrt.	0.00	5.75
Farine patente à pâtisserie, 1-2 qrt.	0.00	3.25
Far. patente à pâtisserie, sac	0.00	3.10
Farine straight rollers, qrt.	0.00	6.50
Farine straight rollers, sac	0.00	3.10
Farine d'avoine granulée sac	3.80	4.00
Farine d'avoine Standard, sac	3.80	4.00
Farine d'avoine fine sac	3.80	4.00
Farine d'avoine roulée, baril	0.00	7.75
Farine d'avoine roulée, sac	3.55	3.75
Farine d'avoine roulée, pochette de 6 lbs.	0.20	0.27
Farine de sarrasin lb.	0.00	0.04
Farine de blé-d'Inde ord. sac		2.10
Farine de blé-d'Inde [gold dust], sac 2.20	2.20	2.40
Farine de blé-d'Inde [gold dust], baril 0.00	0.00	5.00
Vermicelle, macaroni et spaghetti canadiens, en vrac, boîtes de 5 et 10 lbs., la lb.	0.07	0.08
baril, de 75 lbs., la lb.	0.07	0.08
Vermicelle, macaroni, spaghetti, pâtes assorties: alphabet, chiffres, animaux, nouilles, coudes, importées en vrac, la lb.	0.06	0.07
en paquets de 1 lb., la lb.	0.08	0.11
Tapioca pearl, la lb.	0.07	0.08
Tapioca seed	0.07	0.08
Tapioca flake, la lb.	0.07	0.08
Sagou la lb.	0.05	0.06

ORGE

Nous cotons:

Orge mondé (pot), sacs	0.00	2.00
Orge mondé (pot), barils	0.00	2.00

Orge perlé (pearl), sacs . . . 0.00 4.00
Orge grillé lb. 0.04 0.04

FRUITS SECS

Il y a une excellente demande pour les fruits secs dont les premiers arrivages se font au fur et à mesure de leur entrée en magasin.

Il est arrivé cette semaine des dattes, des raisins de Corinthe et de Malaga et des pruneaux d'Orégon. Les raisins de Californie et les pruneaux de Californie ne sont pas attendus avant la fin de la navigation.

On attend d'un jour à l'autre des pruneaux de Bosnie de la récolte 1906 rafraichis qui sont offerts à 6½c. la lb. en boîtes de 55 livres.

Les raisins Sultanas sont plus fermes, on les cote à arriver de 7-12c. à 9-12c. suivant qualité.

Dattes et Figs

Dattes en vrac lb. 0.00 0.05½
Dattes en pqt. de 1 lb. lb. 0.00 0.06
Figs, Smyrne, bte 10 lbs.,
3 cour lb. 0.00 0.06
Figs, Smyrne, bte 10 lbs.,
4 cour lb. 0.06½ 0.07
Figs, Smyrne, bte 10 lbs.,
5 cour lb. 0.07 0.09
Figs, Smyrne, bte de 10
lbs., 6 cour lb. 0.08½ 0.11
Figs Smyrne, bte de 12 oz. 0.07½ 0.08
Figs Smyrne, bte de 1 lb. 0.09 0.11
Figs en sacs lb. 0.03½ 0.04

Pruneaux

	lb.	lb.
Pruneaux Californie 30/40	0.10	0.11
Pruneaux Californie 40/50	0.00	0.10
Pruneaux Californie 50/60	0.00	0.09
Pruneaux Californie 6/70	0.00	0.08½
Pruneaux Californie 70/80	0.00	0.08
Pruneaux Californie 80/90	0.00	0.07½
Pruneaux d'Orégon 30/40	0.10½	0.11
Pruneaux d'Orégon 40/50	0.09½	0.10
Pruneaux d'Orégon 50/60	0.00	0.09
Pruneaux d'Orégon 60/70	0.00	0.08½
Pruneaux d'Orégon 70/80	0.08	0.08½
Pruneaux d'Orégon 80/90	0.00	0.07½
Pruneaux d'Orégon 90/100	0.00	0.07½
Pruneaux de Bosnie rafraichis, boîte 55 lbs.	0.00	0.06½

Raisins de Corinthe

	lb.	lb.
Corinthe Amalias	0.06½	0.06½
Corinthe Filiatras	0.06½	0.06½
Corinthe Vostlzzas	0.08	0.09
Corinthe nettoyés par lb.	0.06½	0.07½
Corinthe nettoyés, 50 pqt. de 1 lb. à la boîte	0.07	0.07½

Raisins de Malaga

	bte.	bt
3 couronnes	2.50	3.00
4 couronnes	3.50	3.75
5 couronnes	4.00	4.25
6 couronnes	5.00	5.25
8 couronnes	5.75	6.00
3 couronnes ¼	0.75	0.85
4 couronnes ½	0.90	1.10
4 couronnes ¼	1.25	1.40
8 couronnes ¼	1.50	1.60
Épépi lb.	0.10½	0.11

Raisins Sultanas.

	lb.	lb.
Sultanas, qualité choix	0.13½	0.16
Sultanas de Californie foncés	0.09	

Raisins de Valence

	lb.	lb.
Valen. fine off Stalk	0.05	0.06
Valen. fine off Stalk. 1-4 boîte	0.00	0.00
Valen. Selected	0.05½	0.06½
Valen. Layers	0.06	0.07

Raisins de Californie

	lb.	lb.
Épépi paq. 1 lb.	0.12½	0.13½
Épépi paq. 12 oz.	0.11	0.11½
Nou et Mandes	lb.	lb.
Amar. Tarragoné	0.13	0.14
Amar. Valence écalées	0.30	0.45

LEUC & DAoust

Marchands de Grains et de Produits
EN GROS et à COMMISSION
Spécialité: *Beurre, Fromage, Œufs et Patates*
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.
1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

Conserves de Viandes de Clark.

Une raison pour laquelle mes conserves de viandes jouissent d'une telle réputation de qualité, c'est que, dans ma manufacture, je ne fais rien que cuire et emballer des viandes.

Tous les animaux sont abattus aux abattoirs publics; ils sont ensuite examinés par les inspecteurs de la cité et doivent alors passer devant mon propre Inspecteur.

Je suis donc doublement certain que les viandes que je mets en conserves sont les meilleures qui soient offertes sur le marché Canadien.

Qualité Assurée.

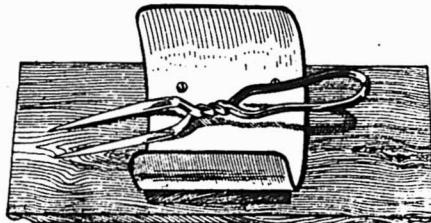
WM. CLARK

MANUFACTURIER

MONTREAL

Plateau a Jambon

Pour découper proprement, promptement, sans perte et en tranches de l'épaisseur voulue, les jambons petits et gros.



Indispensable aux Charcutiers,
Bouchers, Restaurateurs et
Hotelliers.

FELIX BIGAOUETTE,

159 rue Lagachetière Est
MONTREAL.

Avelines	0.12	0.13
Noix Grenoble Mayette	0.12	0.14
Noix Marbot	0.12	0.13
Noix Bordeaux écalées	0.24	0.27
Noix du Brésil	0.17	0.18
Noix Pécans polles, moyennes	0.17	0.18
Noix Pécans polles, Jumbo	0.22	0.23
Noix Pécans cassées . 1 lb.	0.00	0.00
Peanuts	0.09	0.14

Fruits évaporés

Abricots lb.	0.23	0.30
Nectarines lb.	0.17	0.20
Pêches	0.23	0.25
Poires	0.16	0.21½
Pommes tranchées évapo- rées btes de 50 lbs.	0.10½	0.11½
Pommes évaporées, caisse 40 lbs. carton 2 lbs.	0.11½	0.12½
Pelures de fruits	lb.	lb.
Citron lb.	0.10	0.11
Orange lb.	0.11	0.12
Citronnelle lb.	0.18	0.20

CONSERVES ALIMENTAIRES

Conserves de légumes

Très bonne demande. Le seul changement de prix est une avance sur les champignons hôtel qui ne vend pas à moins de 24c. la boîte.

Nous cotons:

Asperges entières importées:

Boîtes de 1½ lb., doz.	3.25	3.40
Boîtes de 2 lbs., doz.	3.75	3.90
Boîtes de 3 lbs., doz.	5.00	5.25
Asperges entières importées, suivant format doz.	4.40	6.00
Asperges sous verre, impor- tées doz.	5.00	5.25
Asperges (Pointes) 2 lbs. doz.	3.75	3.77½
Baked Beans, sans sauce, 1 lb.	0.45	0.50
Baked Beans, sans sauce, 2 lbs.	0.75	0.80
Baked Beans, sans sauce, 3 lbs	0.00	1.00
Baked Beans, avec sauce, 1 lb.	0.45	0.50
Baked Beans, avec sauce, 2 lbs.	0.75	0.85
Baked Beans, avec sauce	3 lbs.	0.95 1.00

Blé-d'Inde 2 lbs. doz.	0.95	0.97½
Blé-d'Inde en épis gal.	0.00	4.90
Carottes 2 lbs. doz.	0.95	0.97½
Carottes 3 lbs. doz.	1.05	1.07½
Champignons boîte	0.24	0.31
Choux 3 lbs. doz.	0.90	0.92½
Choux-fleurs 2 lbs. doz.	1.45	1.47½
Choux-fleurs 3 lbs. doz.	1.85	1.87½
Citrouilles 3 lbs. doz.	0.92½	0.95
Citrouilles gal.	3.00	3.02½
Courges (Pumpkins), 3 lbs.	1.17½	1.20
Courges (Pumpkins), gall.	3.50	3.52½
Epinards 2 lbs. doz.	1.50	1.52½
Epinards 3 lbs. doz.	2.00	2.02½
Epinards gallon doz.	5.15	5.17½
Haricots verts importés. bte	0.12½	0.16
Haricots verts canadiens doz.	0.90	0.92½
Haricots jaunes can. doz.	1.00	1.02½
Haricots Lima 2 lbs.	1.30	1.32½
Haricots "Midget" jaunes et verts doz.	0.00	1.30
Macédoine de légumes, bte	0.12	0.16
Okra. 3 lbs. doz.	0.00	2.50
Panais 2 lbs. doz.	0.95	0.97½
Panais 3 lbs. doz.	1.05	1.07½
Petits pois frs., mi fins, bte	0.12	0.13
Petits pois frs., fins bte	0.14	0.15
Petits pois frs., ext. fins bte	0.16	0.17
Petits pois frs., surfins . bte	0.18	0.19
Pois canadiens [English garden] 2 lbs. doz.	0.90	0.92½
Pois canadiens [Early June], 2 lbs. doz.	1.00	1.02½
Pois canadiens [Sweet wrin- kled] 2 lbs. doz.	1.05	1.07½
Pois canadiens [Fine French] 2 lbs. doz.	1.35	1.37½
Pois Simcoe [Petits Pois très fins] 1 lb. doz.	1.05	0.07½
Succotash 2 lbs. doz.	1.25	1.27½

Tomates, 1 gallon doz.	3.75	3.77½
Tomates 2 lbs. doz.	1.05	1.07½
Tomates 3 lbs. doz.	1.25	1.27½
Truffes 1-8 boîtes doz.	5.00	5.40

Conservés de fruits

La demande est satisfaisante; les prix restent fermes.

Nous cotons:

Abricots de Californie, 2 1-2 lbs....doz.	0.00	3.50
Ananas coupés en dés 1 1-2 lb.	0.00	1.50
Ananas entiers importés, 2 1-2 lbs.	1.80	2.25
Ananas tranchés [emp. Can.] 2 lbs. doz.	2.00	2.02½
Ananas râpés [emp. Can.] 2 lbs. doz.	2.10	2.12½
Ananas entiers [emp. Can.] 2½ lbs....doz	2.80	2.82½
Bluets Standard. 2 lbs....doz	1.15	1.17½
Bluets Prés. 2 lbs....doz	1.65	1.67½
Bluets Standard, . gall. doz.	5.15	5.17½
Cerises noires sans noyaux	2.25	2.27½
Cerises rouges sans noyaux	2.25	2.27½
Cerises blanches sans noy.	2.40	2.42½
Cerises rouges avec noyaux	1.75	1.77½
Cerises blanches avec noy.	1.90	1.92½
Fraises en sirop 2 lb....doz	2.25	2.27½
Fraises [confitures] 2 lbs....doz	2.50	2.52½
Fraises Américaines 1 lb....doz	0.00	1.60
Framboises 2 lbs....doz	2.25	2.50
Framboises (solid pack).gal.	10.50	10.52½
Gadelles rouges [solid pack], gall.	0.00	7.65
Gadelles rouges (Standard)	gal.	5.40
Gadelles noires (Solid pack)	gal.	8.40
Goselles 2 lbs....doz	2.25	2.27½
Mûres 2 lbs....doz	1.77½	1.80
Olives en jarres, 1 gal. . gal.	0.00	1.45
Olives en jarres, 2 gal. . gal.	0.00	1.35
Olives en jarres, 5 gals. . gal.	0.00	1.30
Pêches jaunes, 1½ lbs. doz.	2.15	2.17½
Pêches jaunes. 2 lbs....doz	2.35	2.37½
Pêches jaunes. 2½ lbs....doz	3.25	3.27½
Pêches jaunes. 3 lbs....doz	3.60	3.62½
Pêches pelées gal.	7.50	7.52½
Pêches blanches, 2 lbs. doz	2.30	2.37½
Pêches blanches, 2½ lbs. doz	3.20	3.22½
Pêches blanches, 3 lbs. doz	3.55	3.57½
Pêches Pie, pelées, 3 lbs. doz	2.00	2.02½
Pêches Pie, non pelées, 3 lbs. doz	1.75	1.77½
Pêches Pie, non pelées, gal, 2lbs....doz	5.50	5.52½
Poires (Fleurish Beauty, 2½ lbs....doz	2.25	2.27½
Poires [Flemish Beauty], 3 lbs....doz	2.40	2.42½
Poires (Bartlett) 2 lbs....doz	2.10	2.12½
Poires (Bartlett) 2½ lbs....doz	2.45	2.47½
Poires (Bartlett) 3 lbs....doz	2.60	2.62½
Poires [pie peeled], gallon, doz	4.50	4.52½
Poires Pie 3 lbs....doz	1.45	1.47½
Poires Pie, non pelées, gal, doz	3.75	3.77½
Poires, sirop clair, 2 lbs. doz	0.00	1.40
Poires, sirop clair, 3 lbs. doz	0.00	1.95
Pommes Standard, 3 lbs. doz	1.17½	1.20
Pommes Standard, gal. doz	3.25	3.27½
Pommes Preserved, . . gal.	3.95	3.97½
Pommes Preserved, . . 3 lbs.	1.40	1.42½
Prunes Damson, sirop clair, 2 lbs. doz	1.30	1.32½
Prunes Damson, sirop clair, 3 lbs. doz	1.85	1.87½
Prunes Damson, sirop épais, 2 lbs. doz	1.45	1.47½
Prunes Damson, sirop épais, 2½ lbs. doz	1.80	1.82½



**LE
Bleu Carré
Parisien**

est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique qu'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

En usage depuis 40 ans.
MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

A. RACINE & CIE

Marchandises Sèches

EN GROS

**340-342, rue St-Paul,
MONTREAL**

Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks
Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

EN RECEPTION

**Cargaison de Mélasses Barbade
"CHOICE" et "FANCY" de qua-
ité supérieure, en tonnes, tier-
ces et quarts, aussi sucre Bar-
bade en quarts et sacs.**

DEMANDEZ NOS PRIX

NAZAIRE TURCOTTE & CIE
ENREGISTRÉS
IMPORTATEURS D'ÉPICERIES
Nos. 54-56-58-60 rue Dalhousie, - QUEBEC.

Lake of the Woods Milling Co., Ltd

FABRICANTS DE
Farine "FIVE ROSES"

Meunerie à Keewatin,
Capacité 4000 barils par jour.
Meunerie à Portage-Laprairie
Capacité 1500 barils par jour.
Capacité Totale 5500 BARILS PAR JOUR

**BUREAUX,
MONTREAL, TORONTO, WINNIPEG.
KEEWATIN, PORTAGE-LAPRAIRIE.**

Prunes Damson, sirop épais, 3 lbs.	2.10	2.12½
Prunes Damson, Standards, gallon	3.60	3.62½
Prunes Lombard, sirop clair, 2 lbs. doz	1.35	1.37½
Prunes Lombard, sirop clair, 3 lbs. doz	1.87½	1.90
Prunes Lombard, sirop épais, 2 lbs. doz	1.50	1.52½
Prunes Lombard, sirop épais, 2½ lbs. doz	1.85	1.87½
Prunes Lombard, sirop épais, 3 lbs. doz	2.10	2.12½
Prunes Lombard, sirop clair, gallon	3.80	3.82½
Prunes de Californie, 2 1-2 lbs.... doz	0.00	2.75
Prunes Greengage, sirop clair, 2 lbs. doz	1.40	1.42½
Prunes Greengage, sirop clair, 3 lbs. doz	1.95	1.97½
Prunes Greengage, sirop épais, 2 lbs. doz	1.55	1.57½
Prunes Greengage, sirop épais, 2½ lbs. doz	1.85	1.87½
Prunes Greengage, sirop épais, 3 lbs. doz	2.12½	2.15
Prunes Greengage gallon	4.10	4.12½
Prunes Egg, sirop épais 2 lbs. doz	1.82½	1.85
Prunes Egg, sirop épais 2½ lbs. doz	2.12½	2.15
Prunes Egg, sirop épais 3 lbs. doz	2.45	2.47½
Raisins Niagara Blanc, Pres. 2 lbs....doz	1.50	1.52½
Raisins Niagara Blanc, Stand- ard gal....doz	3.75	3.77½
Rhubarbe 2 lbs....doz	1.17½	1.20
Rhubarbe 3 lbs....doz	1.95	1.97½
Rhubarbe gallon....doz	0.00	2.77½

Conservés de viandes

Assez bonne demande pour les conserves canadiennes; les conserves américaines sont de nouveau négligées.

Prix à la doz de boîtes
Amér. Canad.

Corned beef . . . 1 lb.	1.75	1.40	1.50
Corned beef . . . 2 lb.	3.25	2.50	2.60
Corned beef . . . 6 lb.	10.50	7.50	7.65
Corned beef . . . 14 lb.	24.00	17.50	0.00
Canard dé- sossé 1 lb	3.10	3.20	
Dinde désossée 1 lb	3.10	3.20	
Dinde rôtie. . . . 1½ lb	3.20		
Dindes rôties . . . 2 lb	8.50		
English Brawn 2 lb	3.20	2.00	2.60
Lang. de boeuf, 1½ lb	8.25	7.25	7.50
Lang. de boeuf, 2 lb	9.75	7.80	8.00
Lang. de boeuf, 2½ lb	12.60	8.35	8.75
Lunch Tongues 1 lb	4.00	3.10	3.30
Lunch Tongues 2 lbs	8.25	6.60	6.75
Mince Meat, en seau . lb.	0.07½	0.08	
Mince Meat, en seau, imp.	0.16	0.00	
Oies désossées rôties. 1½ lb	8.00		
Pieqs de co- chon 1½ lb 0.00	2.40		
Pieds de co- chon désos- sés 1 lb 2.00	1.65		
Poulets désos- sés 1 lb	3.10	3.20	
Poulets rôtis . . . 2 lb	3.50		
Poulets [giblets] 2 lb	2.00		
Pâtés fole gras	1.00	1.40	
Sliced dried beef 1 lb	3.75	3.00	2.25

Conservés de poissons

Très bonne demande sur toute la région, mais plus particulièrement pour le homard, les sardines, le homard et le langoustin.

Les crevettes, boîtes de 2 livres

nouvelles pêches sont maintenant sur le marché au prix de \$3.50 la douzaine.

Nous cotons:

Anchois à l'huile [suivant format]	doz.	1.60	4.50
Caviar	1-8 lb. doz.	3.75	3.90
Caviar	1-4 lb. doz.	7.25	7.40
Caviar	1-2 lb. doz.	14.00	14.25
Caviar	1 lb. doz.	27.00	27.50
Clams	1 lb. doz.	0.95	1.10
Crabs séchés	doz.	3.50	3.60
Crevettes [Shrimps] boîtes	.1 lb.	1.50	1.60
Crevettes (Shrimps) boîtes	2 lbs.	3.50	
Crevettes séchées . 1½ lb.		2.75	2.90
Finnan Haddie, Canadien, doz		1.00	1.05
Finnan Haddie, importé, doz		0.00	1.50
Harengs marinés, imp. "		1.20	1.30
Harengs aux Tom., imp. "		1.35	1.40
Harengs kippered, imp. "		1.35	1.40
Harengs, bte de 100		1.75	1.90
Harengs Canadiens		0.95	1.00
Homards, bte plate 1 lb. "		5.10	5.25
Homards, bte plate 1-2 lb. "		2.60	2.70
Homards, bte haute 1 lb. "		4.15	4.25
Huitres boîte 1 lb. "		1.65	1.75
Huitres boîte 2 lb. "		2.90	3.00
Maquereaux Canadiens		1.10	1.15
Maquereaux de Californie, épicés, btes ovales . doz.		2.40	2.45
Maquereaux de Californie, aux tomates, btes ovales "		2.40	2.45
Royans aux truffes et aux achards bte		0.17	0.18
Sardines Norvège (¼ bte) cse		10.00	10.50
Sardines Norvège (½ bte) cse		17.00	18.00
Sardines canadiennes . cse		3.25	4.00
Sardines 1-4 importées . bte		0.08	0.25½
Sardines 1-2 importées . bte		0.18	0.38
Saumon rose Cohoes, Fraser River, boîte plate "		0.00	1.45
Saumon rouge [Sockeye] boîte haute, 1 lb. doz.		1.85	1.90
Saumon rouge [Sockeye] boîte plate, 1 lb. doz.		0.00	2.05
Saumon rouge [Sockeye] boîte plate, 1-2 lb. doz.		0.00	1.20
Saumon du printemps, boîte haute, 1 lb. doz.		0.00	1.60
Saumon de printemps, 1-2 lb. doz.		0.00	1.00
Saumon Humpback, 1 lb. doz.		0.00	1.00
Scallops 1 lb. doz.		2.00	2.10
Smelts [Eperlans] aux épices, bte ronde, 1-2 lb. doz.		0.90	1.00
Smelts à la moutarde, boîte ovale, 1-2 lb. doz.		0.95	0.105
Smelts aux tomates, boîte ovale 1-2 lb. doz.		0.95	1.05

POISSONS SALES ET FUMES

Très bonne demande pour les harengs et la morue, cette dernière est difficile à obtenir en quantité suffisante. Le prix de la morue verte No 1 a été avancé.

Lacaille, Gendreau & Cie

Successors de Chs. Lacaille & Cie

EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mielasses, Sirops, Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

Rappelez-vous que l'éclat de vos yeux et la force de votre main ne paraissent pas dans les mots écrits. Prenez tous les moyens possibles pour que vos annonces reçoivent un accueil favorable.

Moins de Travail et Meilleurs Résultats

N'oubliez pas l'élément épargne de temps et de travail, et le système fait encore plus que payer pour lui-même en supprimant les PERTES RÉELLES d'ARGENT



LIVRETS A COUPONS ALLISON.

Comment ils fonctionnent :

Si un homme désire un crédit de \$10 est si vous pensez qu'il soit bon pour ce crédit, donnez-lui un livret à coupons Allison de \$10 et faites-lui signer le reçu ou blanc de billet sur le dessus du livret, que vous déchirez et gardez. Chargez-lui \$10—aucun trouble. Quand il achète pour dix cents, déchirez un coupon de dix cents, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le livret soit fini. Il paie alors les \$10 et prend un autre livret. Pas de livret de banque, pas d'inscription au débit, pas de temps perdu, pas d'erreurs, pas de discussions. Les livrets à Coupons Allison sont reconnus partout comme les meilleurs. Permettez nous de vous envoyer gratuitement un échantillon annulé.

En vente partout dans le commerce de gros. Manufacturés par

ALLISON COUPON CO. - Indianapolis, Ind.

Les harengs saurs ont été avancés de 12 1-2c. à 16c. la boîte.

Nous cotons:

Harengs Nova Scotia	qrt.	0.00	5.50
Harengs Labrador	qrt.	0.00	6.00
Harengs Labrador, 1-2	qrt.	0.00	3.25
Harengs Saur	bte	0.00	0.16
Morue désossée	lb.	0.07	0.09
Morue étuvée	100 lbs.	0.00	6.00
Morue verte No 1, moyenne	lb.	0.04	0.04½
Saumon Labrador . 1-2	qrt.	0.00	8.00

LARDS ET JAMBONS

La demande pour les lards en quarts est tranquille, celle pour les jambons et le lard fumée s'est améliorée. Aucun changement de prix à noter.

Nous cotons:

Lards Américains.

Lard Jones 19/35 morceaux		23.00
Lard Woodlawn 36/45 morceaux		22.50
Lard Monarch 16/30 morceaux		21.75
Lard Swift 16/30 morceaux		23.50
Lard Armour 30/40 morceaux		00.00
Lard Armour 40/50 morceaux		24.00
Lard Riverside 40/60 morceaux		23.00

Lards Canadiens.

Heavy Short Cut Mess	barils	23.00
Heavy Short Cut Mess	tierces	34.00
Heavy Long Cut Mess		21.00
Selected Heavy Short Cut Boneless	(manque)	
Short Cut, Back	barils	23.00
Short Cut Back, 1-2 barils		11.75
Heavy Short Cut Clear, brls.		22.50
Light Short Cut Clear	brls. (manque)	
Heavy Flank	baril	23.00
Clear Fat Backs	baril	23.50

Vielles fumées.

Lard fumé désossé	lb.	0.14	0.15
Lard fumé non désossé	lb.	0.15	0.16
Jambons, 25 lbs et au-dessus		0.12½	0.13½
Jambons, 18 à 25 lbs.		0.13	0.14
Jambons, 12 à 18 lbs.		0.14	0.15
Jambons, 8 à 12 lbs.		0.14½	0.15½

SAINDOUX

Demande modérée; prix sans changement.

Nous cotons:

Pur	en seaux	2.70	2.75
Pur	en tinettes	0.13½	0.13½
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.14½	0.14½
Canistres de 5 lbs.	lb.	0.14½	0.14½
Canistres de 3 lbs.	lb.	0.14½	0.14½
Composé	en seaux	2.28	
Chaudières de 20 lbs.		2.18	
Canistres de 10 lbs.	lb.	0.11½	
Canistres de 5 lbs.	lb.	0.11½	
Canistres de 3 lbs.	lb.	0.11½	
Tierces	lb.	0.10½	
1-2 quarts	lb.	0.11½	
Tinettes, 60 lbs.	lb.	0.11½	

QUINTAL & LYNCH

29, rue McGill, - MONTREAL.

NEGOCIANTS en CÉRÉALES FARINES, FOURRAGES.

Blé-d'Inde = Avoines

DEMANDEZ-NOUS NOS COTATIONS.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

PETITS FROMAGES

On vend de 14 1-2c. à 15c. la lb. les petits fromages d'environ 20 livres.

FROMAGES IMPORTES

On cote le fromage de Gruyère: Cuveau de 4 fromages de 27 lbs. et cuveau de 2 fromages de 80 lbs., 27c. la lb. Fromage entier de 27 lbs. ou de 80 lbs., 27 1-2c. la lb.
En quantité moindre 30c. la lb.
Le fromage de Roquefort se vend de 32 à 33c. la livre.

FICELLE DE COTON

Nous cotons:	
Ficelle 4 plis lb.	0.27 0.28
Ficelle 3 plis lb.	0.23 0.24
Ficelle en cône lb.	0.00 0.26
Câble lb.	0.21
Cordes à linge, 40 pds doz.	1.10
Cordes à linge, 50 pds doz.	1.35
Cordes à linge, 60 pds doz.	1.65
Coton à chandelle lb.	0.22

MECHES DE LAMPES ET BRULEURS

Nous cotons:	
Mèches No 2 lb.	0.20
Mèches No 1 lb.	0.14
Mèches No 0 lb.	0.12
Brûleurs No 2 doz.	0.80
Brûleurs No 1 doz.	0.60
Brûleurs No 0 doz.	0.60

PRODUITS CHIMIQUES ET DROGUES

Nous cotons:	
Acide borique, brls. de 336 lbs., lb.	0.08
" " quantité moindre, lb.	0.10
Alun, barils de 336 lbs lb.	0.01 1/2
Alun, barils de 112 lbs lb.	0.02
Alun, quantité moindre lb.	0.03
Blanc de céruse, brls de 336 lbs. 100 lbs.	0.45
Blanc de céruse, quantité moindre lb.	0.01
Bois de campêche lb.	0.02 1/2 0.03
Borax en cristaux, brls de 336 lbs. lb.	0.04 1/2
Borax en cristaux, brls de 112 lbs. lb.	0.01 1/2
Borax en cristaux, quantité moindre lb.	0.06
Borax en poudre, brls 112 lbs. lb.	0.05
" " quantité moindre lb.	0.06
Camphre lb.	1.60
Carbonate d'ammoniaque, bls 112 lbs. lb.	0.12
Carbonate d'ammoniaque, quantité moindre lb.	0.18
Couperose, bls 37 1/2 lbs lb.	0.01
Couperose, quantité moindre, lb.	0.02
Gomme arabique lb.	0.18
Indigo de Madras lb.	0.60
Plâtre à terre, sac 100 lbs. sac	0.55
Salpêtre en cristaux, bls 112 lbs. lb.	0.05
Salpêtre en cristaux, quantité moindre lb.	0.06
Sel d'Epsom, sacs 224 lbs. lb.	0.01 1/2
Sel d'Epsom, qté moindre lb.	0.03
Soude caustique, drums 750 lbs. lb.	0.02 1/2
Soude caustique en morceaux, kegs 50 lbs. keg	1.50
Soude caustique en morceaux, kegs 100 lbs. keg	2.65
Soufre en bâtons, brls 336 lbs lb.	0.02
Soufre en bâtons, qté moindre lb.	0.03
Soufre moulu, sacs 112 lbs. lb.	0.01 1/2
Soufre moulu, qté moindre lb.	0.03
Vitriol, brls	0.08
Vitriol, quantité moindre lb.	0.10

RESINE

Nous cotons:	
Résine G. lb.	0.02 1/2 0.03
Résine Blanche lb.	0.03 1/2 0.04 1/2



COMMON SENSE

TUE

{ Coquerelles et Punaises,
Rats et Souris.

Se trouve dans tous les magasins et 381 rue Queen, Ouest.

TORONTO, Ont.

Les marchands trouvent que "Common Sence" est un article qui se vend très bien, pour cette raison qu'il donne une satisfaction générale et que chaque client en parle.

DEMANDEZ LES PRIX.

Vernis de haut grade

Médaille d'Or Paris 1900.

Poli Diamond, Noir Peerless, Boulevard Russet, Noir et Tan Eureka, Liquide et Pâte combinés "VIT en Noir et Tan.

Manufacturés au Canada.

Demandez nos prix.

American Dressing Co.

MONTREAL.

Deux Spécialités Populaires

LE SIROP DU DR. CODERRE

POUR LES ENFANTS

Approuvé et prescrit par l'élite de la profession Médicale, c'est le premier Sirop préparé pour la guérison rapide des maladies de l'enfance: Coliques, Diarrhée, Dysenterie, Dentition Douleuruse. Se détaille à 25 cents la bouteille.

Il compte 60 ans de succès constants.

"SPRUCINE"

Sirop composé à base de Gomme d'Épinette, de Cèrisier Sauvage, de Marrube et de Goudron: le véritable spécifique des maladies des Bronches et des Poux: Rhume, Toux, Bronchite, etc., Action prompte, Efficacité certaine. Se détaille à 25 cents la bouteille.

Nous créons la demande: Les avez-vous en stock?

(Voir les cotations dans ce Journal) Ecrivez pour offre spéciale.

WINGATE CHEMICAL CO. LTD., MONTREAL.

SODA A LAVER

Nous cotons:

En sacs de 224 lbs., les 100 lbs.	0.75
En 1-2 sacs de 112 lbs., les 100 lbs.	0.80
En quarts de 336 lbs., les 100 lbs.	0.85
En barils de 112 lbs.	0.95

EXTRAIT DE BOIS DE CAMPECHE

Nous cotons:

Boîtes de 12 lbs. lb.	0.07 1/2 0.07 1/2
" 24 lbs., pag de 1 lb. lb.	0.08 0.08 1/2
" 24 lbs., pag. de 1/2 lb. lb.	0.09 0.09 1/2
" 24 lbs., pag. de 1/4 lb. lb.	0.11 0.11 1/2
" 24 lbs., les 3 grandeurs assorties lb.	0.09 0.09 1/2

BOUGIES ET CIERGES

Nous cotons:

B. Paraffine, 6 à la lb.	0.09 1/2 0.10
B. Paraffine, 12 à la lb.	0.09 1/2 0.10 1/2
B. Stéarine, 14 oz. 6 et 12	0.15 0.16
B. Stéarine, 16 oz. 6 et 12	0.16 1/2 0.17
Cierges approuvés lb.	0.00 0.40
Cierges non approuvés . lb.	0.16 0.20

ARTICLES EN BOIS

Les prix des seaux et cuves en bois ont été avancés de 5 p. c.

PLATS EN BOIS

Carrés de 1 lb., pqt. de 250	0.00 0.35
Carrés de 2 lbs., pqt. de 250	0.00 0.40
Carrés de 3 lbs., pqt. de 250	0.00 0.45
Carrés de 5 lbs., pqt. de 250	0.00 0.55
Carrés de 1/2 lb., pqt. de 500	0.00 0.55
Carrés de 3/4 lb., pqt. de 250	0.00 0.30
Ovales de 1/2 lb., crate	0.31 1/2 0.37 1/2
Ovales de 1 lb., crate	0.33 1/2 0.40
Ovales de 2 lbs., crate	0.40 0.47 1/2
Ovales de 3 lbs., crate	0.50 0.57 1/2
Ovales de 5 lbs., crate	0.60 0.67 1/2

BALAIS

Nous cotons:

Avec manches ordinaires.	
4 cordes	2.50 3.50
3 cordes	1.95 2.60
2 cordes	1.55 2.00
Avec manches Bambou.	
3 cordes	2.25 2.75
4 cordes	2.75 3.75
A long manche	2.50
D'enfants, 3 cordes	1.35

HUILE DE CASTOR

Nous cotons:

	Grosse.	Doz
Bouteilles de 1 oz.	\$4.00	0.40
Bouteilles de 2 oz.	6.25	0.60
Bouteilles de 3 oz.	8.00	0.75
Bouteilles de 4 oz.	9.50	0.90
Bouteilles de 1/2 chopine	12.50	1.25
Bouteilles de 1 chopine	18.50	1.75
Bouteilles de 1 pinte	29.50	2.75

HUILE DE COTON

Nous cotons:

Au baril gal.	1.00 1.20
Moins d'un baril gal.	1.10 1.40

GRAISSE A ROUES

On cote:

La grosse	0.50
Caisse de 4 doz. la doz.	0.50 1/2
Quantité moindre la doz.	0.50

HUILE DE PETROLE

Nous cotons:

Pratt's Astral Oil le gal.	0.40
Silver Star le gal.	0.40

GRAINS ET FARINES

Les derniers avis télégraphiques tent comme suit les marchés d'Europe.

Londres:—

Blé en transit: soutenu sans offrir de particulier.

Bé du printemps:
 Manitoba No 1 du Nord . . . 42 s 3 d
 Manitoba No 2 du Nord . . . 0 s 0 d
 Mais en transit: sans aucune activité.
 La Plata jaune 0 s 0 d
Liverpool:—

Bé disponible: tranquille.
Bé du printemps:
 Manitoba No 1 du Nord . . . 8 s 10 d
 Manitoba No 2 du Nord . . . 8 s 8 1/2 d
 Bé dur d'hiver No 2 . . . 8 s 2 d
 Bé d'hiver de l'Ouest . . . 8 s 4 d
 Futur blé: soutenu.
 Décembre 8 s 2 1/2 d
 Mars 8 s 4 d
 Futur maïs: soutenu.
 Décembre 5 s 9 d
 Janvier 5 s 6 3/4 d
 Mais disponible: tranquille.
 Américain mélangé, nouv. . . 5 s 8 1/2 d

Paris:—
 Bé: ferme.
 Janvier-avril 23.65
 Farine: ferme.
 Janvier-avril 32.00

Marché de Chicago

Mardi, à l'ouverture, le marché était faible, à cause de la faible réponse de Liverpool, à l'avance faite, le jour précédent, sur le marché de Chicago. Plus tard, le marché se raffermir par suite d'achats faits par les haussiers et de la fermeté des principaux marchés d'Europe. Les acheteurs à court terme profitèrent de la baisse des prix qui se produisit en dernier lieu et couvrirent abondamment, ce qui fit que le marché était soutenu en clôture. L'option de décembre perdait 1/8 cent.

Le marché du blé-d'Inde a été fort toute la journée à cause des nombreux rapports reçus concernant la condition médiocre de la nouvelle récolte; en clôture, le blé-d'Inde était en gain de 1-4c. à 3c.

L'avoine était en gain de 1-2c. On cotait mercredi, à la clôture:

	Déc.	Mai.
Bé	95 1/2	1.03 1/2
Bé d'Inde	60	60 1/2
Avoine	49 1/2	52 1/2

Marché de Montréal

Les avoines sont très fermes et varient suivant qualité de 54 à 60c. La plus haute cotée étant pour l'avoine No 2 du Manitoba et la plus basse pour l'avoine rejetée à Québec. La demande est bonne.

Il se fait très peu d'affaires en pois No 2. Les deux cotons de 94 à 95c. L'orge à moudre cotée de 68 à 69c. est considérée comme chère pour donner lieu à un courant d'affaires. Il se fait, par contre, des affaires en sarrasin aux prix de 65 à 66c. En blé d'Inde, les affaires sont satisfaisantes aux prix de 72 à 75c. suivant qualité.

La demande est bonne pour les farines et les issues de blé aux prix précédemment cotés.

Les farines d'avoine, les prix restent fermes sans changement avec une assez forte demande pour petits lots.

Grains

Bé Manitoba No 1 dur	1.27	1.29
Bé Nord No 1	1.26	1.27
Avoine blanche No 2	0.59	0.60
Avoine No 3	0.57	0.58
Avoine No 4	0.55	0.56
Avoine rejetée	0.00	0.54
Orge moulée 48 lbs.	0.68	0.69

Le Cacao
Le Chocolat
 Les Glacages de Gâteaux, etc.
de Cowan

Sont vendus par tous les épiciers.

THE COWAN CO., LIMITED, - TORONTO

Si un homme réfléchi ne peut pas trouver quelque satisfaction dans son commerce, il ferait mieux de se chercher quelque autre occupation.

NOUVEAUX PRIX
 DE
ORANGE MEAT

Paquet Régulier, maintenant

10c.



Paquet Jumbo,

25c.

CEREALS LIMITED, KINGSTON, ONT.
R. B HALL & SON, Montréal.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

45 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES
 En Europe et en Amérique
Les CACAOS et CHOCOLATS



Marque de Commerce.

Purs, de Haut Grade
 — DE —
Walter Baker & Co.
 LTD.

Leur Cacao pour le Déjeuner, est absolument pur, délicieux, nutritif et coûte moins de 1 cent par tasse.

Leur Chocolat Premium No. 1, Enveloppes Bleues, Etiquettes Jaunes, est le meilleur chocolat nature sur le marché, pour l'usage de la famille.

Leur Chocolat Caracac au sucre est le plus fin chocolat à manger qui soit au monde.

Un livre de recettes de choix, en Français, sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.

Walter Baker & Co., Ltd.
 Etablis en 1780
DORCHESTER, MASS.
 Succursale, 86 rue St-Pierre,
MONTREAL

Pois No 2 ordinaires	0.94	0.95
Sarrasin 48 lbs	0.65	0.66
Blé-d'Inde amér. jaune No 3	0.72	0.75

Farines

Patente d'hiver . . . 2sacs	0.00	6.00
Patente du printemps sacs	6.10	6.30
Straight rollers . . . baril	0.00	5.75
Forte à boulanger . 2 savs	5.50	5.70
Farine de blé-d'Inde	1.75	1.85
Farine à pâtisserie	0.00	2.40

Farines d'avoine

Avoine roulée . . . sac 90 lbs.	0.00	3.30
Avoine roulée baril	0.00	6.70

Issues de blé en sacs

Son Manitoba, au char, ton	00.00	23.00
Grû Manitoba, au char, ton	26.00	27.00
Son d'Ontario, au char, ton	00.00	23.00
Grû d'Ontario, au char, ton	26.00	28.00
Moulée au char	28.00	32.00

FROMAGE

Marché anglais

MM. Manples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 25 oct. 1907:

Les affaires étant très tranquilles, les valeurs du fromage canadien ont baissé de 6d. par cwt., et, en clôture, il n'y a malheureusement aucun signe d'amélioration.

Nous cotons:

Canadien, choix, blanc	61/6	à 62/6
Canadien, choix, coloré	62/6	à 63/6

Marchés d'Ontario

Woodstock, 30 octobre — Offert 1,105 boîtes blanc et 1,835 coloré. Pas de ventes.

Brockville, 2 novembre—Il s'est vendu probablement 5,000 boîtes de 12c. à 12 1/2c.

Belleville, 2 novembre—Offert 2,070 boîtes blanc et 1000 coloré. Vendu 1,308 boîtes à 12 1-16c.

Vankleek Hill, 2 novembre—Offert et vendu 1,630 boîtes à 12 3-16c. pour le blanc et 12 1-4c pour le coloré.

Cornwall, 2 novembre — Vendu 1,389 boîtes, le blanc à 12 1-8c. et le coloré à 12 3-8c.

London, 2 novembre—Offert 1,783 boîtes coloré. Pas de ventes.

Picton, 2 novembre—Offert 933 boîtes coloré. Vendu 785 boîtes à 12 1-4c.

Winchester, 4 novembre — Offert et vendu 55 boîtes blanc et 203 coloré à 12 1-4 cents.

Campbellford, 5 novembre—Offert 1,100 boîtes. Vendu 900 boîtes à 12 1-16c.

Stirling, 5 novembre—Offert et vendu 543 boîtes à 12 cents.

Marchés de Québec

Victoriaville, 31 octobre—Vendu 1,200 boîtes à 12 1-2c.

Huntingdon, 1er novembre—Offert 249 boîtes blanc et 433 coloré. Vendu 35 boîtes blanc à 11 13-16c., 120 à 11 7-8c. et 233 boîtes coloré à 11 11-16c.

Cowansville, 2 novembre — Vendu 298 boîtes à 11 1-8c., 11 7-8c. et 12c.

St-Hyacinthe, 2 novembre—Vendu 199 boîtes à 11 3-4c.

Marché de Montréal

Le marché est très tranquille; il n'y a pas de demande pour l'exportation et les acheteurs en Angleterre ne répondent pas aux offres par le câble.

En présence de cette situation, les prix baissent. On paie aujourd'hui aux producteurs pour le fromage de:

Québec	0.00	0.11 1/2
Cantons de l'Est, blanc	0.00	0.11 1/2
Cantons de l'Est, coloré	0.11 1/2	0.12
Ontario, blanc	0.00	0.12
Ontario, coloré	0.12 1/2	0.12 1/2

Les exportations pour la semaine finissant le 3 nov., ont été comme suit:

- 1907—47,461 boîtes.
- 1906—71,058 boîtes.
- 1905—84,748 boîtes.

Du 1er mai au 3 nov., elles ont été:

- 1907—1,827,307 boîtes.
- 1906—2,050,579 boîtes.
- 1905—1,959,793 boîtes.

BEURRE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 25 oct. 1907:

La demande pour les beurres de toutes qualités a été exceptionnellement forte, et suivant la hausse de 5 kroner annoncée de Copenhague, le marché a été très agité, ce qui fait qu'il est très difficile de donner des cotes exacts.

Nous cotons:

- Sibérie, crèmerie, choix. . . 108/0 à 112/0
- Irlande, crèmerie, choix. . . 122/0 à 124/0
- Canada, crèmerie, choix. . . 118/0 à 120/0
- Danois, crèmerie en barils
- Choix et surchoix 132/0 à 135/0

Marchés de Québec

- Huntingdon, 1er novembre—Offert 360 paquets. Vendu 120 paquets à 27 5-8c.
- Cowansville, 2 novembre—Vendu 670 boîtes à 27 5-8c., 198 à 28 1-8c. et 25 à 28 1-2c.
- St-Hyacinthe, 2 novembre—Vendu 47 boîtes à 27c.; les tubs de 70 lbs. se sont vendus à 27 1-4c.

Marché de Montréal

Le marché est tranquille et les prix payés aux producteurs ont un peu baissé; ainsi à St-Hyacinthe, samedi dernier, le beurre a été payé 27c. sur le marché, mais quelques lots ont valu à leurs propriétaires avant l'ouverture de 27 1-4c. à 27 1-2c. Aujourd'hui sur place on n'offre pas plus de 27c. pour les crèmeries, il est vrai aussi que la qualité du beurre a baissé.

On vend aux épiciers les beurres de crèmeries, choix, 29c.; la qualité secondaire, 28c.; les beurres d'Irlande, 27c. Le peu de beurre de laiterie actuellement sur le marché est vendu 26c.

Les exportations pour la semaine finissant le 3 nov., ont été comme suit:

- 1907— 5 paquets.
- 1906— 1,686 paquets.
- 1905—10,323 paquets.

Du 1er mai au 3 nov., elles ont été:

- 1907— 66,766 paquets.
- 1906—359,936 paquets.
- 1905—549,597 paquets.

OEUF8

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, à la date du 25 oct. 1907:

Marché ferme.

Nous cotons:

- Oeufs d'Irlande 11/0 à 12/6
- Oeufs du Continent 8/0 à 8/6

Marché de Montréal

Bonne demande; arrivages sans importance. On vend en lots de caisse à la doz.: oeufs No 1, 24c.; oeufs choisis, 27c. et oeufs frais, 30c.

LEGUMES

- Ail la tresse 0.00 0.15
- Asperges la doz. 0.00 0.00
- Aubergines la doz. 0.00 0.00



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.



ESSAYEZ-LA

ET VOUS SEREZ SATISFAIT.

Manière de préparer une **Liqueur de Chartreuse** des plus exquise en même temps que très économique :

1. Dissoudre une livre de sucre blanc granulé dans une chopine d'eau froide :
2. Ajouter à ce sirop une chopine d'alcool le plus fort, et, en dernier lieu un flacon d'**Essence Concentrée** pour **Chartreuse** des **Laboratoires S. Lachance, jaune ou verte**, au goût. Mélangez bien.

En vente partout, Prix 25 cents le flacon.

Si vous ne pouvez vous la procurer chez votre pharmacien ou marchand, nous nous ferons un plaisir de vous la faire parvenir franco par malle sur réception du montant.

La Cie des Laboratoires S. Lachance Limitée

87, rue St-Christophe, Montréal.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté s et 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée : L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon : Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé, par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant, de l'une des manières suivantes :

- (1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année, pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.
- (2) Si le père ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.
- (3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne ré-idant avec le père ou la mère.
- (3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par la fait de la résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, le sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements : Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuits pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur

Betteraves	le sac	0.00	0.75
Carottes	le sac	0.75	0.80
Céleri	la doz.	0.20	0.75
Champignons	lb.	0.00	0.90
Choux-fleurs	la doz.	0.60	1.50
Choux	la doz.	0.25	0.30
Concombres	la doz.	1.00	1.50
Cresson	doz. pqts.	0.00	0.75
Epinards	la bte	0.00	0.75
Fèves vertes et jaunes			
	le panier	3.50	4.00
Navets	le sac	0.00	0.75
Oignons d'Espagne, 1-2 boîte		0.00	0.75
Oignons d'Espagne, la cse		0.00	2.50
Oignons rouges	le qrt.	3.00	3.50
Panais	le sac	0.00	1.00
Patates (au détail) le sac			
90 lbs.		0.75	0.80
Patates [en gros] le sac			
90 lbs.		0.00	0.65
Patates sucrées	le panier	1.75	2.00
Piment	le panier	0.00	1.25
Poireaux	la doz paquet	0.15	0.25
Persil	la bte	0.10	0.20
Radis	la doz.	0.15	0.20
Raifort	la bte	0.00	0.20
Salade de Boston, la doz. pqts.		0.00	1.00
Salade de Waterloo, la doz.		0.00	0.40
Salsifis	la doz. de pqts.	0.00	0.75
Tomates de Montréal, la bte		0.00	1.50
Tomates	le panier	0.00	0.50

FRUITS VERTS

Ananas	le crate	0.00	0.00
Atocas	le quart	10.50	12.00
Bananes	le régime	2.00	2.50
Citrons Palerme	la caisse	3.50	4.00
Citrons Messine	la bte	4.00	4.50
Oranges Jamaïque	le qrt.	0.00	5.00
Poires	le quart	4.00	7.00
Poires	le panier	0.40	0.75
Pommes	le quart	3.00	5.00
Raisins Californie	le crate	2.50	3.50
Raisin bleu	le panier	0.00	0.25
Raisin Malaga	le qrt.	0.00	4.50

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co., nous écri-
vent de Liverpool, à la date du 24 oct.
1907:

Il n'y a pas eu de ralentissement de la
demande qui est excellente. Toutes les
pommes canadiennes de haute qualité se
vendent à de bons prix. On remarque
que dans certaines descriptions, les pom-
mes canadiennes et américaines man-
quent de grosseur.

PRIX A L'ENCAN

Pommes	Vendredi		Lundi		Mercredi	
	18 Oct.	23 Oct.	21 Oct.	23 Oct.	23 Oct.	23 Oct.
	s. d. s. d.	s. d. s. d.	s. d. s. d.	s. d. s. d.	s. d. s. d.	s. d. s. d.
Americaines—baril						
King			17 0	26 6		
Baldwin	13 0	17 3	11 0	17 0		
Harvey	14 0	16 3				
Ben Davies			15 0	16 0		
Greening	12 0	15 0	14 0	15 9	13 6	15 6
Canadiennes—Baril						
Colver	11 0	15 3	14 0	16 6	13 6	17 0
Snow			16 0	20 6	15 0	21 0
Alexander	15 0	23 0				
Wealthy					15 0	20 0
Ben Davies			14 0	16 0	14 0	17 0
Blenhara						
Pippin			15 0	25 0	16 0	21 6
King			17 0	25 6	17 0	26 0
Greening			14 0	18 0	14 0	18 3
Baldwin					14 0	19 6
Pewee					13 0	16 6
G. Russell			13 6	21 6	15 0	20 0
Spy					17 6	22 0
Fallow					16 6	20 6

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous
écrivent de Boston, à la date du 31 oct.
1907:

PAPIER A TAPISSER STAUNTON



Soutenu par une réputation de
plus de 50 ans.

Mérite Véritable. Beauté du Dessin.

Coloration Harmonieuse. Bons Matériaux.

ATTENDEZ NOTRE VENDEUR.

STAUNTONS, Limited

Fabricants de Papier à Tapisser Supérieur

TORONTO.

La Mop TARBOX se tordant automatiquement

Se vend sur ses mérites et mérite bien du vendeur.

Article parfaitement établi, donnant un bon profit au
détaillant et satisfaction au consommateur.

C'est une Mop pour le temps froid

Pas de mains ébouillantées ou crevassées—car les mains
n'entrent pas dans l'eau—et on peut se servir d'eau bouillante.

En vente PARTOUT chez les marchands de Gros

Manufacturée par TARBOX BROS., - Toronto, Ont.

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 207 chars de foin et 19 chars de paille; 7 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier: 271 chars de foin et 24 chars de paille, dont 5 chars de foin pour exportation.

Les arrivages ont été légers la semaine dernière, car presque tous les expéditeurs ont de la difficulté à avoir des chars. Toute expédition immédiate devrait rapporter une vente satisfaisante.

Il nous semble que les prix sont un peu trop élevés, et si les arrivages augmentaient pendant quelques jours le marché ne serait pas aussi bon.

La demande est bonne pour la paille de seigle et le marché est ferme.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$22.50 à 00.00	\$22.00 à 00.00
Foin No 1.....	21.00 à 00.00	21.00 à 00.00
Foin No 2.....	20.00 à 00.00	20.00 à 00.00
Foin No 3.....	18.00 à 00.00	18.00 à 00.00
Foin trèfle mélé.....	18.00 à 00.00	18.00 à 00.00
Foin trèfle.....	17.00 à 00.00	17.00 à 00.00
Paille de seigle liée.....	14.00 à 14.00	0.00 à 00.00
Paille de seigle en balles.....	11.00 à 00.00	0.00 à 00.00
Paille d'avoine.....	10.00 à 11.00	0.00 à 00.00

Marché de Montréal.

Le foin est en bonne demande; les stocks sur place ne sont pas considérables et les livraisons sont peu importantes les cultivateurs semblent retenir leur foin dans l'espoir de plus hauts prix; l'avenir seul pourra dire s'ils ont eu raison.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé No 1.....	16.00	16.50
Foin pressé No 2.....	14.50	15.00
Foin mélangé de trèfle.....	13.00	13.50
Foin pur trèfle.....	12.00	12.50
Paille d'avoine.....	5.50	6.00

PEAUX VERTES

Demande nulle.

Les prix restent sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeufs No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c. Veau No 1, 10c.; No 2, 8c.; moutons, 70 à 80c.; agneaux, 45c. à 50c.; cheval, \$2 à \$2.50.

VOLAILLES ET GIBIER

Le chevreuil se vend, bête entière, de 25 à 26c. la livre.

Avec le temps relativement doux pour la saison, on ne conseille guère l'envoi de volailles en consignment; les bouchers n'achèteront qu'au jour le jour tant que les gelées suivies ne seront pas arrivées; les volailles sont aussi trop maigres généralement et n'invitent guère le détail à s'approvisionner.

Dindes, choix (rares).....	0.00	0.15
Dindes ordinaires.....	0.12	0.13
Poulets.....	0.10	0.12
Poules.....	0.08	0.09
Poules et poulets mélangés.....	0.08	0.10
Canards.....	0.10	0.12
Oies.....	0.09	0.10

LE TRAITE DE COMMERCE FRANCO-CANADIEN

Le gouvernement français a fait connaître au gouvernement canadien qu'il présenterait le nouveau traité de commerce franco-canadien pour ratification le 28 de ce mois. Comme, en vertu des con-

Capital autorisé \$1,000,000.00

Dépôt Complet au

Gouvernement du Canada.

Réserve exigée par le Gouvernement entièrement couverte.

OTTAWA FIRE

Insurance Company

Bureau Principal: OTTAWA, CANADA

Succursale à Montréal:

Salle 19, 112 rue St-Jacques

Coin Place d'Armes

C. C. PICKERING,
Agent Résident.



Il n'y a rien qui donne une satisfaction aussi constante qu'un

TELEPHONE

dans un Bureau ou une Résidence.
C'est un messenger fidèle et toujours prêt.
Il étend votre champ d'utilité.
Il augmente votre confort.
Il double votre capacité d'affaires.

LA COMPAGNIE CANADIENNE
DU
TELEPHONE BELL.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme question de fait, il y en a davantage.

QUEBEC STEAMSHIP CO. LIMITÉE.

New-York, Bermudes et Indes Occidentales.

Lignes de la Malle Royale.
Partant de la jetée 47, North River, New-York.

De New-York aux Bermudes.

Le BERMUDIAN, 5530 tonnes,

6, 16 et 27 Novembre, à 11 a. m.

De New-York aux Indes Occidentales.

St-Thomas, Ste-Croix, St-Kitts, Antigua, la Guadeloupe, St-Domingue, la Martinique, Ste-Lucie, la Barbade et Demerara.

Steamer Manoa (Cargo steamer),

9 Novembre, à midi.

On peut se procurer des tickets dans tous les principaux bureaux de tickets.

Pour fret, passage et assurance, s'adresser à A. E. Outerbridge & Co., 29 Broadway, New-York. Arthur Abern, Secrétaire, Québec.

J. G. BROCK & CO. AGENTS,
211 Rue des Commissaires, Montréal.

ventions, les deux gouvernements doivent présenter ce traité en même temps aux Parlements des deux pays, nous en connaissons donc la teneur à la fin de ce mois.

La ratification du traité par les Chambres françaises semble d'avance acquise, si nous en croyons le câblogramme suivant de Paris:

"Les commissions du tarif de douane du Sénat et de la Chambre des députés qui ont commencé leur travail de révision du tarif de 1892 ont, dans une conférence avec le premier ministre (Clemenceau, le ministre des affaires étrangères Pichon et d'autres membres du cabinet, présenté une demande formelle au gouvernement de ne consentir aucun traité commercial avec une puissance étrangère, jusqu'à ce que le Parlement se soit prononcé sur le projet de révision préparé par les commissions du tarif de douane.

"Le cabinet a, en quelque sorte, fait droit à cette requête à condition que le traité récemment négocié entre la France et le Canada soit ratifié. On considère la promesse du gouvernement comme un fait important qui équivaldrait à la suspension de toute négociation relative à des changements de tarif avec d'autres pays pendant la révision du tarif de douane français, révision qu'il semble difficile de poursuivre durant la présente session.

"La révision projetée ferait que tous les articles du tarif seraient soumis à un tarif maximum et à un tarif minimum; le tarif minimum serait accordé exclusivement aux pays qui offriraient des avantages équivalents à la France; le tarif maximum serait relevé de manière que les taux soient de cinquante pour cent plus élevés que ceux du tarif minimum.

"En outre, la révision proposée étant conduite par des partisans d'un tarif fortement protectionniste, il est probable que, pour nombre d'articles, le tarif minimum sera relevé. Si les avocats d'un tarif élevé l'emportent, le projet de loi obligera la France à entrer dans une guerre de tarif avec tous les pays qui se refusent à conclure des traités de libre-échange.

"Les Etats-Unis seront les premiers à souffrir du nouveau tarif à moins qu'ils ne se décident à traiter avec la France, car pour un grand nombre d'articles actuellement importés le nouveau tarif maximum serait prohibitif."

LES VINS DE FRANCE

Sus à la fraude

Une loi récente en France a autorisé les syndicats viticoles à se porter parties civiles contre les fraudeurs dans les procès en matière de fraude.

M. G. Dugas, de la maison Gascogne et Cie, de Matha-Cognac, nous a

se à ce propos une coupure d'un journal parisien qui se lit comme suit:

"La huitième chambre du tribunal correctionnel de la Seine, présidée par M. Lemoine, a fait aujourd'hui (18 octobre) pour la première fois à Paris, application de la loi qui autorise les syndicats viticoles à se porter partie civile dans les procès en matière de fraude. Un marchand de vin en gros de la rue du Chemin-Vert, M. Ourmière, était poursuivi pour vente de vin falsifié, il était assisté devant le tribunal par M. Monod. Me Doudaine représentait le "Syndicat national de défense de la viticulture française" que préside M. Jean Dupuy, sénateur, et qui se portait partie civile au débat.

"Le tribunal après réquisitoire et plaidoirie a condamné ce marchand de vin à 1,000 francs (\$200) d'amende, à quatre insertions du jugement dans les journaux et à l'apposition de trois affiches, et statuant sur les conclusions de la partie civile qui réclamait 5,000 francs (\$1,000) de dommages intérêts, le tribunal a condamné M. Ourmière à 1,500 francs (\$300) à titre de réparation envers le "Syndicat national de défense de la viticulture française", et à cinq insertions dans les journaux. Le coût de chacune de ces insertions ne devant pas dépasser cent francs (\$20)."

Comme nous le fait observer notre aimable correspondant, ce négociant condamné pour avoir mis de l'eau dans son vin ne recommencera certainement pas la petite opération coûteuse qui l'a amené devant le tribunal.

Les journaux de France, depuis quelque temps surtout, ont signalé nombre de poursuites et de condamnations pour faits de falsification des vins, la fraude consistant principalement dans le mouillage. Ces poursuites sont en quelque sorte le résultat de l'agitation des vigneron du Midi de la France, qui a obligé le Parlement français à voter des mesures énergiques pour la répression de la fraude.

Nous sommes persuadés que le mouillage se exerce surtout au détriment du consommateur français. Un vin qui voyage ne peut se conserver que s'il a un certain nombre de degrés d'alcool, nous avions donc jusqu'ici, sous ce rapport, une sorte d'assurance relative contre le mouillage, mais maintenant que la loi contre les fraudeurs est très sévère et qu'elle est rigoureusement appliquée, les consommateurs canadiens pourront, comme nous le fait observer notre correspondant, bénéficier de l'avenir du vin de France en toute assurance.

En ce qui concerne le vin, des droits de douane moins élevés — on nous le promet du moins dans le nouveau traité franco-canadien, — nous ne craignons pas davantage pour accroître le commerce du Canada la consommation des exportations de vins de l'ancienne mère-patrie.

BANQUE D'HOCHELAGA

AVIS DE DIVIDENDE.

AVIS est par les présentes donné qu'un dividende de deux pour cent (2%), égal au taux de huit pour cent (8%) par année, sur le capital payé de cette institution, a été déclaré pour le trimestre finissant le 30 novembre prochain et sera payable au bureau-chef de la Banque, en cette Ville et à ses succursales, le et après le deuxième jour de décembre prochain aux actionnaires inscrits au registre le 18 novembre.

L'assemblée générale annuelle des actionnaires aura lieu au bureau-chef de la Banque, à Montréal, Mercredi, le 18 décembre prochain, à midi.

Par ordre du Conseil de Direction,

M. J. A. PRENDERGAST,

Gérant-Général.

Une sorte de brouillard plane sur les phrases longues, embrouillées. Employez les mots comme s'ils étaient de l'argent — suffisamment, mais pas plus. Chaque mot a sa valeur spécifique.

LA

BANQUE NATIONALE

Le et après samedi, 2 novembre prochain, cette banque paiera à ses actionnaires un dividende de un et trois-quarts pour cent *étant au taux de sept pour cent par année*, sur son capital, pour le trimestre finissant le 31 octobre prochain.

Ce dividende sera payé d'après la liste des actionnaires inscrits au 16 octobre.

Par ordre du Bureau de Direction.

P. LAFRANCE, Gérant.

Québec, le 18 octobre 1907.

LA SEMAINE A QUEBEC

Québec, 5 novembre 1907.

Les recettes des douanes de Québec pour le mois d'octobre écoulé ont été de \$154,642.93 contre \$142,958.38 pour la période correspondante de l'an dernier.

* * *

M. A. E. Joncas, garde-chasse du gouvernement de Québec, est arrivé vendredi de Blanc-Sablon, sur la côte nord du golfe St-Laurent. M. Joncas, qui a passé l'été à explorer la côte nord, rapporte que la pêche a été exceptionnellement bonne de Natashquan à la baie de Blanc-Sablon.

* * *

Une grande et intéressante nouvelle nous arrive de la côte nord du fleuve St-Laurent. Le docteur Grenfield, qui a la charge de l'hôpital de Harrington, à cinq ou six cents milles de Québec, fait venir de Norvège 250 rennes. Ces animaux si utiles et qui seront une ressource des plus précieuses pour les habitants de la côte seront embarqués le 20 novembre prochain à l'un des ports de la Norvège et devront être ici vers le 20 ou 25 décembre. Ils seront débarqués tout d'abord au détroit de Belle-Isle, puis au printemps prochain, le Dr Grenfield distribuera ses rennes le long de la côte nord.

Quatre familles de Lapons accompagnent ce premier envoi. Ces Lapons prendront soin des rennes durant l'hiver.

On amène aussi par le même convoi quinze chiens lapons, qu'on désigne sous le nom de "collies" et qui rendent là-bas, dans le nord de l'Europe, des services inappréciables. Comme on laisse en Laponie le champ libre aux rennes, c'est-à-dire qu'on les laisse vagabonder un peu partout, les chiens "collies" sont utilisés pour les ramener dans le cours de la journée et ils s'acquittent, paraît-il, parfaitement de cette tâche.

Il ne fait aucun doute que ces rennes dont on va doter la côte nord, vont s'acclimater facilement. Leur nourriture se compose principalement de mousses et de lichens qui recouvrent les roches. Or sur presque tous les points de la côte nord, on trouve en abondance ces lichens qui forment la pâture préférée du renne. Nous avons confiance que cet essai, qui aurait dû être tenté, il y a bien longtemps déjà, réussira. On peut concevoir même qu'il remplacera avec avantage le chien esquimau dont on s'est servi jusqu'ici pour les longues courses d'hiver sur la côte nord du St-Laurent.

Au reste, personne ne regrettera la disparition du chien esquimau, qui est un animal querelleur, gourmand et bruyant.

A la Pointe-des-Esquimaux, où les habitants possèdent quatre cents de ces chiens, on a eu tant à s'en plaindre, ils égorgaient impunément moutons et poulets, faisant avec cela un épouvantable sabbat qui empêchait les gens de dormir,

qu'on a décidé de s'en défaire. Déjà même une bonne partie des propriétaires de ces chiens les ont fait mettre à mort.

A une récente réunion des maréchaux-ferrants, il a été décidé d'élever le prix du ferrage des chevaux. On en est venu à cette décision par suite de la hausse du prix du fer, de l'acier et des clous. Cette décision a pris effet vendredi dernier et à l'avenir on paiera à Québec pour: 4 fers neufs, \$1.20; 4 fers relevés, 60 cents; 2 fers barrés, 80c; 4 fers acier, ouverts, \$1.50; 2 fers barrés, en acier, \$1.00; chevaux à contrat, pas moins de \$14.

Provisions et épicerie.—Le commerce des provisions et épicerie est très satisfaisant. Les marchands de gros s'empressent de remplir les nombreuses commandes qu'ils ont reçues avant la fermeture de la navigation. Beaucoup d'animation règne chez les marchands détailliers qui, par le temps qui court, n'ont nullement à se plaindre de l'état des affaires. Les recouvrements seuls, laissent quelque peu à désirer. Dans le cours des derniers huit jours quelques hausses et baisses ont affecté les cotes de certains articles d'épicerie. Ainsi on remarque, pour les produits en conserve, que les "clams" ont subi une baisse de 30 cents par douzaine de boîtes. D'autre part, les huitres en conserves sont montées de 10c par douzaine de boîtes et valent présentement de \$1.50 à \$1.60. Une hausse de 15c affecte les prix des pêches. Elles se paient \$2.50 la douzaine. De \$2.25 qu'elles étaient, les pommes sont montées à \$3.25. Une augmentation de 2 1-2 cents environ est notée pour le blé d'Inde. Ces conserves se paient de 95c à 97 1-2c par douzaine. Pour ce qui a trait aux mélasses, on constate que la Fancy a monté de 2c et se vend présentement 32c le gallon. Une hausse de quelques sous est enregistrée pour le vermicelle et le macaroni. On le cote de 5 1-2c à 7c. La paraffine est légèrement montrée et vaut de 9c à 9 1-2c par livre. Les dernières cotes sont les suivantes:

Lard clear back	24.50	24.50
Lard short cut, brl.	23.00	23.50
Boeuf salé, brl. 200 lbs.	15.00	16.00
Clear fat	0.00	23.00
Salindoux Canadien, lb.	2.55	2.65
Salindoux composé, seau	2.25	2.33
Jambons	0.13	0.14
Jambons bacon	0.13	0.13
Porcs petits, abattus	9.25	9.50
Porcs gros	9.00	9.25
Pommes de terre, par sac	0.00	0.60
Fèves, blanches triées, 60 lbs	0.00	1.80
Fèves, yellow eye	2.50	3.00
Fèves, Prov. de Québec	2.50	3.00
Foin pressé No 1, . tonne	0.00	18.50
Foin pressé No 1 (nouv.) ton	0.00	16.00
Paille pressée, tonne	10.00	10.00

Sucres—

Jamaïca, en qrts.	0.00	0.03
Barbade, quart	0.00	0.32
Barbade, en sacs	0.00	0.03

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par Acte du Parlement en Juillet 1900
Siège Central: 7 & 9, Place d'Armes, Montréal, Can.
Capital Autorisé \$2,000,000.00
Capital Versé \$1,000,000.00
Réserve et Surplus \$150,000.00

Conseil d'Administration:
Président: M. H. LAPORTE, de Laporte, Martin & Cie.
Administrateur Crédi: Foncier Franco-Canadien.
Vice-Président: M. S. CARSLY, de S. Carsley & Co.
Président "Central Heat, Light & Power Co."
Honorable L. BEAUBIEN, Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur ROD FORGET, M.P., de la Société L. J. Forget & Cie.
Monsieur G. M. BOSWORTH, Vice-Président "Canadian Pacific Railway Co."
Monsieur ALPHONSE RACINE, de la Maison A. Racine & Cie, Marchands en gros, Montréal.
Monsieur TANCREDE BIENVENU, Gérant Général.

Bureau de Contrôle
(Commisaires-Censeurs)
Président: Hon. Sir ALEX. LACOSTE,
Ex-Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
Vice-Président: Docteur E. P. LACHARTELLE,
Administrateur du Crédit Foncier Franco-Canadien.
Hon. LOMER GOVIN, Premier Ministre, Prov. de Québec.
Gérant Général: TANCREDE BIENVENU
Auditeur: A. S. HAMELIN
Inspecteur: ALEX. BOYER

7 Bureaux de quartier dans la ville
27 Succursales dans la Prov. de Québec
Département d'Épargne

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 3% p. c. l'an, suivant termes. Intérêt de 3 p. c. sur dépôts payables à demande.

Correspondants à l'Étranger:
ETATS-UNIS.—NEW YORK: Metropolitan Bank, National Bank of Commerce, Citizens Central National Bank. BOSTON: National Bank of the Republic. BUFFALO: Columbia National Bank. CHICAGO: Continental National Bank. ANGLETERRE: The Capital and Counties Bank. FRANCE: Société Générale, Comptoir National d'Escompte de Paris. ALLEMAGNE: Deutsche Bank. AUTRICHE: Kais. Koan. Priv. Oesterreichische Laenderbank. ITALIE: Banca Commerciale Italiana.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855
BUREAU PRINCIPAL, MONTREAL.
Capital payé \$3,360,170
Fonds de Réserve, \$3,360,170
JAMES ELLIOT, Gérant Général.
A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Surintendant des Succursales.
Succursales dans la Province de Québec:

- ARTHABASKA
 - CHICOUTIMI
 - DRUMMONDVILLE
 - FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
 - KNOLWTON [STATION
 - LACHINE LOCKS
 - MONTREAL—
RUE ST-JACQUES—
RUE STE-CATHERINE—
MAISONNEUVE—
MARKET AND HARBOUR—
ST-HENRI—
 - QUÉBEC
 - RICHMOND
 - SOREL
 - STE-FLAVIE STATION
 - STE. THÉRÈSE DE BLAINVILLE
 - VICTORIAVILLE
- 61 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le commerce et lettres circulaires pour voyageurs.

Jaune Woodside	0.00	3.90
Blanc, en sac	0.00	4.00
Blanc, en brls.	0.00	4.05
Cut loaf, bte	0.00	5.20
Extra moulu, qrts.	0.00	5.00
Powdered	0.00	5.05
Granulé, sacs	4.35	4.40
Granulé, qrts.	4.35	4.45
Sirop Crown Brand, 10 lbs.	0.00	2.50

Mélasses—

Barbade, tonne	0.00	0.28
Barbade, tierce	0.00	0.31
Barbade, en qrts.	0.00	0.03
Fajardo	0.00	0.38
Fancy	0.00	0.32
New Orleans molasses	0.00	0.33

Produits de la ferme.—Dans le cours de la semaine écoulée, le beurre des crèmeries et celui de second choix a baissé de un sou par livre. Ceci est dû aux arrivages satisfaisants que l'on reçoit et un peu à la qualité de ces produits qui laisse à désirer à cette époque avancée de la saison. On signale une diminution d'environ un sou dans les cotes du fromage. C'est une conséquence de la baisse dans le prix du beurre. Le marché aux oeufs est actif et les cotes sont très fermes. Il y a nombre d'acheteurs sur le marché. On enregistre de bonnes ventes de sirop et de sucre d'érable. Le premier se maintient à 9c. et 10c. la livre, le second se vend de 75c. à 90c. le gallon. On cote:

Beurre—

Frais de laiterie	0.25	0.26
Crèmerie, choix, lb.	0.28	0.29
Second choix, lb.	0.27	0.28

Fromage—

Coloré	0.11	0.12
Blanc	0.11	0.11

Divers—

Oeufs frais	0.25	0.26
Oeufs mûrés	0.23	0.24
Oeufs chaulés	0.00	0.24
Sucre d'érable, lb.	0.09	0.10
Sirop d'érable, gal.	0.75	0.90

Fruits et légumes.—Cette semaine, le commerce des fruits et légumes a été encore actif. On reçoit des consignations considérables de raisins et de pommes chez les marchands de gros. De bonnes ventes sont enregistrées. Les légumes commencent à être rares sur le marché. Aussi, les choux sont montés de 40c par douzaine. On les paie 60c. D'autre part, une hausse de 25c. affecte les prix des pommes Baldwin. On les paie présentement \$4.50 le quart. Une augmentation analogue affecte les pommes Stay et Greening. Les dernières cotes sont:

Choux, la doz.	0.00	0.20
Choux de Siam, la doz.	0.00	0.15
Rhubarbe	0.00	0.49
Bananes, au régime	2.00	2.50
Dattes, btes, 70 lbs.	0.00	0.95
Pruneaux	2.75	2.75
Oignons Valence, crate	0.00	0.50
Oranges de Jamaïque, qrt.	0.00	0.20
Raisins verts, le panier	0.00	0.20
Raisins bleus, le panier	0.00	0.20
Oignons rouges . . . le qrt.	0.00	0.20
Pommes Fameuses, No 1	0.00	0.20
Pommes Fameuses, No 2	0.00	0.20

Pommes Baldwin, No 1	0.00	4.50
Pommes Baldwin, No 2	0.00	3.75
Pommes Spy, No 1	0.00	4.50
Pommes Spy, No 2	0.00	4.00
Pommes Russet, No 1	0.00	4.25
Pommes Russet, No 2	0.00	3.75
Pommes Greening, No 1	0.00	4.50
Pommes Greening, No 2	0.00	3.75

* * *

Quincaillerie.—Les marchands de gros sont unanimes à nous dire que le commerce présente beaucoup d'animation. Un d'entre eux nous a affirmé avoir fait plus d'affaires dans le cours des derniers huit jours que durant les deux semaines précédentes réunies. Ceci se comprend assez facilement si l'on songe que les cultivateurs sont à faire leurs achats avant la fermeture de la navigation. D'un autre côté, le commerce est très encourageant chez les détailliers. Il règne aussi beaucoup d'activité chez les plombiers et les ferblantiers. On a rarement enregistré un nombre aussi considérable d'installations de chauffage à eau chaude et à vapeur. Ces nombreuses demandes sont cause qu'on fait des ventes excellentes de tuyaux à fournaises. Les cotes des divers articles de quincaillerie sont stationnaires, mais accusent de la fermeté.

* * *

Nouveautés.—Il y a beaucoup d'activité dans le commerce des nouveautés. Les cotes des divers tissus et des cotonnades sont fermes. Tout de même l'on est sous l'impression que ces dernières vont monter. Un voyageur de commerce que votre correspondant a rencontré lui a exprimé la même opinion. Il paraît que la récolte du coton a été aux Etats-Unis inférieure de un million de ballots à celle de l'an dernier et que les propriétaires ne peuvent se procurer tout l'argent nécessaire pour faire transporter cette récolte. Si la chose est véridique, ce qu'il y a lieu de croire d'après les derniers rapports, notre marché, à coup sûr, s'en ressentira.

Personnel

M. Albert Hébert, vice-président de la compagnie Hudon, Hébert et Cie, Limitée, est toujours à Montréal, après un voyage de six mois à travers l'Europe.

M. Hébert est très satisfait de son voyage et a entrepris dans un but de repos un voyage en même temps.

Les préparations de poissons et les conserves de poissons et de coquillages de la marque "Brunswick" sont d'une qualité supérieure et garantie par les empaqueteurs Messrs. Amors Bros., Limited, de Black's Bay, N.-B.

Les huîtres et scallops (coquilles St-James) du nouvel empaquetage sont très appréciés sur le marché et donnent entière satisfaction; chaque boîte, nous le sommes, est d'ailleurs garantie.

Ecrivez attentivement, répondez promptement, décidez-vous promptement.

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
TEL. BELLE, MAIN 2143

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé	14,400,000.00
Fonds de Réserve	11,000,000.00
Profits non Partagés	429,68.98

BUREAU DES DIRECTEURS

- Le Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honorable
 Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
 E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.
 A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. McKay
 B. Angus, Ecr., Sir W. C. Macdonald
 Edward B. Greenhields, Ecr., R. G. Reid, Ecr.
 E. S. Clouston—Gérant Général,
 A. MacIntyre, Insp. chef et Surlint. des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
 C. Sweeny, Surlintendant des succursales de la Colombie Anglaise.
 W. E. Staver, Surlintendant des succursales des Provinces Maritimes.
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales O. B.
 E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.
 D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces Maritimes et Terre Neuve.
 100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.
 Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
 New York—31 Pine St., R. Y. Hebdén, W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
 Chicago — J. M. Greata, Gérant.
 Spokane, Wash.—Bank of Montreal.
 St. John's et Birchy Cove, (Baie des Isles), Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE 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—The Bank of England, The Union of London and Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.
 Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
 Ecosse—The British Linen Co. 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 & N. Y.
 Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moore & Co.
 Buffalo—The Marine National Bank.
 San Francisco—The First National Bank. The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE	-\$229,515.00
RESERVE	75,000.00

DIRECTEURS:

- Honorable G. C. DESSAULLES, Président.
 J. R. BRILLON, Vice-Président.
 JOS. MORIN, L. P. MORIN, E. OSTIGUY,
 V. B. SICOTTE, MICHEL ARCHAMBAULT,
 L. F. PHILIE, Caissier. B. L'HOMME, Inspecteur.

Succursales:

- Drummondville, P.Q., J. W. St-Onge, Gérant,
 Farnham, P.Q., H. St-Amant, Gérant,
 Iberville, P.Q., J. F. Moreau, Gérant,
 L'Assomption, P.Q., H. V. Jarry, Gérant,
 St-Césaire, O. L. Mercure, Pro-Gérant

Correspondants: — Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, First National Bank, Ladenburg, Thalman & Co. Boston: Merchants National Bank.

LES MARBRURES DU BEURRE

Sous le nom de marbrures, nous entendons les stries blanchâtres qui se produisent à l'intérieur des mottes de beurre quelques jours, voire quelques heures après la préparation. Il est à remarquer que des marbrures ne se produisent jamais dans les beurres non salés, ce qui semblerait indiquer que le sel joue un rôle prépondérant dans ce phénomène plutôt désagréable, puisqu'il nuit à la vente des produits sur lesquels il se manifeste.
 MM. L. Marcas, directeur de la station laitière de l'Etat à Gembloux (Belgique) et M. G. Huyge, assistant, ont recherché les causes qui déterminent les marbrures et ils ont constaté qu'il faut, pour leur apparition, la présence simultanée du babeurre ou lait de beurre et du sel mal distribué.

Ils concluent dans les termes suivants: "Des expériences précédentes il résulte que le sel ajouté au beurre doit être complètement dissous et réparti uniformément; si cette condition n'est pas remplie, le beurre apparaît comme strié parce que les diverses parties ne renferment pas les mêmes proportions de saumure et de caséine. Puisque la caséine est nécessaire à l'apparition de ce défaut de coloration, le moyen préventif qui paraît tout indiqué pour l'éviter, consisterait en lavages et malaxages énergiques et cela dans le but de chasser complètement le babeurre."

La maison A. Robitaille et Cie, épicerie, vins et liqueurs en gros, 354 et 356 rue St-Paul, Montréal, rappelle aux lecteurs du "Prix Courant", dans son annonce d'autre part, quelques-unes de ses spécialités dans le commerce des liqueurs, entr'autres:

Le Cognac de la marque J. Sorin et Cie, cette maison est l'une des plus réputées de Cognac pour l'excellence et la pureté de ses produits. Elle est entrée dans la cinquantième année de son existence et peut donc offrir de son propre fonds des vieux cognacs dans des conditions très avantageuses pour le commerce. Les cognacs de cette marque sont d'ailleurs de plus en plus appréciés au Canada et, pour répondre à la demande toujours croissante, la maison A. Robitaille et Cie en fait cet automne une importation considérable.

Le Scotch Whisky "Graig Dhu Blend" est également une marque bien connue dont la réputation gagne chaque jour du terrain. C'est parmi les Scotchs une des meilleures valeurs qui soient sur le marché. L'épicier et l'hôtelier peuvent le mettre en stock en toute confiance, car tout client qui en achète une fois, le demande ensuite.

Le Champagne "BeMon et Cie" est un vin qui convient à tous ceux qui demandent un vin mousseux, fin, délicat, sans être obligés d'y mettre un prix prohibitif. c'est-à-dire que c'est le vin qui convient à la grande majorité de la clientèle du marchand de détail.

Pour tous renseignements au sujet de ces marques, voir l'annonce sur une autre page ou s'adresser directement à la maison A. Robitaille et Cie.

LA FONCIÈRE

Compagnie d'Assurance Mutuelle contre l'Incendie

Fondée le 3 Avril 1902

Bureau Chef : 10 BOULEVARD SAINT-LAURENT, MONTREAL

CAPITAL AUTORISÉ = = = = **\$1,000,000**

Etat comparatif pour les exercices terminés le 31 août

	1904	1905	1906	1907
Nombre de polices en vigueur	1495	3603	5504	7169
Assurances en force	\$1,186,249.00	\$2,424,390.00	\$3,828,296.00	\$5,272,138.00
Actif	34,412.98	50,426.00	61,400.53	75,307.93
Billets de dépôts non cotisés	32,389.23	42,587.91	48,325.00	57,245.29
Revenus	13,714.06	27,680.87	43,287.57	67,751.61
Sinistres	8,405.28	9,180.33	15,548.37	27,532.66

C'est avec la plus grande satisfaction que nous mettons sous les yeux du public l'ÉTAT COMPARATIF des opérations de la Compagnie "LA FONCIÈRE," pendant les quatre derniers exercices.

En effet, les résultats qui se dégagent de la comparaison permettent de prédire à cette Compagnie un avenir de succès et de prospérité ; pendant le dernier exercice, son actif et ses revenus ont augmenté parallèlement dans des proportions telles que toute administration pourrait s'en enorgueillir. D'autre part, l'augmentation des sinistres reste proportionnelle à l'augmentation du revenu ; c'est bien la preuve que les risques qui composent le portefeuille d'affaires de la Compagnie "LA FONCIÈRE" sont examinés et inspectés avec le plus grand soin, et que la plus extrême pondération préside à ses transactions.

Nous sommes persuadés que "LA FONCIÈRE" continuera dans cette voie de progrès et qu'elle accentuera encore sa marche en avant ; en prenant comme base d'appréciation les résultats de l'exercice écoulé et en tenant compte, d'autre part, de l'autorisation obtenue en 1906 de la Législature provinciale, de pouvoir faire souscrire un Capital-actions de \$100,000 au minimum et \$1,000,000 au maximum ; la première émission de \$100,000 est en partie couverte déjà.

A l'assemblée annuelle des membres de la Compagnie tenue le 2 octobre dernier, après l'adoption du rapport des affaires pour l'exercice terminé le 31 août 1907 : **MM. T. J. Charbonneau**, Ingénieur civil, St-François de Sales ; **Georges L. Delisle**, Manufacturier, Yamachiche ; **M. A. Moody**, Industriel, Terrebonne ; **N. E. Clément**, Négociant, Trois-Rivières ; **Cyprien Dorris**, M. P. P., Cultivateur, St-Edouard de Napierville, et **Joseph Archambault**, Banquier, St-Henri de Mascouche, ont été réélus Directeurs. **M. Victor Morin**, Notaire à Montréal, élu Directeur. **M. J. L. H. Marcell**, Secrétaire-Gérant.

**Listes des principales réclamations payées depuis la fondation de
"LA FONCIÈRE," Compagnie d'Assurance contre l'Incendie.**

Noms.	Adresses.	Montants payés.	Noms.	Adresses.	Montants payés.
Lamarre & Cie, St-Rémi de Napierville.		\$1,950.00	J. Roussille, Notre-Dame des Anges.		1,099.45
Mme W. Robinson, Terrebonne.		283.00	A. Sevigny, Montréal.		276.00
Jos. Désormeau, Ste-Rose de Laval.		509.50	Max. Genzer, Montréal.		784.00
Cie Manufacturière de Montmagny.		1,731.19	Royal Tailoring, Montréal.		550.00
John L. Cassidy & Co., Montréal.		268.47	Imperial Laundry Co., Montréal.		413.22
Candide Bousquet, St-Césaire de Rouville.		\$1,136.00	W. Girardin, St-Edwidge de Clifton.		450.00
Hudon & Augustin, St-Hyacinthe.		918.00	W. Reynolds, Hull.		758.33
Jovite Sicotte, St-Hyacinthe.		675.00	H. Mendelson, Montréal.		330.00
L. Maillot, St-Hyacinthe.		250.00	C. Gagnon, Ste-Cécile.		1,000.00
Mme A. Lavoie, St-Anaclet.		465.00	Sandford Furn. Co., Fenelon, Ont.		500.00
Laniel & Cie, Maisonneuve.		1,982.00	J. Lighston, Montréal.		375.00
J. A. Chopin, M.D., Montréal.		375.00	Ad. Tupper, Montréal.		450.00
Aurèle Parent & Cie, Montréal.		400.00	A. A. Demers, Laprairie.		1,500.00
Chs. Sauvé & Cie, Montréal.		1,018.55	J. Dussault, Laprairie.		941.00
B. Lavallée, Montréal.		195.00	J. A. Coulombe, Berthier.		400.00
J. E. Molleur, St-Jean d'Iberville.		1,000.00	J. A. Coulombe, Berthier.		400.00
P. P. Duhamel, St-Roch de Richelieu.		560.00	Elzéar Lapointe, Ste-Cécile.		652.55
Bourret & Fils, Louiseville.		1,600.00	Emile Roy, Ste-Cécile.		224.00
Boucher, Quintal & Lynch, St-Barthélemi.		171.67	Arthur Lord, Montréal.		225.00
Georges Jacques, St-Louis d'Arthabaska.		340.00	Jean Delorme, Ville St-Louis.		300.00
The Metal Shingling Co., Preston Ont.		694.63	Noé Gervais, St-Charles de Richelieu.		500.60
J. Roger, Ville St-Louis.		526.28	H. Bienvenu, St-Charles de Richelieu.		2,400.00
Herbitt & Co., Ymir, B. C.		500.00	A. Demers, St-Charles de Richelieu.		952.63
Ed. Girard, Ville St-Louis.		200.00	Mme Oisel, Montréal.		644.09
Librairie Granger, Montréal.		1,519.62	Mme J. B. Mantha, Montréal.		675.00
C. Stephens Co., Collingwood.		215.89	P. L. Leclerc, Montréal.		100.00
L. Mercier, Valleyfield.		235.00	Mrs. M. O'Connell, Verdun.		163.75
L. Caron & Co., Nicolet.		880.00	Geo. Mansour, Montréal.		1,140.00
Ed. Gravel, Montréal.		315.25	Mme M. Déry, Montréal.		100.00
C. Stephens & Co., Collingwood, Ont.		226.74	A. F. Savaria, Waterloo.		933.33
J. Colton Co., Montréal.		657.61	T. Lefebvre & Cie, Montréal.		1,278.00
A. Gadu, Montréal.		350.00	Dominion Shoe Co., Québec.		2,000.00
J. R. Hamelin, St-Barthélemi.		716.45	Miller & Lockwell, Québec.		148.15
M. Guay, Montréal.		102.50	Jos. Bourelle, Sherrington.		175.00
Pharmacie Grand'Mère, Grand'Mère.		975.00	W. Bell & St-Charmans, Montréal.		243.34
Cie Laiterie St-Laurent, Montréal.		200.00	S. Legault, St-Eustache.		1,880.00
Royal Shoe Co., Maisonneuve.		925.00	A. Bergeron, Lachine.		1,225.00
Chs. Emmanuel, Montréal.		165.00	Wilfrid Chatel, St-Remi.		225.00
E. Brown, Valcartier.		175.00	J. S. Mitchell, Sherbrooke.		833.34
Louis Roy, Laprairie.		400.00	L. Ménard, Sherrington.		175.00
D. Racine, Laprairie.		155.00	P. A. Tanguay, St-Joseph de Beauce.		330.00
S. Chasles, Wabasse.		350.00	M. Lefebvre, Montréal.		104.00
G. Thérien, Acton Vale.		375.00	Alphonse Lauzon, Ste-Agathe des Monts.		400.00
C. Pluffe, Montréal.		100.00	D. Z. Guay, Ste-Agathe.		215.00
H. Guvreau, Terrebonne.		133.33	D. Z. Guay, Ste-Agathe.		945.00
D. Pluffe, Montréal.		250.00	Narcisse Proulx, Notre-Dame des Anges.		190.00
Z. Parent, St-Joseph de Sorel.		3,105.00	Mme L. Laperrière, Hébertville Station.		700.00
C. Fitzgerald, Montréal.		500.00	Alfred Perron, St-Henri de Montréal.		300.00
B. O'Connell, Verdun.		157.06	Raoul Charest, Montréal.		400.00
Montreal Waterproof, Montréal.		231.70	Georges I. Delisle, Yamachiche.		2,000.00
E. Sica, Ste-Catherine de Portneuf.		400.00	Ed. Truteau, Montréal.		466.89
I. Kussener, Montréal.		335.14	Denis Frères, Montréal.		173.55
Mercants Clothing Co., Montréal.		600.00	J. F. Goyer, Montréal.		924.07
E. Clavère, Montréal.		137.35	H. A. Belisle, Ste-Agathe des Monts.		92.00
J. Ward, Beauport.		500.00			

Total des sinistres payés depuis la fondation de LA FONCIÈRE au 31 août, 1907, \$72,800.92.

Assurances

BANQUET ANNUEL DE LA LIFE UNDERWRITERS' ASSOCIATION DE MONTREAL

(Suite).

A cette allocution, il fut répondu par M. Herbert C. Cox, président de la Life Underwriters Association du Canada. M. Cox émit l'opinion qu'il n'y aurait pas de législation sur l'assurance pendant la session prochaine et que cela donnerait aux Compagnies le temps d'examiner complètement leur situation. M. Cox s'étendit un peu longuement sur les projets de l'Association dont il est président et dit qu'elle avait l'intention d'établir des succursales dans tous les centres. M. Cox dit que le rapport sur l'assurance contenait quelques suggestions et recommandations qui étaient quelque peu plus sévères qu'on ne le désirait. Il ne pense pas toutefois qu'il y aura des changements très grands dans les lois sur l'assurance.

Les autres toasts de la soirée ont été les suivants: "A la Cité de Montréal," proposé par M. R. Wilson-Smith et il y fut répondu par l'échevin Molson, représentant le Maire Ekers; "aux intérêts de l'assurance-vie," par M. D. Burke, auquel répondirent M. T. B. Macaulay et M. L. Goldman, de Toronto; "Aux Dames", proposé par M. T. G. McConkey, auquel répondit M. W. S. Milne.

Pendant la soirée, un magnifique bouquet de fleurs fut offert à Madame Herbert C. Cox, au nom des membres de l'Association de Montréal.

Parmi les personnes présentes étaient:

MM. W. A. Weir, Markland Molson, David Huile, L. Goltman, B. Hal-

Brown, Walter Joseph, C. A. Stansfield, J. A. Hector Chevrier, Raoul Carignan, L. J. Arthur Richard, A. H. Vipond, F. Valentine, Robert T. Mullin, Chs. L. Giroux, B. F. Steben, P. A. G. Lespérance, G. P. Carreau, T. G. Cope, Thos. J. Parker, D. J. Parent, E. E. Turgeon, H. J. McKeon, H. LeRoy, Shaw, Ant. Germain, John P. Daly, Robt. A. Diplock, R. Dumbille, D. Cyr, Chas. K. Ives, A. C. Champagne, J. L. Woods, Jos. Beaudoin, J. O. Fournier, P. Décarv, H. Dorion, J. B. Morrisette, T. G. McConkey, F. Arthur Jackson, C. O. Rif-

ferstein, Louis Bouvier, J. F. Lunnister, E. M. McNiece, O. W. W., E. Stuart Taylor, A. E. Lawson, A. P. Raymond, R. M. Duckworth, W. J. Cooney, J. T. Ostell, Hugh C. Walkeny, Chs. D. Cornell, Gerald A. Every, D. L. Young, Oscar Girard, John R. Reid, Ed. Schmidt, E. P. Greene, W. Bartel, Alex. Barrett, Arch. R. Howell, Geo. Boyd Wickes, J. G. Pelton, R. W. Barton, Fred. Wilson-Smith, Arthur B. Wood, E. A. Macnutt, J. Armitage Ewing, Joseph D. Young, C. H. Dingman, F. Crépeau, H. Henrichon, C. V. Gaudet, J. A. Drapeau, J. C. Giasson, J. M. M. Pesant, E. Howard, A. U. Mailloux, Ernest W. Owen, Edw. W. Duke, W. Kennedy, N. Huguenin, vice-consul de Suisse; A. G. Howell, J. H. Mackay, C. W. Johnston, Thos. A. Crosslev, J. A. Hébert, C. Mansueur, J. A. Duguay, Chas. C. Hole, W. F. Smith, J. T. Cox, R. B. Foster, Gerald B. Stewart, Norman S. Brooke.

Assurance
CONTRE LES VOLEURS
BRIS DE GLACES
COMMERCIAL BURGLARY & PLATE GLASS INSURANCE CO.
Bâtisse New York Life, Phone, Main 2367
ISIDORE CREPEAU, Gérant,

P. A. GAGNON
EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
Membre de l'Association des Comptables
Chambres 10 et 11, Edifice Alliance
107 rue St-Jacques, - - - MONTREAL
Bell Main 4912

GEORGE PARÉ
Comptabilité et Audition
Administration de Successions
99 rue St-Jacques, MONTREAL
Téléphone Main 2619

PATENTES
OBTENUES PROMPTEMENT
Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Conseils**.
Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal,
et 907 G Street, Washington, D. C.

L'ASSURANCE AU POINT DE VUE DE L'EXAMINATEUR

Discours prononcé par l'Honorable Jas. V. Barry, Commissaire d'Assurance, Michigan, à la première Convention Annuelle de la Life Underwriters Association du Canada, tenue à Toronto.

Bien qu'étranger, je ne me sens pas du tout déplacé dans cette assemblée, car ainsi que vous le savez sans doute, je suis de l'état du Michigan.

Nous autres, de l'état péninsulaire, et spécialement ceux d'entre nous qui devons nous occuper officiellement de l'assurance, nous nous sentons tout-à-fait chez nous quand, appelés par le devoir ou par le plaisir, nous nous trouvons de ce côté-ci de la frontière, en compagnie d'hommes qui, d'une manière quelconque, ont à s'occuper de l'administration des affaires des compagnies d'assurance canadiennes.

La Prévoyance



COMPAGNIE d'assurance de Garantie et contre les Accidents, constituée en corporation par une loi spéciale de la Législature de Québec, V Edouard VII,

Chapitre 68, est une Compagnie essentiellement Canadienne-Française, organisée sur des bases scientifiques, avec un capital de \$100,000.00 Elle offre une sécurité absolue à tous égards. Elle fait des contrats d'assurance contre la Maladie, les Accidents, le Vol diurne ou nocturne, les bris de glaces, pour couvrir la responsabilité des Patrons, ainsi que pour garantir la fidélité des employés.

Bureau Principal: 7 Place d'Armes, - - - MONTREAL.

P. BONHOMME: Gérant Général.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

Trois compagnies d'assurance-vie qui ont leurs bureaux principaux dans la province d'Ontario ou de Québec ont offert leurs services au public des Etats-Unis par l'intermédiaire de l'état du Michigan; chacune de ces compagnies a son dépôt général dans cet état, et le département que j'ai l'honneur de représenter les considère, quant à leurs opérations aux Etats-Unis, comme des institutions du Michigan. Leur développement continu et croissant et leur prospérité donnent une grande satisfaction et nous font un grand plaisir.

Nous sommes particulièrement fiers de nos progrès et de la manière dont elles se comportent, parce que nous n'avons jamais eu l'occasion de présenter des excuses pour leurs actions ou de mettre en doute la manière équitable dont elles traitent leurs détenteurs de polices du Michigan. Pendant six ans et demi, aucun détenteur de police de l'état du Michigan ne s'est plaint au Département de l'Assurance qu'une compagnie canadienne n'ait pas agi avec lui équitablement, et le Département d'Assurance est, comme vous le savez, une sorte de baromètre enregistreur, indiquant l'état d'esprit des détenteurs de polices, par rapport au sujet de l'assurance.

Ces observations sont faites sans le moindre désir de flatterie, mais simplement et uniquement parce qu'elles sont d'accord avec des faits exacts. J'ai plaisir à les faire et cela constitue simplement un acte de justice.

Si vous avez dans votre pays d'autres compagnies solides, sûres et bien administrées, et il n'est pas douteux que vous en avez, qui cherchent à s'introduire en Amérique pour étendre leurs opérations dans les nouveaux champs d'action, vous ne pardonnerez de leur suggérer qu'elles n'ont pas besoin d'aller plus loin que le Michigan pour recevoir un bon accueil et pour y trouver un gardien de leurs dépôts aux Etats-Unis. Nous leur ouvrons nos bras, et nos coffres sont prêts à recevoir leurs dépôts.

Il est un beaucoup de plaisir à rencontrer dans leurs bureaux des hommes qui ont

L'ASSURANCE MONT-ROYAL

Compagnie Indépendante (incendie)
Bureaux : 1720 rue Notre-Dame
 Coin St-François-Xavier, MONTREAL
 RODOLPHE FORGET, Président.
 J. E. OLÉMENT, Jr., Gérant-Général.

"La Providence"

ASSURANCE CONTRE LE FEU
 Bureau Principal : 52, rue St-Jacques, MONTREAL.
 SPÉCIALITÉS : Risques Commerciaux à 20 p.c. de réduction - Pourquoi tous les marchands ne profiteraient-ils pas de ce grand avantage? La Cie n'a aucune réclamation non payée - On demande des Agents - S'adresser à
L. A. PICARD, Gérant.

(ETABLIE 1853)

The Phenix Insurance Company OF BROOKLYN

TOTAL DE L'ACTIF - - \$7,112,413.30
Robert Hampson & Son, Agents,
 39 rue St-Sacrement, Montréal

POLICES CLAIRES CONTRATS RAISONNABLES.

Les Polices sont simples et claires; les Contrats sincères et équitables.
UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
 Portland, Maine.
 Pour agences, s'adresser à **Henri E. Morin**, surintendant, ou à **W. I. Joseph**, gérant, 151 rue St. Jacques, Montréal; **Geo. P. Chateauvert**, 405 rue St. Jean, Québec; **J. P. Michaud** Fraserville, Québec.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD
WILKS & MICHAUD
 Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les Provinces
 Règlement d'affaires de Faillites
 601 BATAIS E BANQUE DES MARCHANDS
 Téléphones : BELL MAIN 5500 MONTREAL
 MARCHANDS 849

L. R. MONTBRIAND,
 Architecte et Mesureur,
 No 230 rue St-André,
 Montréal.

à s'occuper de la direction des affaires des compagnies d'assurance-vie et je vous assure que je n'ai pas moins de plaisir à rencontrer les agents, les hommes dont doivent dépendre ceux qui dirigent l'assurance, pour les efforts sans lesquels leur travail le mieux dirigé serait sans résultat. Ces hommes, je suis heureux et fier de les saluer comme les types actifs de la perspicacité, de l'énergie et de l'intégrité commerciales au Canada.

On a tellement parlé et tellement écrit sur le sujet de l'assurance-vie, spécialement pendant les deux dernières années que je ne peux pas espérer offrir de nouvelles idées à votre considération. Comme je l'ai insinué au commencement de mes remarques, je me suis tellement étendu sur cette discussion que j'ai complètement épuisé toutes mes idées. Il est possible toutefois que quelques-unes de ces expressions puissent être répétées maintenant que l'on me fournit une occasion d'envahir un nouveau champ d'action.

En m'adressant à un corps important d'agents d'assurance-vie, il y a deux ans, j'ai profité de l'occasion pour dire:

A cette époque de résultats financiers splendides, aucune institution ne peut fournir un record plus fort ou s'appuyer sur une base plus substantielle que l'institution de l'assurance-vie. Avec des billions dépensés pour une vaste publicité, il y a relativement peu de garanties détenues par des compagnies légitimes aujourd'hui qui soient, à mon avis, entachées par la spéculation.

Il n'y a aujourd'hui aucune institution financière, d'après mon humble jugement, où les intérêts des personnes qui les patronnent sont mieux garantis que dans l'assurance-vie de ce pays considérée dans son ensemble.

J'ai toujours soutenu et je crois encore fermement que l'assurance-vie est une des plus grandes forces pour le bien que cette contrée ait jamais connues. Il n'y a rien dans notre civilisation moderne qui soit aussi sanctifié par la grâce de l'amour et de l'espérance que cette institution qui a pour objet la préservation éternelle

La Compagnie d'Assurance "CROWN LIFE"

Emet toutes sortes de polices incontestables à partir de la date de leur émission. Des prêts peuvent être obtenus après la deuxième année. Aucune restriction quant aux voyages, à l'occupation ou à la résidence. C'est maintenant le moment de vous assurer. Un délai peut signifier une perte irrémédiable du capital investi.

Directeurs pour la Province de Québec : { Lt. Col. F. C. HENSHAW, RODOLPHE FORGET, M.P.
 Hon. H. B. RAINVILLE. H. MARKLAND MOLSON.

STANLEY HENDERSON, Gérant Général pour la Province de Québec.

Celui qui remet toujours au lendemain laisse toujours passer l'occasion.

Bureaux :
 Chambres de la Banque Sovereign, rue St-Jacques,
MONTREAL.

**COMPAGNIE D'ASSURANCE
(CONTRE L'INCENDIE)**

MANITOBA

Polices garanties par la Liverpool & London & Globe Insurance Company.

Pour Agences, s'adresser au Bureau-Chef :
112 rue St. Jacques, Montréal.
E. S. CLOUSTON, Ecr., Président.
J. GARDNER THOMPSON,
Vice-Président et Directeur Gérant.
W.M. JACKSON, Secrétaire.
J. W. BINNIE, Assistant-Secrétaire.

C'EST UN FAIT ACQUIS

que dans la vie pratique des affaires,
les annonces insérées dans un bon
journal de la partie, rapportent.

LA CANADA LIFE A PAYÉ

en 1905, aux détenteurs de polices ou
à leurs représentants : : : : :

\$3,272,000

contre des paiements similaires de

\$4,954,000

faits par les vingt-et-une autres com-
pagnies Canadiennes.

CAPITAL AUTORISÉ - \$500 000

La Compagnie Equitable d'Assurance Mutuelle Contre le Feu.

BUREAU : 160 rue St. Jacques.
S. T. WILLETT, Président.
F. GAUTHIER, Gérant.

Sun Life Assurance Company of Canada

Bureau Principal, - MONTRÉAL

L'homme habile à prendre des assurances et
qui veut conduire son affaire d'une manière
strictement honnête et honorable, a une excel-
lente occasion de le faire dans cette Compagnie
"Prosperé et Progressive." Ecrivez au Surin-
tendant des Agences à Montréal.

rieur quand l'âge et la mort ont détruit
son support naturel. Je crois sincèrement
que les affaires d'une grande majorité
des compagnies sont administrées avec
honnêteté, fidélité et intégrité, et que,
dans le coeur de la plupart des fonc-
tionnaires, une bonne renommée doit plu-
tôt être choisie que de grandes riches-
ses.

(A suivre).

"La Foncière"

Nous publions d'autre part un état com-
paratif des affaires de la Compagnie d'As-
surance contre l'Incendie "La Foncière"
pendant les quatre dernières années. En
lisant cet état comparatif, il est impos-
sible de n'être pas frappé de la marche
toujours croissante des progrès de cette
compagnie encore jeune, puisqu'elle est
dans sa sixième année d'exercice.

Ces progrès aussi rapides que constants
ont nécessité l'émission d'actions du ca-
pital au montant de \$100,000 dont une
grande partie est dès maintenant sous-
crit.

Nous pensons qu'il y a dans cette émis-
sion d'actions du capital de la "La Foncière"
une occasion exceptionnelle de faire
un placement avantageux.

Il est à remarquer que les souscrip-
teurs n'auront à payer que 30 p.c. de la
valeur au pair des actions plus une prime
de 5 p.c. et que la balance ne leur sera ja-
mais réclamée selon toute apparence. En
effet, d'après le Bureau de Direction le
montant payé sur ces actions sera ample-
ment suffisant pour effectuer le dépôt
exigé par le gouvernement et, d'autre
part, les revenus actuels d'environ \$75,000
sont suffisants pour faire face à toutes
les éventualités.

On peut, sans être taxé d'exagération,
estimer que "La Foncière" paiera à ses
actionnaires des dividendes de 8 à 10 p.c.
dès le début, sans compter un bonus sur
leurs primes qui représente une réduction
de 40 p.c. sur les taux des compa-
gnies syndiquées.

Comme exemple de ce que peut être un
placement dans des compagnies d'assu-
rance qui progressent on peut citer deux
compagnies canadiennes qui ont fait l'une
\$147,000 et l'autre \$140,000 de profits dans
le cours des cinq dernières années. L'une
de ces compagnies vient de vendre ses
actions à 400 p.c. de bénéfice après avoir
payé un dividende de 10 p.c.

Nous avons la conviction que les ac-
tions de "La Foncière" donneront des di-
videndes tout au moins égaux à 10 p.c.
et que leur valeur augmentera dans des
proportions pour le moins identiques à
celles de la compagnie sus-indiquée. Aussi
le petit nombre d'actions restant à sous-
crire sera-t-il promptement absorbé par
les personnes en quête de bons place-
ments. Nous recommandons à nos lec-
teurs qui ont des fonds disponibles de
saisir cette occasion de les bien placer.

COMPAGNIE MONTREAL-CANADA.

d'Assurance contre l'Incendie
Ci-devant

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE MUTUELLE
CONTRE LE FEU DE LA CITE DE MONTRÉAL.
ÉTABLIE EN 1859

Capital autorisé - - - - \$1,000,000.00
Actif net excédant - - - - 480,000.00
Dépôt au gouvernement du Canada
pour la garantie des porteurs
de polices - - - - 60,000.00
Sinistres payés à date - - - - 388,021.10
Cie indépendante. Taux modérés.

J. B. LAFLEUR, - - - - Président
L. J. MCGHEE, - - - - Directeur-Gérant

BUREAU PRINCIPAL :

59 rue St-Jacques, Edifice "La Presse"

MONTRÉAL

On demande des agents pour les localités non
représentées.

Enfermez vos soucis de bureau dans
votre place d'affaires pendant la nuit. Il
pourrait arriver que le lendemain matin
ils aient disparu.

WESTERN

Assurance Co.

Compagnie d'Assurance contre l'Incendie
et sur la Marine
INCORPORÉE EN 1851

ACTIF, au-delà de - - - \$3,570,000
REVENU pour 1906, au-delà de 3,609,000

Bureau Principal: TORONTO, Ont
Hon. Geo. A. Cox, Président.

W. R. BROCK, Vice-Président.
W. B. MEIKLE, Gérant-Général.
C. C. FOSTER, Secrétaire.

Succursale de Montréal:
189 rue Saint-Jacques.
ROBT. BICKERDIKE, Gérant

Les bonnes moeurs et la morale sont
des ames jurées et de fermes alliées.—
(Watts.)

La Cie d'Assurance sur la Vie "METROPOLITAN"

Incorporée par l'état de New-York.

ACTIF : \$176,000,000.00

Le nombre des Polices 9,019,137 en vi-
gueur, est plus élevé que celui de toute au-
tre compagnie sur le continent d'Amérique.

En 1906 la "Metropolitan" a fait, en Ca-
nada, des opérations d'assurance, au chiffre
de \$15,334,576 répartis en 86,764 polices
d'assurance.

Les Contrats d'assurance de la Compagnie
sont rédigés et écrits en langue française et
en langue anglaise.

La Compagnie a, dans la province de Que-
bec, un service d'au moins 500 agents cana-
diens, experts à expliquer les avantages de
l'ASSURANCE SUR LA VIE.

De plus son déppôt réel au Gouvernement
du Canada, pour protéger les Assurés, est de
plus de \$3,400,000.

ASSURANCE INDUSTRIELLE

Notre Nouveau Contrat à Salaire et à Commission pour agents, offre une occasion
splendide pour un petit nombre supplémentaire d'hommes stables,
énergiques et habitués à gagner un salaire substantiel.

THE UNION LIFE ASSURANCE COMPANY.

Bureau Principal—TORONTO—H. POLLMAN EVANS, Président. Bureaux dans 34 Districts
entre Halifax et Vancouver. La seule Compagnie dont on puisse obtenir la Police de
Banque d'Épargne, la Police Industrielle la plus libérale.



EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS. CITEZ "LE PRIX COURANT"

THE HOME INSURANCE CO., DE NEW YORK.

Actif, - - \$21,239,052.88

ELDRIDGE G. SNOW, Président.

O. F. BERTHIAUME, } Agts. Spéciaux.
J. H. PELLERIN, }

SUN FIRE OFFICE,

DE LONDRES, ANGLETERRE

FONDÉE A. D. 1710.

Actif, - - \$13,500,000.00.

Gérant Canadien S. R. GAUTHIER, } Agts Spéciaux.
H. M. BLACKBURN, Toronto. ROMEO POIRIER, }

BRITISH AMERICA ASSURANCE CO.,

DE TORONTO, ONT.

Fondée en 1833

Actif, - - \$2,119,347.89

GEO. A. COX, Président.

CHAS. CHARLEBOIS, Agt. Spécial.

ÆTNA INSURANCE CO'Y., DE HARTFORD, CONN.

INCORPORÉE EN 1819

Actif - - \$16,815,296.87.

Wm. B. CLARK, Président. JOS. CHEVALIER, } Agts Spéciaux.
R. BERTHIAUME, }
L. PERRIN, }

BUREAU A MONTREAL POUR LES COMPAGNIES CI-DESSUS : 83, RUE NOTRE-DAME, Ouest,
EVANS & JOHNSON Agents Généraux. TEL. BELL, MAIN 771

LONDON GUARANTEE & ACCIDENT CO. LIMITED

Contrats de Garantie et de Fidélité. Polices d'assurance contre les Accidents et la Maladie
Polices Collectives contre les Accidents pour les Ouvriers.

D. W. ALEXANDER, W. M. McCOMBE,
Gérant pour le Gérant pour la Province
Canada, de Québec,
Edifice Confederation Life, TORONTO. Edifice Canada Life, MONTREAL.

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE
"FEDERAL LIFE"

Bureau Principal: HAMILTON, Can.

Capital et Actif - - - - 3,580,702.62
Assurances en force en 1906 - - 17,884,078.61
Payé aux Porteurs de Polices en 1906 - - 247,695.81

Contrats d'Assurance les plus désirables

DAVID DEXTER, Président et Directeur-Gérant.
H. RUSSEL POPHAM, Gérant, District de Montréal.

CANADA - FEU

Assurances en Force: \$6,500,000.00

TAUX TRES BAS PROMPTS REGLEMENTS
A. P. SIMAR, Gérant. R. DUFRESNE, Président.
Bureau Chef: BOULEVARD ST-LAURENT, MONTREAL

LONDON & LANCASHIRE Life Insurance Company

Bureau principal pour le Canada MONTREAL

Bas prix Sécurité Absolue. Prompts Règlements. Polices émises sur tous les plans approuvés.

F. SICOTTE Gérant Département Français
Rt. Hon. LORD STRATHCONA & MOUNT ROYAL, Président
B. HAL. BROWN Gérant Général pour le Canada

LA JACQUES-CARTIER

Compagnie d'Assurance Mutuelle contre l'Incendie.



Bureau: 118 St-Jacques, - MONTREAL

Primes fixes et système mutuel.
Taux raisonnables, sécurité absolue.
Réclamations justifiées promptement payées

On Demande des Agents.

PRIX COURANTS.

Dans la liste qui suit, sont comprises uniquement les marques spéciales de marchandises dont les maisons, indiquées en caractères noirs, ont l'agence ou la représentation directe au Canada, ou que ces maisons manufacturent elles-mêmes. Les prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers eux-mêmes.

THE AMERICAN TOBACCO CO.		Tabac coupés.		la lb		Ex. 3 lbs. 0.35	
Montréal.		Old Chum10s 0.85		Ces prix sont F. O. B., Montréal.	
Cigarettes.	Le 1000	Puritan11s 0.85		BORDEN'S CONDENSED MILK CO.	
Richmond Straight Cut	12.00	Lord Stanley, btes 1/2 lb.		1.05		Wm. H. Dunn, Agent, Montréal	
Sweet Caporal	8.50	Meerschaum10s 0.82			
Athlete	8.50	Athlete Mixture, btes 1/2 et 1 lb.		1.35			
Old Judge	8.50	Old Gold12s 0.95		Lait Condensé.	
New Light (tout tabac)	8.50	Seal of North Carolina12s 0.95		La cse La doz	
Sub-Rosa (Cigarros (tout tabac)	8.50	Duke's Mixture		0.92		Marque "Eagle" (4 doz.) 6.00 1.50	
Derby	6.55	Virginity		1.25		Marque "Gold Seal" (4 doz.) 5.25 1.35	
Old Gold	6.30	Old Virginia, pqts 1/2 et 1 lb.		0.72		Marque "Challenge" (4 doz.) 4.30 1.19	
Prince	5.75	WALTER BAKER & CO., LTD.		La lb.		Crème Condensée.	
Sweet Sixteen	5.75	Chocolat, Prime No 1, bte 12 lbs.,		pains de 1-4 lb. et 1-2 lb. 0.13		Marque "Peerless" 4.75 1.20	
Dardanelles ordinaires	12.25	Chocolat à la Vanille, bte de 6 lbs		0.47		BRODIE & HARVIE	
Dardanelles, bouts en liège ou en		German Sweet, boîte de 6 lbs.		0.30		Montréal	
argent	12.50	Breakfast Cocoa, bte de 1-5, 1/2, 1 et		5 lbs. 0.47		Farines préparées de Brodie la doz	
Mogul Magnum, bouts en papier .16.30		Cracked Cocoa, bte de 1/2 lb. bte de		12 lbs., Ex. sac de 6 lbs. 0.38		Red XXX . pqts de 6 lbs. 3.00	
Murad (turques) bouts en papier .12.00		Chocolat sucré, Caracas, bte de 6 lbs		0.35		Red XXX . pqts de 3 lbs. 1.55	
Moguls, bouts en papier ou en liège.12.00		Soluble Cocoa (Soda chaud ou		froid), boîtes de 1 lb. 0.45		Superb . . . pqts de 6 lbs. 2.80	
Yildiz (turques)	15.00	Caracas Tablets, 100 paquets,		La Bte			
Yildiz Magnums, bouts en papier,		5 noués ensemble		3.00			
en liège ou en or	20.00	Chocolat sucré, Auto, bte de 6 lbs.					
Tabacs à cigarettes.	la lb						
Puritan et B C No 1	1/12s 1.09						
Sweet Caporal	1/13s 1.15						



27 Rue Front Est,
TORONTO.

LAIT CONDENSÉ
"MARQUE EAGLE"

Marques de Borden


CRÈME ÉVAPORÉE
"MARQUE PEERLESS"

Voyez la demande augmenter. N'avez pas à dire " Nous n'en avons plus." Faites le profit.

Chez tous les marchands de gros.

WM. H. DUNN, Agent

394-396 Rue St-Paul
MONTREAL.



(Non Sucrée)

JOHN MACKAY Limited - Bowmanville, Ont.

Orge Perlé Orge Mondé

Pâtüre d'Orge Pure

Agents: H. C. BOSSÉ & CO., --- --- QUEBEC

Superb . . . ppts de 3 lbs. . . .	1.45
Crescent . . . ppts de 6 lbs. . . .	2.60
Crescent . . . ppts de 3 lbs. . . .	1.35

D. C. BROSSEAU & CIE, LTEE

MONTREAL

Cognac F. Geoffroy & Fils	La cse
Une étoile. 12 qts	9.00
" " 24 pts	10.00
" " 24 flasks	10.00
V. O. 12 qts	12.50
V. S. O. P. 12 qts	16.00
Cognac Ve Darvilly & Cie	
12 Quarts . . \$7.25 . . 24 Pints	8.25
24 flasks	8.25



The
Blue Ribbon Tea Co.,
Toronto, Ont.

Gros. Détail.

Yellow Label, 1's and 1-2's .022	0.25
Green Label, 1's and 1-2's .022	0.30
Blue Label, 1's and 1-2's .025	0.35
Red Label, 1's, 1/2's, 1/3's & 1/4's .030	0.40
White Label, 1's and 1/2's .035	0.50
Gold Label, 1's and 1/2's .042	0.60
Purple Label, 1/2's and 1/3's .055	0.80
Embossed, 1/2's and 1/3's .070	1.00

L. CHAPUT, FILS & CIE

MONTREAL

Champagne Louis Roederer.	La cse
Grand Vin sec. qts	28.00
Grand Vin sec. pts	30.00
Vin Extra sec. qts	28.00

Vin Extra sec. pts	80.00
Brut spécial Cuvée. qts	80.00
Brut spécial Cuvée. pts	32.00
Champagne Duc de Montlouis.	La cse
Cuvée Réservee. qts	10.00
Cuvée Réservee. pts	11.00
Carte Noire. qts	12.50
Carte Noire. pts	13.50
Carte D'or. qts	14.00
Carte D'or. pts	15.00

Cognac Boulestin & Cie.

	La cse	1 cse	5 cses
3 Diamonds qts	10.50	10.25	
* qts	12.00	11.75	
Fluted. qts	12.00	11.75	
* pts	13.00	12.75	
* 24 flasks	13.00	12.75	
*** qts	15.00	14.75	
V. S. O. P. qts	20.00	19.50	
V. V. S. O. P. qts	28.00	27.50	
1846 qts	45.00	00.00	

Cognac Dervos & Cie.

	La cse	1 cse	5 cses
* qts	8.00	7.75	
* pts	9.00	8.75	
* flasks	9.00	8.75	

Cognac M. Durand & Cie.

	La cse	1 cse	5 cses
*** qts	5.50	5.25	
*** pts	6.50	6.25	
16 flasks.	6.50	6.25	
24 flasks.	6.00	5.75	
32 flasks.	6.75	6.50	
48 flasks.	7.00	6.75	
*** 1/4 bouteilles.	7.00	6.75	

Cognac Gonzales, Staub & Cie. La cse

	1 cse	5 cses
Quarts.	9.00	
Pints	10.00	
24 flasks	10.00	
48 flasks	10.00	
* qts	11.50	
*** qts	14.00	
V. S. O. qts	16.50	
V. S. O. P. qts	18.25	

Cognac V. Pinot & Cie. La cse

	1 cse	5 cses
*** qts	6.00	5.75
*** pts	7.00	6.75
16 flasks	7.00	6.75
24 flasks.	6.75	6.50
32 flasks	7.25	7.00
48 flasks.	7.50	7.25
*** 1/4 bouteille.	7.50	7.25
V. O. qts	7.00	6.75
V. O. pts	8.00	7.75

Rhums. La cse

	1 cse	5 cses
Lion qts	8.00	7.75
Lion pts	9.50	9.25
Royal qts	11.00	10.75
Saint-Marc qts	9.50	9.25
Tom & Topsy qts	7.50	7.25
Tom & Topsy pts	8.50	8.25
Sambo qts	7.25	7.00
Sambo pts	8.25	8.00
Sambo, 1/4 bouteilles	9.25	

Thé Noir "Abeille". La lb

"Paquets 1 lb et 1/2 lb.	
"Bee" ***.	20c
Thé Noir Ceylan "Owl"	La lb
No 5. 1 lb. 30 lbs. par pqt.	20c
No 5. 1/2 lb. 30 lbs par pqt.	21c

Qualité et Satisfaction

Voilà ce que vous obtenez avec chaque boîte de
Marchandises Marque Brunswick

Nous avons maintenant un
NOUVEL EMPAQUETAGE
de

Clams et de

Scallops

(Coquilles St. Jacques)

Nous garantissons chaque boîte.

CONNORS BROS., LIMITED,

BLACK'S HARBOUR, N. B.

Vous ne pouvez mieux faire

Qu'en mettant en Stock la Célèbre

Mélasse

Marque

"Gingerbread"

En Canistres de 2, 3 5 et 10 lbs.
Empaquetée uniquement par

DOMINION MOLASSES CO.,

LIMITED

Halifax, - Nouvelle-Ecosse

Agents:

O. de Carteret.	Kingston
Geo. Musson & Co.	Toronto
John W. Bickle & Greening	Hamilton
Geo. H. Gillespie.	London
Joseph Carman	Winnipeg
O. E. Paradis	Québec

No 10. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse	27c
No 15. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse	32c
No 30. 1 lb et 1/2 lb. 30 lbs par cse	40c
Thé Vert Ceylon "Owl"	La lb.
No 5. 1 lb. 30 lbs par cse	20c
No 5. 1/2 lb. 30 lbs par cse	21c
No 10. 1 et 1/2 lb. 30 lbs par cse	22c
Thé Mélangé "Owl"	La lb.
No 5. 1 lb et 1/2 lb. par cse	21c
Vin Tonique Dubonnet.	La cse
12 litres.	10.00
Whisky écossais J. Ainslie & Co.	La cse

	1 cse	5 cses
Ogilvie	7.00	6.75
Ogilvie 24 flasks	7.75	7.50
Ogilvie Imp. qts.	9.50
Ainslie Yellow label	9.00
Ainslie Ord. flask	10.25
Ainslie Imp. qts.	13.50
Ainslie White label	9.75
Ainslie Special	10.50
Ainslie Extra Special	12.50
Ainslie Clynelish (smoky)	13.00
Ainslie Liqueur	13.00
Ainslie Special Liqueur	16.00
Ainslie All Malt Liqueur	15.00
Big Ben	11.00	10.75

WILLIAM CLARK

Conserves Montréal	La doz
Compressed Corned Beef	1s 1.40
Compressed Corned Beef	2s 2.50
Compressed Corned Beef	6s 7.50
Compressed Corned Beef	14s 17.50
Ready Lunch Beef	1s \$1.40 2s 2.50
Geneva Sausage	1s 1.70 2s 3.00
Cambridge Sausage	1s 1.55 2s 2.75
English Brawn	1s 1.40 2s 2.50
Boneless Pigs Feet	1s 1.40 2s 2.50
Sliced Smoked Beef	1/2s 1.35 1s 2.40
Roast Beef	1s 1.40 2s 2.50

Pork and Beans avec sauce	1s 0.50
Pork and Beans avec sauce	2s 0.80
Pork and Beans avec sauce	3s 1.00
Pork and Beans Plain	1s 0.50
Pork and Beans Plain	2s 0.80
Pork and Beans Plain	3s 1.00
Pork and Beans, Chili sauce	1s 0.50
Pork and Beans, Chili sauce	3s 1.00
Veal and Ham patés	1/2s 1.10
Ox Tongue (whole)	1 1/2s 7.25
Ox Tongue (whole)	2s 7.80
Ox Tongue (whole)	2s 8.35
Lunch Tongue	1s 3.30 2s 6.60
Tongue Lunch	1s 2.75
Jellied Veal	1s 1.40 2s 2.50

Potted Meats	La doz.
Ham, Tongue, Beef and Veal,	1/2s 0.50 1/2s 1.00
Tongue, Ham and Veal	1/2s 1.00

Soupes	La doz.
Mulligatawney, Chicken Oxtail,	
Kidney, Tomato, Vegetable	
Julienne, Mock Turtle, Con-	
sommé, Pea, Bean, Purée, plnts	1.00
Mince Meat	Ditto quarts 2.00
(Tins fermées hermétiquement.)	La doz.
1s \$1.00 2s 1.95 3s 2.90 4s 3.90 5s 4.90	

THE COWAN CHOCOLATE CO.

Cacaos. TORONTO & MONTREAL	La doz
Perfection, tins 5 lbs.	la lb. 0.40
Perfection, tins 1/2 lb., per doz.	2.60
Perfection, tins 1/4 lb., per doz.	1.40
Perfection, petit	0.90
	La lb
Cacao Soluble, boîtes 10, 20, 30 lbs.	0.19
Cocoa Nibs	36
Chocolat	La lb
Diamond	1/4 et 1/2 lb. 28
Diamond	8s 28
Diamond Français	7s 25

Perfection, sans sucre 1/4 et 1/2	35
Maple Buds, bte 5 lbs.	35
Bâtons à 1c	la g 1.10
	La bte
Chocolat au lait, 3 doz. à la bte	1.30
Chocolat au lait, 3 doz. au pqt.	1.30
Cream Bars, 6 Essences, 60 à la bte	1.80
Cream Bars, 6 à la bte; la doz.	de boîtes 2.25

DEMERS, FLETCHER & CIE

MONTREAL	
Champagne A. J. Lecluse	. qts. pts.
Carte Blanche	11.50 13.50
Carte d'Or	16.00 18.00
Cognac Jac. Prunier et Cie.	La cse
3 Chouettes Pales	9.50
3 Chouettes Dark	9.50
★	qts. 11.00
V. O.	qts. 18.00
V. S. O. P. fine Champagne	qts. 24.00
Eaux:—Bassin de Vichy	La cse
Source du Chalet	50 btes. 8.00
Soda Vichy	100 btes. 8.50
Liqueurs fines:—Gust. Fickou	La Cse
Liqueur du Couvent, Verte	—litres 15.00
Liqueur du Couvent, Jaune	—litres 14.00
Picoutine	15.00
Curacao Blanc et Rouge	10.00
Crème de Cacao	12.00
Kummel Cristallisé	9.50
French Cocktail	10.00
Anisette Amsterdam	10.00
Maraschino	10.00
Crème de Menthe	12.00
Cherry Brandy	10.00
Grenadine	7.50
Mandarin Extra Pure	7.50
Rhum — L. Jusselain	La cse
Rhum Vierge	qts. 12.00
Vin Beaujolais—M. Desalles	qts. pts
Moulin à Vent	8.00 9.00

Jambons ! Lard Fumé ! Saindoux !

Les *VIANDES* et le *SAINDOUX* "Marque Star" sont tous le produit d'animaux choisis avec soin et inspectés par le gouvernement avant d'entrer dans notre établissement de salaisons.

Grâce à une expérience de plus de 50 ans dans la préparation des Jambons et du Lard Fumé (Bacon), nous sommes à même de vous vendre le produit absolument le plus fin sur le marché.

F. W. FEARMAN CO.
Limited
HAMILTON, ONT.

Fruits de Goodwillie Sous Verre

L'arome délicieux des fruits complètement mûrs est conservé dans toute sa plénitude.



Goûtez-les
vous-même
et

REGARNISSEZ VOTRE STOCK

AGENTS

ROSE & LAFLAMME, MONTREAL

Vin Bourgogne—C. Charton & Fils.

	qts.	pts.
Pommard	8.00	9.00
Chambertin	9.50	10.50
Nuits	8.50	9.50
Pommard Mousseux	8.00	9.00

Vin Tonique

Liqueur Advocaat — Van Dijk 10.00

Quinquina des Princes 10.50

Whiskey Ecossais—P. McDonald & C.

Lord of Isles—Special qts. la cse 9.50

Lord of Isles—Extra Sp. qts. la cse 10.50

Lord of Isles—Sp. Liqueur . la cse 11.50

Lord of Isles—Extra Sp. Liqueur . la cse 13.50

J. M. DOUGLAS & CO.
MONTREAL

Bleus à laver. La lb.



"Blueol", boîtes
10 lbs, 50 pqts
de 4 carrés. 15c.

"Sapphire,"
boîtes de 14 lbs,
pqts de 1/2 de lb,
12 1/2c.

"Union," boîtes
de 14 lbs, pqts
de 1/2 et 1 lb, 10c

Bourgognes Blancs, F. Chauvenet.

	qts.	pts.
Montrachet (Guiche)	20.00	10.00
Chablis Supérieur	7.25	8.25
Bourgognes Mousseux, F. Chauvenet.		
"White Cap", Ultra Sec	22.00	24.00
"Pink Cap", Vin des Dames	22.00	24.00
"Red Cap", Extra Sec	21.00	23.00

Bourgognes Rouges, F. Chauvenet.

Clos de Vougeot	25.00	26.50
Chambertin	18.50	19.50
Romanée	18.50	19.50
Corton (Clos du Roi)	15.50	16.50
Nuits	13.00	14.00
Volnay	12.50	13.50
Pommard	11.50	12.50
Beaune	10.00	11.00
Moulin à Vent, vieux Macon	9.00	10.00
Beaujolais	7.00	8.00
Macon (Choix)	1.50	7.50

Cognac, Otard, Dupuy & Co. La cse

Special	qts.	9.50
★	qts.	12.00
★★	qts.	14.00
★★★	qts.	16.00
V. S. O. P.	qts.	17.50

Madère, Rutherford & Browne.

Au gallon	de 2.50 à 10.00
Gin, Burnett.	La cse
London Dry	7.50
Old Tom	7.50

Oporto, Silva & Cosens. La cse

Dow's Admiral	16.50
Dow's Toreador	9.50
Au gallon	de 2.50 à 14.00

Sparkling Saumur, Ackerman-Laurance.

	qts.	pts.
Dry Royal	15.75	16.75
1-2 pts., paniers 1 doz., 4 paniers au paquet		18.00
Vin Tonique.	La cse	
Red Heart	9.00	

Whiskey Ecossais, Dewar & Sons. La cse

Dominion Blend	qts.	8.75
Special	qts.	9.25
Blue Label	qts.	9.75
Special Liqueur, White Label	qts.	12.50
Extra Special Liqueur	qts.	16.50

The EDWARDSBURG STARCH CO., Ltd
MONTREAL

Empois de buanderie La lb

No 1 Blanc ou Bleu, cartons 4 lbs.	07
No 1 Blanc ou Bleu, cartons 3 lbs.	07
No 1 Blanc, barils et petits barils	06 1/2
Canada Laundry (cse de 40 lbs.)	06
Silver Gloss, btes à coulisses, 6 lbs	08
Silver Gloss, canistres de 6 lbs.	08
Kegs Silver Gloss gros cristaux	07
Edwardsburg's Silver Gloss, paquets chromos de 1 lb.	08

Benson's Satin, cartons de 1 lb.	08
Canada White Gloss, pqts de 1 lb.	06 1/2
Benson's Enamel, par boîte de 20 et 40 paquets	1.50 et 3.00

Empois de cuisine

Benson's Celebrated prepared Corn, Boîtes de 20 et 40 lbs.	07 1/2
Canada Pure Corn Starch, boîtes de 20 et 40 lbs.	06 1/2

Empois de riz "Edwardsburg"

No 1 blanc, étiquette chromo, car- tons de 1 lb.	10
---	----

Sirop fin de table "Edwardsburg"

Quarts	lb.	03 1/2
1/2 Quarts	lb.	03 1/2
1/4 Quarts	lb.	03 1/2
Seaux de 38 1-2 lbs.	le seau	1.75
Seaux de 25 lbs.	le seau	1.25

La cse

Canistres de 2 lbs. 2 doz. à la cse	2.40
Canistres de 5 lbs. 1 doz. à la cse	2.75
Canistres de 10 lbs. 1/2 doz. à la cse	2.65
Canistres de 20 lbs. 1/4 doz. à la cse	2.60

Souvenez-vous qu'il y a un
Certificat dans chaque boîte
de

Levure Jersey Cream,

et que dix de ces certificats
vous procureront une boîte
GRATUITE chez tout épi-
cier de gros du Canada,—

Levure Jersey Cream,

la meilleure au monde.

J. A. TAYLOR

Agent, Montréal.

Le Moulin à Céréales le plus
complet et le plus moderne
du Canada.

Nos Produits Parlent.

Avoine Roulée Marque Peerless
Flaked Wheat Marque Peerless

Gruau d'Avoine Granulé	Gruau de Blé d'Inde Gold Dust.
Gruau d'Avoine Standard	Gruau de Blé d'Inde de Famille
Gruau d'Avoine Pearl	Farine de Blé d'Inde Blanche
Farine Graham	Orge Mondé
Blé Granulé	Orge Perlé
Wheatlets	Pois Cassés

TOUTES SORTES D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

McCann-Knox Milling Co., Limited

TORONTO, CANADA

Adresse pour Câblogramme :
McCann, Code ABC.

Bureau et Moulins :
Pied de la rue Jarvis

THE EMPIRE TOBACCO CO.
Montréal

Tabacs à chiquer		La lb
Black Watch	5s	36
Bobs	5 et 10s	38
Currency	10s	38
Old Fox	12s	48
Pay Roll	7½s	56
Tabacs à fumer.		
Empire	5s et 10s	36
Rosebud	6s	45
Ivy	7s	50
Starlight	7s	50

N. K. FAIRBANK COMPANY,
Montréal.



Prix du Saindoux
Composé, Marque
BOAR'S HEAD.

Tierces	0.10½
Demi-quarts	0.11½
Tinnettes 60 lbs.	0.11½
Chaudières 20 lbs.	2.18
Seaux en bois, 20 lbs.	2.28
Caisses, 3 lbs., 20 à la caisse	0.11½
Caisses, 5 lbs., 12 à la caisse	0.11½
Caisses, 10 lbs., 6 à la caisse	0.11½

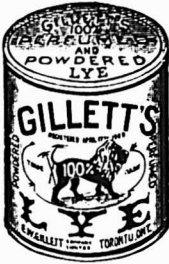
E. W. GILLETT CO., LTD.
Toronto, Ont.



Levain Royal.	
Boîtes 36 paquets à 5c	1.10
Gillet's Cream Yeast.	
Boîtes 36 paquets à 5c	1.10
La boîte	1.10
Poudre à Pâte "Magic"	La doz
6 doz de 5c.	40
4 doz de 4 oz.	60
4 doz de 6 oz.	75



4 doz de 8 oz.	95
4 doz de 12 oz.	1.40
2 doz de 12 oz.	1.45
4 doz de 16 oz.	1.65
2 doz de 16 oz.	1.70
1 doz de 2½ lbs.	4.10
1 doz de 5 lbs.	7.30
2 doz de 6 oz.	La cse
1 doz de 12 oz.	
1 doz de 16 oz.	



Lessive en Poudre.

	La cse
4 doz à la caisse	3.60
3 caisses	3.50
5 caisses ou plus	3.40
Soda "Magic" La cse	
No 1 caisse.	
60 ppts de 1 lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 2 caisse 120 ppts de ½ lb.	2.75
5 caisses	2.60
No 3 caisse 30 ppts de 1 lb.	2.75
60 ppts de ½ lb.	
5 caisses	2.60
No 5 caisse 100 ppts de 10 oz.	2.85
5 caisses	2.75

THE B. HOUDE CO.
Québec

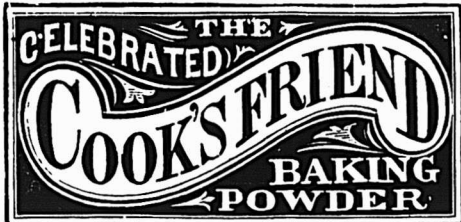
Les plus grands manufacturiers de tabacs coupés en Canada. Manufacturiers de tabacs coupés pour fumer, chiquer, à cigarettes, ainsi que tabacs à Priser.
Prix et informations sur demande.

THE IMPROVED MATCH CO.
MONTREAL

Allumettes	La Cse
Safelight	\$4.50
Princess: 1000 à la bte, 144 à la cse	5.50
New Imperial	5.40
Togo: 500 à la bte, 3 btes au paquet, 48 à la cse	3.90
Beaver: 60 à la bte, 24 btes au pqt, 60 ppts à la cse	5.00
Laurier: 70 à la bte, 36 btes au pqt, 40 ppts à la cse	4.00
Liberty: 200 à la bte, 12 btes au pqt, 1 grosse à la caisse	2.00
Fret alloué sur lots de 5 caisses dans Québec et Ontario.	
Termes: Net 30 jours.	

HENRI JONAS & CIE,
Montréal.

Extraits Culinaires.	La doz.
1 oz. Plate. Triple concentré	0.75
2 oz. Plate. Triple concentré	1.50
2 oz. Carrées. Triple concentré	\$1.75
4 oz. Carrées. Triple concentré	3.00
8 oz. Carrées. Triple concentré	6.00
16 oz. Carrées. Triple concentré	12.00
2½ oz. Rondes. Quintessences	2.00
4 oz. Carrées. Quintessences. Bouchons éméri	3.50



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

Voir les cotations dans nos prix courants.

O'MARA

Palmerston, Ontario.

LARD FUMÉ (BACON)

JAMBONS, SAINDOUX SAUCISSES.

GARANTIS

Et Manufacturés sous l'Inspection du Gouvernement.

O'MARA

Représentant à Montréal: **H. D. HOFFMANN.**

8 oz. Carrées. Quintessences. Bou-	
chons éméri	7.00
2 oz. Rondes. Golden Star. Double	
Force	0.75
2 oz. Plates. Soluble	0.75
2 oz. Anchor	1.00
4 oz. Anchor	1.75
8 oz. Anchor	3.00
16 oz. Anchor	5.75
1 oz. London	0.50
2 oz. London	0.75
Extraits à la livre de	\$1.00 à 3.00
Extraits au gallon de	\$6.00 à 24.00
Mêmes prix pour Extraits de tous	
fruits.	
Moutarde Française.	La Gros.
2 doz à la caisse.	
Pony	7.50
Medium	10.00
Large	12.00
Small	7.50
Tumblers	10.80
Egg Cups	12.00
No. 67 Jars	12.00
2 doz. à la caisse.	
Mugs	12.00
Nugget Tumblers	12.00
Athenian Tumblers	12.00
Goblets	12.00
1 doz. à la caisse.	
No. 64 Jars	15.00

No. 65 Jars	18.00
No. 66 Jars	21.00
No. 68 Jars	15.00
No. 69 Jars	21.00
Vernis à chaussures.	La doz.
1 doz. à la caisse.	
Marque Froment	0.75
Marque Jonas	0.75
Vernis Militaire à l'épreuve de l'eau	2.00

LABORATOIRES S. LACHANCE
87, rue Saint-Christophe, Montréal.
Spécialités Pharmaceutiques. La doz.

Amers Indigènes	2.00
Cachets Anti-Migraîne	1.75
Caféine Granulée	6.00
Capilline	4.00
Dragées Reconstituantes Lachance	4.00
Essence concentrée pour Char-	
treuse	2.00
Grano-Lécithine Lachance	4.00
Kina Pepto-Fer Lachance	9.00
Levure de bière	6.00
Lotion Persienne	4.00
Onguent Marmen	2.00
Pâte dentifrice Égyptienne	1.75
Pastilles Pectorales	1.75
Pastilles Vermifuges	1.75
Polychreste F. Picard	9.00
Remède du Père Mathieu	8.00
Remède du Dr Sey	8.00
Salsepareille Lachance	7.00
Siróp de Coquelicot Comp.	2.00
Tue-Punaises	1.75

LAPORTE, MARTIN & CIE, LIMITEE.
Montréal

Apéritif "Bacchus"	La cse
12 Litres	10.00
Bière Bass	qts. pts. splits
Daukes & Cie.	2.40 1.55 1.25
Bourgogne Blanc	qts. pts.
Morin, Père & Fils, Chablis 1898	7.50 8.50
Bourgogne Rouge. Morin, Père	
& Fils	qts. pts.
Macon	1898 5.00 6.00
Pommard	1898 7.00 8.00
Beaune	1898 6.50 7.50
Nuits	1895 8.50 9.50
Champagne	qts. pts. splits
Piper-Heidsiek. Sec	28.00 30.00 32.00
" Très Sec	30.00 32.00 34.00
" Brut	30.00 32.00 34.00
Escompte 10%	
Champagne Duc D'Origny	
Cuvée Réservee	17.00 18.00 19.00
Champagne C. A. Cardinal & Co.	
Extra Dry	12.50 13.50 14.50
Claret P. Vernot & Cie	qts. pts.
St-Julien	2.75 3.25
Claret V. Pradel & Cie	
Médoc	2.75 3.25
Claret Château Berges	
Claret	3.50 4.00
Claret Vigneau & Cambours	
St-Eslèphe	4.50 5.50
St-Julien	5.00 6.00
Pontet Canet	7.50 8.50
Château Maucamps	10.00 11.00
Mouton Rotschild	17.00 18.00
Cognac Ph. Richard	La cse
S. O.	Qts. 12s 22.50
20 ans Flutes	Qts 12s 17.50
V. S. O. P.	Qts 12s 12.25
V. S. O.	Qts. 12s 10.50
V. O.	Qts 12s 9.00



Mettez en stock le

Savon Eclipse

La plus grande variété de primes offerte au Canada.

John Taylor & Company
Toronto

LOREN L. STEWART,
238 rue Ste-Catherine, Ouest, . . . MONTREAL



Supérieure à Beaucoup. Surpassée par Aucune.

Les 4 Marques Maple Leaf de

FICELLE D'ENGERBAGE

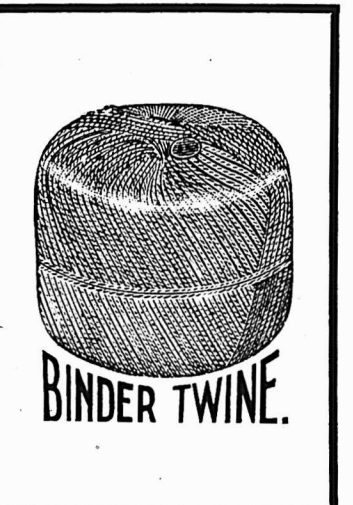
GILT EDGE	— 650 pieds —	Pure Manille
GOLD LEAF	— 600 pieds —	Manille
SILVER LEAF	— 550 pieds —	Manille Standard
MAPLE LEAF	— 500 pieds —	Standard

NOUS OFFRONS des Agences dans les localités où nous ne sommes pas représentés maintenant. DEMANDEZ-NOUS des renseignements.

Cordes et Cordages de toutes sortes

Stock complet—Prix corrects. Les ordres et demandes de renseignements reçoivent une prompt attention.

The Brantford Cordage Co., Ltd., Brantford, Can.



Cognac Chs. Couturier	
***	Qts 12s 7.50
Cognac F. Marion	
***	Qts 12s 6.00
Cognac Parville et Cie	
***	Qts 12s 6.00
Toutes ces marques de Cognacs	
En caisse de 24 x 1/2 Bout.	[\$1.00 de plus
En caisse de 24 x Flsks	[par caisse
En caisse de 48 x 1/2 Bout.	[\$2.00 de plus
En caisse de 48 x 1/2 Flsks	[par caisse
Cognac en Fûts Gall.	
Richard	3.40 6.00
Couturier	3.80 4.00
Marion	3.40 3.75
Eau de Vichy La cse	
La Capitale	Qts 50s 7.50
Sanitas	8.00 9.50 7.50
Eau Minérale Hiawatha	
Naturelle, 1-2 gall.	12s 4.75
Naturelle, 1-4 gall.	50s 7.50
Gazeuse, Qts.	50s 7.50
Gazeuse, Pts.	100s 10.50
Gazeuse, Splits	100s 8.50
Gin Old John Brand La cse	
Rouge	15s 9.75
Verte	12s 5.25
Violette	24s 4.50
Gin Pollen & Zoon	
Cruchons en Verre. 1-8 gal.	24s 11.00
Cruchons en Verre. 1-4 gal.	12s 9.50
Cruchons en Verre. 1-2 gal.	12s 16.90
Lager Miller Brls	
Bière High Life Brls 10 doz	12.50
Bière Buffet Brls 10 doz	12.00
Extrait Malt Brls 8 doz.	2.00 15.60

Liq. Françaises P. Garnier	
Liqueur d'or	19.00 20.00
Marasquin	11.00 13.50
Blidah. Liq. de mandarines	19.00
Menthe verte	12.50
Menthe blanche	12.50
Pousse Café	12.50
Abricotine	19.00
Monastine	20.00 22.00
Curaçao rouge sec	12.50
Curaçao blanc très sec	15.00
Fine orange. Cruchons	25.00 30.00
Fine anis	25.00 30.00
Assorties, 48 x 1-4 bou.	21.00
Madère Blandy Bros.	
Very Superior	8.50 9.50
Specially Selected	10.50 11.50
London Particular	13.00
Malaga Blandy Bros.	
Etiquette bleu-pâle, doux	7.50
Etiquette blanche, doux	10.00
Vins d'Oporto La cse	
Invalid Spec. Blandy Bros	12s 12.00
Garcia Hijos	Qts 12s 8.50
Manuel Tosta	Qts 12s 6.50
Ventura et Cie	Qts 12s 4.50
Rizat et Cie	Qts 12s 2.50
Verdi & Cie	Qts 12s 3.50
Porter Guinness' qts. pts. splits	
Daukes & Cie Stout	2.40 1.55 1.25
Rhums qts. pts. 1/2 pts.	
J. W. Turner	7.00 8.00 9.00
Mendoza & Cie	5.00
Sauternes qts. pts.	
Leconte & Morel	2.75 3.25
Vigneau & Cambours	
Sauternes	3.50 4.50
Graves	4.00 5.00
Barsac	4.50 5.50
Haut Sauternes qts. pts.	
	5.00 6.00

Vins Sherry La cse	
José Gomez	Qts 12s 8.50
Juanito et Cie	Qts 12s 6.50
Sanchez Hermanos	Qts 12s 4.50
Diez Hermanos	
Cordon Azul	Qts 12s 18.00
Cordon Rojo	Qts 12s 14.00
Cordon Verde	Qts 12s 10.00
Favorita	Qts 12s 12.50
Verdi & Cie	Qts 12s 3.50
Vermouth Italien La cse	
F. Ricardo Torino	Qts 12s 6.50
Scotch Whiskey Mitchell La cse	
Grey Beard Stone Jars	1s 13.00
Grey Beard Stone Jars	6s 10.00
Fineest Old	Qts 12s 12.50
White Star Liquor	Qts 12s 16.50
Extra Special Liquor Flagon	12s 9.50
Extra Special Liquor	Qts 12s 9.50
Special Reserve	Qts 12s 9.00
Special Reserve 1/2 Bout.	Pts 24s 10.00
Special Reserve Imp. Flsks	Pts 24s 11.75
Heather Dew	Qts 12s 8.00
Heather Dew 1/2 Bout.	Pts 24s 9.00
Heather Dew Imp. Qts Flsks	12s 11.25
Heather Dew 10 oz Flsks	48s 12.00
Mullmore Imp. Qts Flsks	12s 16.00
Mullmore Imp. Pts Flsks	24s 10.50
Mullmore	Qts 12s 6.50
Mullmore 1/2 Bout.	Pts 24s 7.50
Mullmore	1/2 Flsks 48s 9.00
Glen Ogle	Qts 12s 8.00
Robert Dale & Co.	Qts 12s 5.00
Robert Dale & Co.	Flsks 24s 6.00
Robert Dale & Co.	1/2 Flsks 48s 7.00
Irish Whiskey. Mitchell & Co. La cse	
Special Irish. White Label.	
Imp. Ov. Flasks	qts 13.00
Special Irish. White Label.	
Ord.	qts 10.50

La Meilleure Farine au Monde pour les Boulangers

est produite par la parfaite union d'une mouture habile et d'un beau Blé. Cet idéal est complètement réalisé dans la

FARINE "THREE STARS."

Elle ne contient pas autre chose que du Blé dur du Manitoba, absolument du meilleur choix. Le Blé lui-même est converti en farine par les meuniers les plus habiles et de la manière la plus scientifique, dans la minoterie la plus perfectionnée du monde. Avec la "FARINE THREE STARS" vous pouvez faire le Pain et la Pâtisserie les plus sains et ayant le meilleur goût — vous pouvez vous y fier absolument et être sûr de l'augmentation des profits.

Western Canada Flour Mills Co., LIMITED

Moulins à Winnipeg, Goderich et Brandon.

BUREAU DE MONTREAL: Batisse du Board of Trade.



Les Aliments Purs sont Essentiels à la Santé.

Fin Mince Meat Old English de Wagstaffe.

Garanti absolument Pur.

Le plus fin Mince Meat fait au Canada.

Wagstaffe, Limited

Fabricants de Pures Conserves de Fruits

HAMILTON, Can.

Special Irish. Blue Label. qts 9.00
 Special Irish. Blue Label. qts 11.75
 Imp. Ov. Flasks qts 11.75
 Cruiskeen Lawn. Ord. qts 8.50
 Cruiskeen Lawn. Imp. Ov. qts 12.50
 Cruiskeen Lawn. Stone Jars 4s 13.00
 Cruiskeen Lawn. Stone Jars 6s 10.00
 Old Irish pts 8.00
 Old Irish Imp. Ov. Flasks qts 11.00
 Old Irish Ord. Flasks 10 oz. 12.00

Extrait de Viande "Vita" La cse
 Bout. 1 oz, caisse de 2 doz. 3.20
 Bout. 2 oz, caisse de 1 doz. 3.00
 Bout. 4 oz, caisse de 1 doz. 4.50
 Bout. 20 oz, caisse de 1/2 doz. 4.75
 Bout. 20 oz, caisse de 1 doz. 9.00

Huile Olive Minerva
 Minerva Brand Qts 12s 5.75
 Minerva Brand Pts 24s 6.50
 Minerva Brand 1/2 Pts 24s 4.25

LUMSDEN BROS.



Toronto & Hamilton
 La Levure pressée
 "Jersey Cream"
 La bte
 en palettes, 36 mor-
 ceaux de 5c. 1.00

FRANK MAGOR & CO.

MONTREAL

Robinson's Patent Barley ou Groats.

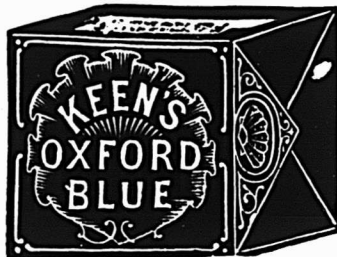
Tins de 1 lb. La doz. \$2.35
 Tins de 1/2 lb. 1.35
 Colman's Rice Starch La lb.

No 1, London:—
 En paquets, bleus ou blancs ou assortis, de 4 à 5 lbs. 6%
 En boîtes de carton illustrées:—
 Boîtes de 4 lbs. net 8 1/2
 Boîtes de 1 lb. gros 8 1/2
 Boîtes de 1-2 lb. gros 9
 Boîtes de 1-4 lb. gros 10
 Buff Starch pour dentelles, etc.
 Boîtes en carton. lb. gros 9%
 En caisses de 56 lbs chaque; cses gratis.

Moutarde "Colman" ou "Keen"
 La doz.
 D. S. F. tins 1/2 lb. 1.40
 D. S. F. tins 1/3 lb. 2.50
 D. S. F. tins 1 lb. 5.00
 F. D. tins 1/2 lb. 0.85
 F. D. tins 1/3 lb. 1.45



Durham Jarres, 4 lbs. 75
 Durham Jarres, 1 lb. 25



Keen's Oxford Blue. La lb.
 Lbs.. 1-4 de lb. ou 3 onces 16c
 Lots de 10 boîtes, ou caisse 15c

THE MONTREAL PACKING CO.

Jambons Petits, 10 à 12 lbs. 0.16
 " Moyens, 12 à 18 lbs. 0.15 1/2

" Gros, 20 à 25 lbs. 0.14 1/2
 " 25 lbs. à 35 lbs. 0.14
 " 35 lbs. à 50 lbs. 0.13 1/2
 "Corona Brand". La lb.
 "Special Corona Brand".
 Jambons choisis, enveloppe parchemin 0.16 1/2
 Lard fumé [breakfast bacon] enveloppe parchemin 0.16 1/2
 Lard fumé [Windsor bacon] enveloppe parchemin 0.16 1/2
 Saucisses:

De porc, en boyaux de porc. 0.07
 Cambridge en cartons de 1 lb. 0.10
 De Boulogne, grosse 0.06
 Frankforters 0.08
 "Corona Brand". Saindoux pur:

Le Seau
 Seaux en bois, 20 lbs. net 2.60
 Caudières en fer-blanc, 20 lbs. 2.50

La lb.
 Chaudières en fer-blanc, 10 lbs., 6 à la caisse 0.13 1/2
 Chaudières en fer-blanc, 5 lbs., 12 à la caisse 0.13 1/2
 Chaudières en fer-blanc, 3 lbs., 20 à la caisse 0.13 1/2
 Blocks de 1 lb. 0.13 1/2
 Saindoux, composé en seaux 20 lbs. Fromage. 2.20

Canadien coloré [Prix du marché]
 Canadien blanc [Prix du marché]

Beurre "Corona".
 Crèmerie, choix, pains de 1 lb. 0.29 1/2
 Crèmerie, choix, boîte 56 lbs. 0.29 1/2
 Beurre de ferme, choix, pain de 1 lb. (Prix du marché)
 Viandes Cuites.
 Jambon bouilli désossé, sans peau 0.23

QUALITE ET SATISFACTION

Avec chaque boîte de Lait et de Crème, vous pouvez garantir à votre client qualité et satisfaction.

LAIT

Condensé

REINDEER



(Sucré)

CREME

Stérilisée

JERSEY



(Non Sucrée)

Vous conservez 30 % de profit

TRURO CONDENSED MILK CO., LIMITED
 TRURO, N. E.

La Meilleure pour le Pain
 La Meilleure pour la Pâtisserie

La Farine Beaver est un mélange de Blé de Printemps du Manitoba et de Blé d'Automne d'Ontario. Voilà pourquoi elle est également bonne pour le pain et la pâtisserie.

LA FARINE BEAVER

prend l'eau facilement—se tient levée dans le four—fait le Pain le plus blanc, le plus nourrissant—et la Pâtisserie la plus légère. Pour ces deux choses elle donne PLUS de rendement par baril.

N'est-ce pas là la farine que vous désirez ?

CHEZ VOTRE EPICIER

Marchands, demandez-nous les prix d'Aliments pour Animaux, de Grains entiers et de Céréales.

T. H. TAYLOR CO., LIMITED, Chatham.

Jambon New England	0.10
Tête en fromage	0.10
Boudin blanc	0.05
Boudin noir	0.09
Porc Salé.	
Barils, Short Cut Mess Can.	23.00
Barils, Long Cut Mess	21.00
Barils, Long Cut heavy Mess, non désossé	20.50

JOHN P. MOTT & CO.

J. A. Taylor, Agent, Montreal
Chocolats et Cacaos Mott. La lb



Elite	32
Prepared Cocoa	30
Breakfast Cocoa	40
No 1 Chocolate	32
Breakfast Choc.	28

Diamond Chocolate	24
Navy Chocolate	28
Cocoa Nibbs	35
Cocoa Shells	65
Confectionery Chocolate	20 à 31
Plain Chocolate Liquors	21 à 35
Vanilla Stick	la gr. 1.00

W. D. McLAREN, Ltd.
Montréal

Poudre à pâte "Cook's Friend".

No 1, en boîtes de 4 doz.	2.40
No 1, en boîtes de 2 doz.	2.50
No 2, en boîtes de 6 doz.	0.90
No 2, en boîtes de 3 doz.	0.85
No 3, en boîtes de 4 doz.	0.45
No 10, en boîtes de 4 doz.	2.10
No 10, en boîtes de 2 doz.	2.20
No 12, en boîtes de 6 doz.	0.70
No 12, en boîtes de 3 doz.	0.75

A. ROBITAILLE & CIE, Montréal

Cognac "Sorin"	La cse
Carte bleu	8.50

Carte rouge	9.50
Carte d'or	11.00
24 flasks, avec verre	9.50
48 1/2 flasks, avec verre	11.00
Au gallon	4.00 à 4.25
Cognacs "J. Mourier & Cie" La cse	
Quarts	7.00
24 1/2 bouteilles	8.90
48 1/4 bouteilles	9.90
24 flasks	8.00
48 1/2 flasks	9.00
24 flasks, avec verre	8.50
48 1/2 flasks, avec verre	9.50
Cognac "Mont St-Louis" La cse	
Quarts	6.90
24 flasks	7.25
48 1/2 flasks	8.50
Champagne "Bellon & Cie" qts. pts.	
Carte Blanche	12.00 13.00
Rhum St-Paul	qrts. 11.50
Rhum St-Paul	pts. 12.50

Scotch Whisky "Craig Dhu Blend"

La cse	
Quarts ord.	6.50
Quarts imperial	9.50
24 flasks ★★★	7.50
48 1/2 flasks	8.50

Scotch "R. H. Thomson & Co".

Ben Cruachan	qts. 9.00
Ben Cruachan	24 pts 10.00

Poudre à Pâte "Prince Arthur" La doz.

Boîtes de 1 lb. 2 doz. à la caisse	1.50
Boîtes de 1/2 lb., 4 doz. à la caisse.	0.55
Boîtes de 1/4 lb., 4 doz. à la caisse.	0.50
Tins de 5 lbs.	0.10

LA CIE DES SAVONS FRANCAIS
Montréal

Savons La Grosse	
Savons des Anges, 3 à la boîte	\$8.00
Mother's Delight, 3 à la boîte	8.00

Sweet Clover, 3 à la boîte	3.50
White Rose, 3 couleurs, 3 à la boîte	3.00
White Rose, 3 couleurs, 3 à la boîte	3.00
White Rose, 1 grosse, à la boîte	2.50
White Rose, 1 doz., à la boîte	2.50
Olive & Cucumber, 12 à la boîte	3.00
Olive & Cucumber, small, 12 à la boîte	3.00
Stanley (Hotel Size), 12 à la boîte	2.10
Aima Mater, 12 à la boîte	2.10
Castil Red & Red Mottled, 12 à la boîte	2.00
Castil Blanc, 12 à la boîte	2.00
Castil Marbré, 12 à la boîte	2.50
Fedora, 100 à la boîte	4.00
White Rose Glycerine, 3 à la boîte	3.00
Glycerine, 12 à la boîte	2.10
Glycerine, Oval cake, 12 à la boîte	2.10
Glycerine, red "large", 12 à la boîte	5.10
Carbolic Transparent, 12 à la boîte	4.10
Carbolic Transparent, 12 à la boîte	5.10
Surgeons Carbolic, 36 à la boîte	8.00
Brown Windsor, 1 Gro. à la boîte	1.50
Brown Windsor, 1 Gro. à la boîte	1.50
Cold Cream, 12 à la boîte	2.00
Cold Cream, 12 à la boîte	2.40
Magnums, 3 à la boîte	3.50
Blue Mottled Castil, 3 à la boîte	3.50
4 in 1, 4 à la boîte	2.00
White Rose (large), 12 à la boîte	5.50
Old Brown Windsor, 36 à la boîte	2.00
Tammany, 100 au panier	3.50

ARTHUR P. TIPPET & CO., Montréal

Lime Juice "Stowers" La cse

Lime Juice Cordial, 2 doz.	pts. 4.00
Lime Juice Cordial, 1 doz.	qts. 3.50
Double Refl. lime juice	3.50
Lemon syrup	4.00

"En avant avec les Jumeaux"



"En avant avec les Jumeaux."

Vendez la

POUDRE à LAVER
"GOLD DUST"

Elle donnera satisfaction à vos clients et vous procurera des profits satisfaisants.

Une demi-caisse gratuite pour chaque commande de cinq caisses assorties de Savon et de Poudre à Laver "Gold Dust."

THE N. K. FAIRBANK CO., MONTREAL

JOHN TAYLOR & CO., Toronto.
Savon Eclipse.
Savon Eclipse 4.00 3.85 3.75
1 cse 5 cses 10 cses

TELLIER, ROTHWELL & CO.
Montréal



Mine à poêle. La grosse
Royal Black lead 1.75
Magic sotte paste, grands 9.00
Bleu à laver. La lb
Parisian 0.12½
Victoria 0.10
Challenge 0.09

T. UPTON & CO.
Hamilton, Ont.

Jams composées.
Framboises rouges et noires, Fraises, Pê-
ches, Prunes, Abricots, Gadelles rou-
ges et noires, Groseilles. la doz
Verre, 12 oz., 2 doz. à la cse.. .. 1.00
La lb
Tins, 2 lbs, 2 doz. à la cse 07½
Seaux, ferblanc, 5 lbs. 8 au crate. 07½
Seaux, ferblanc, 7 lbs. 9 au crate. 07½
Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate 07½

Seaux, bois, 14 lbs. 07½
Seaux, bois, 30 lbs. 07½
Gelées composées.
Framboises, Fraises, Gadelles rouges ou
noires, Ananas. La doz
Verres, 12 oz., 2 doz. à la cse.. .. 1.00
La lb
Tins, 2 lbs., 2 doz. à la cse 07½
Seaux, bois, 7 lbs. 6 au crate 07½
Seaux, bois, 14 lbs. 07½
Seaux, bois, 30 lbs. 07½

Marmelade d'oranges. La doz
Verres, 12 oz., 2 doz. à la cse .. 1.00
La lb
Tns, 2 lbs., 2 doz. à la cse 07½
Seaux, 7 lbs. 6 au crate 07½
Seaux, ferblanc, 5 lbs. 8 au crate. 07½
Seaux, ferblanc, 7 lbs. 9 au crate. 07½

Upton's Apple Butter. La lb
Seaux de bos, 7 lbs., 6 au orate . . 07½
Seaux de bos, 14 lbs. 07½
Seaux de bois, 30 lbs. 07½

Guaranteed Pure Jams.
Framboises, Fraises, Gadelles Noires.
La doz
Verre, 1 lb. 2 doz. à la cse 2.00
Pêches, Prunes, Gadelles Rouges,
Abricots, Groseilles.
Verres de 1 lb. 2 doz. à la cs. 1.60
Assortis 1.80
Guaranteed Pure Jams. La lb
En seaux de 5, 7, 14 et 30 lbs.
Fraises et gadelles noires 15

Framboises 12
Pêches, prunes, gadelles rouges,
abricots, groseilles 09
Caisnes assorties si désiré..
Marmelades. La doz
Golden shred. Verres, 1 lb., 2 doz.
à la cse 1.75
Home made orange, 1 lb., 2 doz à
la cse.. 1.40
Miel clarifié.
Verres, 1 lb., 2 doz. à la cse. 1.40

WALTER R. WONHAM & SONS,
Apollinaris. Montréal
50 quarts \$ 7.50
100 pints 10 50
100 splits 8.50

Apenta Hungarian Aperient.
25 quarts 6.25
50 pints 9.50
50 Sparkling Apenta Splits. 5.50

WINGATE CHEMICAL CO., Limited
Montréal
Doz. Grosse.
Sirop du Dr Coderre pour les
enfants \$1.75 \$20.00
Emplâtre du Dr Coderre . . 1.75 20.00
Pastilles du Dr Coderre pour
les vers 1.75 20.00
Pilules de Noix Longues Mc-
Gale 1.75 20.00
Onguent McGale pour les Hé-
morroïdes 1.75 20.00
Poudres Seidlitz McGale . . 2.25 27.00
Sprucine McGale 1.75 20.00
Anti-Douleur Stanton (Stan-
ton's Pain Relief) 1.75 20.00

Economisez le Fret sur toutes vos épiceries



Les Marchands de la ville et du
district de Joliette trouveront chez

L. Z. MAGNAN,

Epiceries en Gros JOLIETTE, Que.

Toutes les lignes du commerce d'épiceries aux mêmes prix
et conditions que dans les maisons de gros de Montréal,
Québec, etc., et ils épargneront le coût du fret.

Marchandises de Choix

provenant des meilleures manufactures.

Biscuits L. Z. MAGNAN

Prompte Livraison des Ordres. Satisfaction garantie.

Vente en Gros seulement

FERRONNERIE

LES METIERS IL Y A CENT ANS

Les articles suivants, avec les gravures qui les accompagnent, sont tirés du "Book of Trades, or Library of the Useful Arts", ouvrage qui a été publié en 1807 par Jacob Johnson, de Londres, et qui, à cette époque, était en vente dans ses librairies de Philadelphie et de Richmond, Va.

Ces articles sont publiés dans le journal "The Iron Age" auquel nous les empruntons.

LE COUTELIER

Le coutelier fait des couteaux, des fourchettes, des rasoirs, des ciseaux, des lancettes et toutes les autres sortes d'instruments tranchants. L'art principal du coutelier consiste à donner à l'acier une trempe exacte, opération pour laquelle on ne peut pas donner de règles particulières, car on ne peut acquérir cet art que par la pratique.

Les principaux endroits de ce pays pour la manufacture des articles de coutellerie sont Birmingham et Sheffield et, dans ces villes, des marchandises de toute espèce en acier sont produites à bien meilleur marché que dans toute autre partie du monde. A Londres, les mêmes articles ont un prix beaucoup plus élevé que ceux manufacturés à la campagne, bien que ces derniers puissent être d'aussi bonne qualité, mais peut-être pas aussi bien finis ni si bien polis. On dit, toutefois, qu'il n'est pas rare que des couteliers de Londres mettent leur propre nom et leur marque de fabrique sur des marchandises produites à Birmingham ou à Sheffield, ce qui veut dire qu'ils demandent pour ces objets le prix des articles faits dans ces villes.

Les lames de couteaux sont forgées au feu et, quand elles ont la forme et la dimension voulues, on les polit, on les repasse et on les emmanche.

L'homme représenté au fond de la gravure est supposé forger quelque instrument, tandis que celui qui est en avant repasse un couteau sur la meule; l'aide à la roue fait tourner cette meule. Sur le sol sont des fers pour patins et deux lames d'épée. La manufacture des patins forme une partie considérable du commerce du coutelier pendant les hi-

vers rigoureux, et dans quelques-uns des principaux ateliers, on monte aussi des épées, mais cela ne fait pas partie, à proprement parler, du métier de coutelier.

Presque toutes les lames d'épées viennent de l'étranger, où elles sont forgées sous de gros marteaux actionnés par des moulins à eau. C'est de cette manière que sont faites les célèbres lames de Vienne. Ici, le coutelier n'a à s'occuper

ont accompli de grands exploits pour le service de leur patrie.

La manufacture des rasoirs forme une autre partie de l'art du coutelier. Comme l'action de se raser est une opération très pénible pour la plupart des hommes, les couteliers des divers pays ont depuis longtemps mis à contribution toute leur habileté pour surmonter cet inconvénient, mais sans obtenir ce genre de succès sur lequel on peut toujours compter. Quel que soit le prix mis à un rasoir, on ne peut pas toujours être sûr de sa qualité, et il arrive souvent que, dans une boîte de rasoirs de Sheffield à un shilling pièce, on en trouve autant de bons que dans une boîte achetée à Londres à dix shillings pièce.

Les manches de couteaux sont surtout faits en ivoire, provenant de défenses d'éléphants. Ces défenses nous arrivent des Indes Orientales et d'une certaine partie de l'Afrique. Le prix de ces défenses varie suivant leurs dimensions. On peut tourner l'ivoire comme le bois, et au moyen d'un procédé chimique, on peut le ramollir, le travailler pour lui donner une forme particulière quelconque, puis le durcir de nouveau. Il y a aussi des méthodes pour colorer l'ivoire ou le tacher; c'est ainsi que nous avons de l'ivoire vert, aussi bien que de l'ivoire blanc.

Le fabricant d'instruments de chirurgie est un coutelier d'un autre genre; il emploie l'acier le meilleur et est supposé mettre plus de soin que le coutelier ordinaire dans le finissage des instruments afin de leur donner un plus haut poli.

Un professionnel a recommandé de tremper dans l'huile tous les instruments de chirurgie avant de s'en servir, excepté la lancette employée aux inoculations.

Un ouvrier coutelier gagne facilement deux guinées par semaine; ceux employés aux travaux les plus fins gagnent beaucoup plus. Dans tous les grands ateliers, un homme est employé un certain nombre de jours par semaine à repasser les anciennes pièces, et cette partie de travail rémunère bien le maître coutelier.



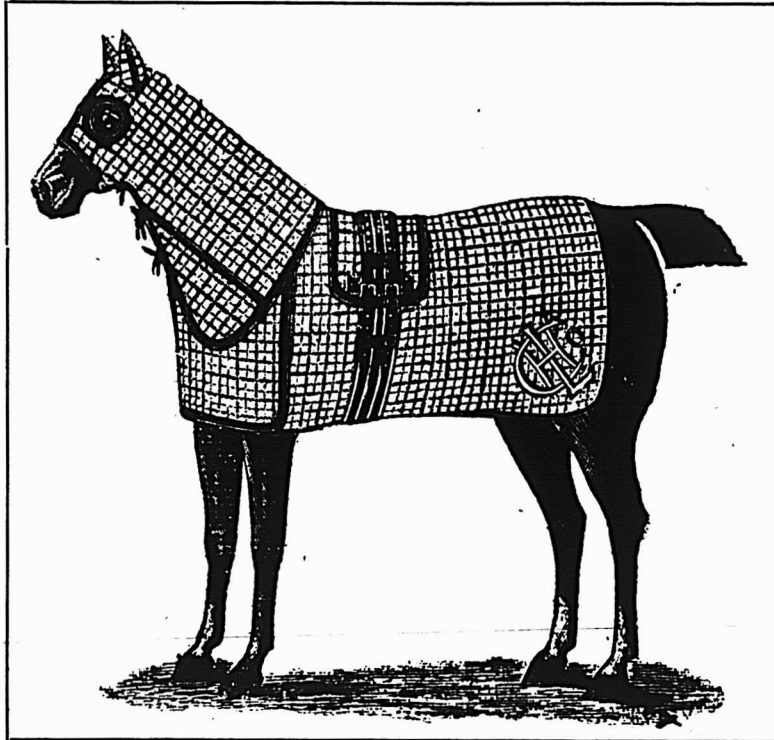
Coutelier.

que du montage des lames et de la fabrication des fourreaux, dont le coût est presque illimité. Il n'est pas rare qu'une épée hautement finie atteigne un prix de 150 à 300 guinées; beaucoup de ces épées, au cours de ces quelques années, ont été offertes à des officiers de la marine et de l'armée de terre par une société appelée "Patriotic Fund", fondée expressément dans le but de récompenser les héros qui

COUVERTES A CHEVAUX

En tous genres pour Ecurie, contre les Mauvais Temps et le Froid

Specialité : Habits a Chevaux



AUSSI

Rugs en Laine, en Seal, en Caoutchouc,
Harnais, Colliers, Licous,
Valises, Sacs de Voyage, Sacs à main,
Spécialité de Valises pour Voyageurs.

Nous n'employons que Les Meilleures Matières Premières, La Main d'œuvre
la plus expérimentée, aussi la Qualité de nos Produits est-elle insurpassable.

Prix et Catalogues envoyés à tout commerçant qui en fait la demande.

Samontagne Limitée

BLOC BALMORAL

Rue Notre Dame, Ouest, - MONTREAL, Can.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

LE TRÉFILEUR

Les fils métalliques sont souvent tréfilés si fins qu'on peut les travailler avec d'autres fils de soie, de laine ou de chanvre; ils deviennent ainsi un article très important de la manufacture. Les métaux le plus communément étirés en fil, sont l'or, l'argent, le cuivre et le fer.

Le fil d'argent et le fil d'or sont les mêmes, sauf que ce dernier est recouvert d'or. On contrefait aussi les fils d'or et d'argent, au moyen de fil de cuivre doré ou argenté.

Le tréfileur procède de la manière suivante dans son travail: s'il s'agit de fil d'or, on double d'or un lingot d'argent et, à l'aide d'un moulin, on l'étire en fil. Ce moulin consiste en une plaque d'acier perforée de trous de divers diamètres, et d'une roue qui fait tourner des pivots. Le lingot qui, d'abord est aussi mince que possible, traverse le trou le plus grand, puis un autre plus petit et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on obtienne la finesse requise, et ce fil est doré entièrement et également, même s'il est aussi fin qu'un cheveu.

L'opération suivante est celle faite par le laminoir, qui consiste en deux rouleaux parfaitement cylindriques et très bien polis; ces rouleaux sont formés d'un noyau de fer sur lequel a été soudée une plaque d'acier raffiné, ils sont placés parallèlement et leurs circonférences se touchent presque. Chacun de ces rouleaux est muni d'une manivelle pour le faire tourner. Le rouleau inférieur a un diamètre d'environ dix pouces, celui du rouleau supérieur est de deux pouces. Le fil se dévide d'une bobine et passe entre les feuillets d'un livre légèrement pressés dans une ouverture étroite pratiquée dans une pièce de fer appelée guide, vers il est dirigé par un petit trou conique dans une pièce de fer appelé guide, vers toute partie particulière des rouleaux, dont quelques-uns peuvent recevoir, au moyen de ce dispositif, quarante fils. Quand le fil est aplati entre les cylindres, il est de nouveau enroulé sur une bobine que l'on fait tourner au moyen d'une roue fixée sur l'axe d'un des cylindres et ayant des proportions telles qu'elle tourne exactement à la même vitesse que les cylindres.

Le fil de laiton et le fil de cuivre sont tréfilés de la même manière. Il y a un grand nombre de grosseurs de fil de laiton, convenant aux différents genres de travaux. Le fil le plus fin est employé à la fabrication des cordes d'instruments de musique. Les fabricants d'épingles emploient aussi de grandes quantités de fil métallique de diverses grosseurs.

Le fil de fer est fait au moyen de barres de fer qui sont d'abord étirées en une grande longueur et suivant une épaisseur d'un demi-pouce, dans un four et avec un marteau mû par la force hydraulique. Ces pièces plus minces sont recuites au

four. Il faut un feu très ardent pour cette opération.

On les livre à des ouvriers qui en font du fil en les faisant passer dans trois trous. Ce fil est recuit une seconde fois puis livré aux tréfileurs de petit fil. La plaque percée de trous est en fer extérieurement et sa surface interne est en acier, le fil est graissé avec de l'huile pour qu'il passe plus facilement.

Il est difficile de dire à quelle époque les premiers essais de tréfilerie ont été faits, en forçant du métal coupé en petits morceaux à passer à travers les trous d'une plaque d'acier. Il semble qu'aussi longtemps que ce travail a été accompli au moyen du marteau, les ouvriers de Nuremberg qui le faisaient étaient appelés des forgerons en fil métallique; mais après l'invention de l'étirage du fer, ils



Tréfileur

furent dénommés tréfileurs. Ces deux appellations paraissent dans l'histoire dès l'année 1351; l'invention a donc dû être connue au quatorzième siècle.

Au début, des fils excessivement massifs étaient employés dans le tissage et la broderie; on ne sait pas du tout si le fil métallique laminé commença à être filé autour d'un fil de lin ou de soie.

L'appareil à filer ce fil est très ingénieux.

Le fil métallique employé dans la filature était d'abord rond, et l'invention qui a consisté à l'aplatir a probablement marqué une nouvelle époque dans l'histoire de l'art; il est curieux de constater qu'avec un fil plat, on peut couvrir trois fois autant de soie qu'avec un fil rond, de sorte que divers articles d'ornement sont à bon marché dans la même proportion.

En outre, le brillant du métal est beaucoup augmenté et l'article gagne beaucoup en beauté.

Le plus grand perfectionnement qui jamais été apporté à cet art fut sans aucun doute l'invention de la grande tréfileuse, mûe par la force hydraulique ou par la vapeur et dans laquelle l'arbre de couche, au moyen d'un levier, met en mouvement une paire de pinces qui s'ouvrent quand elles rencontrent la filière, lâchent le fil qui est guidé dans un trou de la plaque, se ferment en revenant en arrière et entraînent ainsi le fil avec elles.

La tréfilerie, dans toutes ses branches, est profitable au maître tréfileur et c'est un bon métier pour l'ouvrier, qui n'est pas exposé aux intempéries; ce métier peut s'exercer en toute saison et l'ouvrier tréfileur peut gagner de une à deux guinées par semaine.

* * *

LE FONDEUR DE FER

Bien que le fer ne soit pas estimé comme le métal le plus précieux, il est hors de doute que c'est le plus utile. On l'emploie sous trois formes différentes, chacune ayant des propriétés particulières, grâce auxquelles on peut l'appliquer à divers usages.

Ces diverses formes sont: le fer fondu, le fer forgé ou fer malléable et l'acier.

Nous nous occuperons ici de la manufacture du fer fondu. La gravure ci-jointe représente le fondeur au moment où il vient de prendre dans le four une poche pleine de métal liquide, avec lequel il va couler peut-être le devant d'un poêle ou quelque autre objet dont la forme est moulée avec du sable. On comprendra facilement que cette opération demande une grande force et une constitution qui permette au fondeur de supporter une chaleur très élevée.

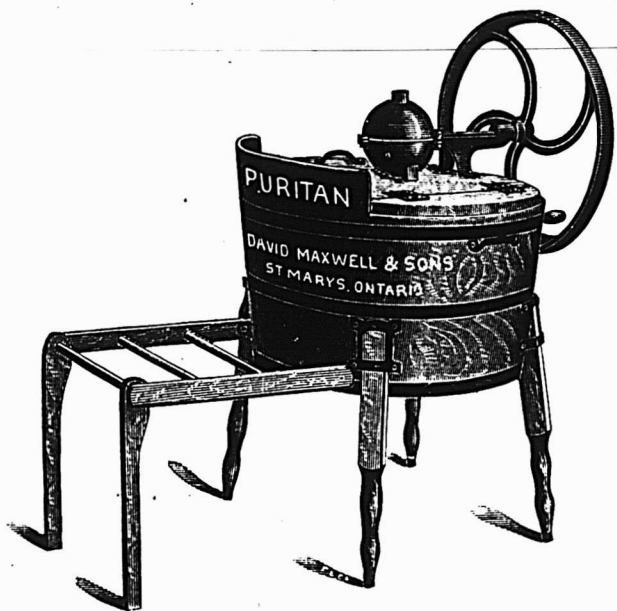
Le fer est extrait de la terre sous forme de pierre et, en cet état, on l'appelle minéral. Les minerais les plus riches, c'est-à-dire ceux qui donnent le plus de métal, sont lourds et d'une couleur brune tendant au rouge.

Avant que le métal puisse être extrait, il faut rôtir ou calciner le minéral; cette opération est faite de diverses manières suivant les divers endroits. Aux mines du Staffordshire, après que le minéral est extrait, on le calcine en plein air avec du petit charbon de bois, afin de le briser en petits morceaux. Ce procédé demande trois jours. Mais à Forest-Dean, dans Gloucestershire, le minéral est calciné dans des fours, faits comme les fours à chaux ordinaires. Ces fours sont remplis jusqu'en haut de charbon et le minéral, placé par couches alternées, puis on allume la couche de charbon inférieure et on laisse brûler jusqu'à ce que le combustible soit épuisé. De cette manière le minéral devient cassant, et le métal n'est pas fondu.

Les Leaders "Maxwell"

MACHINES A LAVER ET TORDEUSES

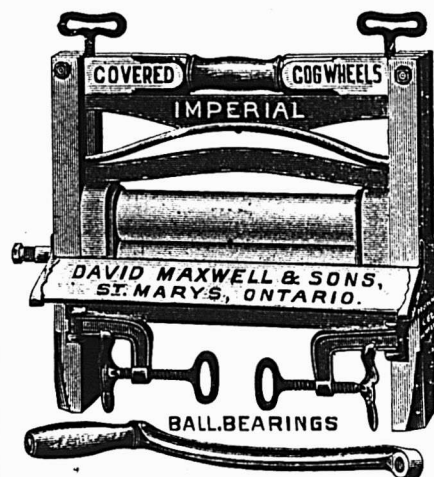
THE PURITAN



Coussinets à Cylindre et Engrenage à Cylindre.

Voir description de l'engrenage, page 140

IMPERIAL

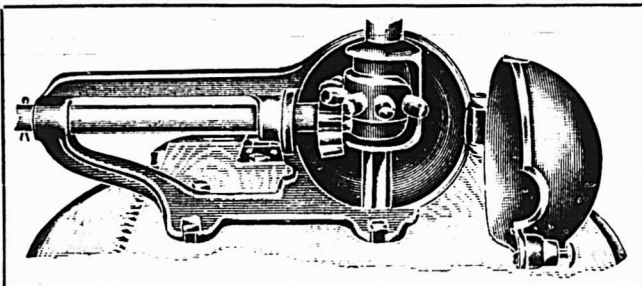


Magnifiquement finie en Chêne Grainé, Bleu Royal ou Couleur Vin, et Aluminium Argenté.

Demandez la Liste Complete et les Prix.

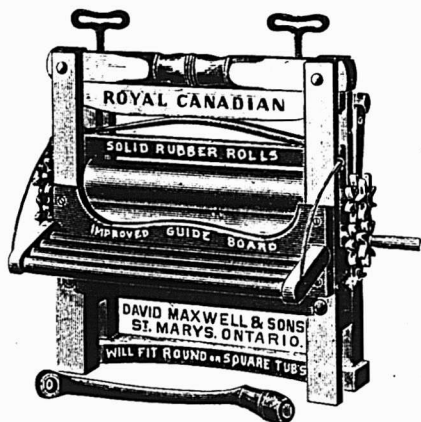
"Coussinets a Billes"

Nous employons un Caoutchouc de qualité spéciale pour nos Tordeuses et garantissons qu'elles dureront plus longtemps et donneront plus de satisfaction que celles de toute autre marque sur le marché.



"ROYAL CANADIAN"

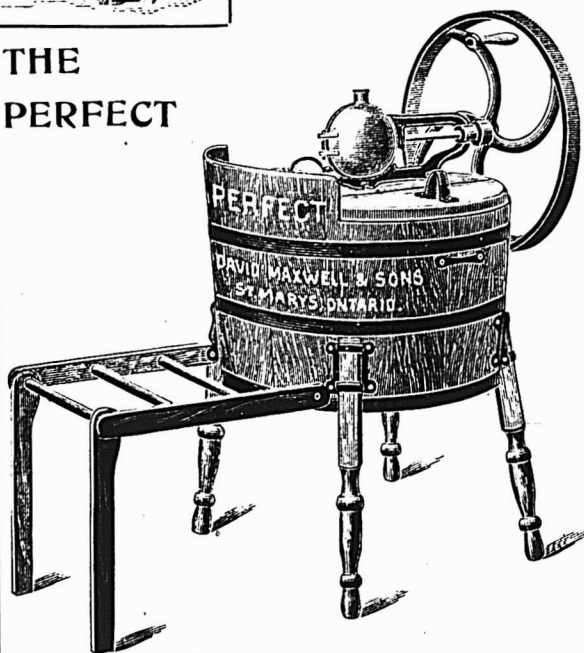
La meilleure qualité de caoutchouc employée uniquement.



"Engrenages a Cylindre"

Le couvercle est muni d'un loquet à ressort, de sorte qu'on peut découvrir et huiler facilement l'engrenage.

THE PERFECT



DAVID MAXWELL & SONS, St. Marys, Ont.

Dépot à Montréal : 446-448 rue St. Paul.

L'usine la plus vaste et la plus moderne du Dominion.

On le transporte alors au fourneau pour le faire fondre—c'est-à-dire pour extraire le métal des scories. Le fourneau, tel que celui représenté sur la gravure, est en brique; à l'extérieur, il présente un carré d'environ vingt-quatre pieds de côté



Fondeur de fer

et sa hauteur à l'intérieur est de près de trente pieds; le milieu, c'est-à-dire la partie la plus large, n'est pas à plus de huit ou dix pieds; le sommet et le bas du fourneau sont plus étroits et le tout offre quelque peu l'apparence d'un oeuf.

Derrière le fourneau sont fixées deux paires de soufflets qui sont actionnés par une roue hydraulique, et ils sont arrangés de manière à fonctionner alternativement, l'un soufflant pendant que l'autre se gonfle; mais dans beaucoup de fonderies, les soufflets sont construits d'après le plan de M. Wilkinson, par lequel un jet d'air continu et régulier est produit. Des ouvertures sont aménagées dans le fourneau et peuvent être débouchées en tout temps pour enlever les scories ou pour permettre au métal de couler.

Le fourneau est rempli de minerai et de charbon de bois ou de coke, quelquefois on y ajoute de la pierre à chaux comme fondant. Le minerai descend graduellement dans la partie la plus chaude du fourneau où il fond, et les parties métalliques étant les plus lourdes tombent au fond, où il y a un passage aménagé pour enlever le laitier. Aussitôt qu'il y a une quantité suffisante de métal fondu, on le fait couler dans des rigoles creusées dans une immense couche de sable placée devant l'ouverture du fourneau; la grande masse qui coule dans la rigole principale est appelée par les fondeurs "gueuse" et le fer qui coule dans les rigoles latérales

est appelé "guesats". Le métal est généralement si chaud avant la coulée que non seulement il coule à une grande distance, mais qu'il continue à bouillir quelque temps dans le sable.

Pour les fonds de cheminées, foyers de fourneaux, devants de poêles et autres petits articles, le fondeur prend le métal au moyen d'une grande poche et le verse dans des moules en sable fin.

Quand les fourneaux sont allumés on les maintient en opération pendant plusieurs mois sans jamais laisser le feu diminuer la nuit ou le jour, mais en lui fournissant du combustible et du minerai qu'on verse par le sommet.

La chaleur intense et continue maintenue dans ces fourneaux détériore peu à peu les briques, jusqu'à ce que les parois, qui ont une épaisseur de plusieurs pieds ne puissent plus supporter le poids du métal en fusion; de sorte qu'on a vu quelquefois des fourneaux crever soudainement et il en sortait un flot violent et terriblement destructeur.

Il faut donc, à certains intervalles, laisser le feu s'éteindre, quelle que soit la dépense nécessaire pour le rallumer, afin d'examiner et de réparer le fourneau.

On coule parfois trois tonnes ou 6,000 livres de fer en vingt-quatre heures, grâce à l'emploi de la soufflerie, tandis que la chaleur seule, sans la soufflerie, pourrait à peine fondre un simple quintal de fer dans le même temps.

* * *

LE TOURNEUR

L'art du tourneur est très ingénieux et l'opération est très bien représentée dans la gravure ci-jointe. La principale machine employée dans ce métier est le tour, qui est très utile pour tourner le bois, l'ivoire et diverses autres matières, telles que laiton, fer et argent et leur donner une forme ronde ou ovale.

Cet art était bien connu des anciens, qui l'avaient amené à un haut degré de perfection. Il a une grande importance parmi les autres arts.

L'architecte s'en sert pour ses ornements dans les maisons hautement ornées tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, et le mécanicien et le physicien y ont recours non seulement pour embellir leurs instruments, mais pour les adapter à divers usages.

Il y a différentes sortes de tours; celui qui est représenté par la gravure est aussi utile que tout autre pour les petits ouvrages. Certains tours exigent un ou deux hommes pour tourner la roue, mais dans le tour représenté, la roue tourne au moyen d'une pédale actionnée par l'ouvrier tourneur lui-même. L'objet à tourner est fixé sur l'axe allongé de la petite roue, et le ciseau ou tout autre instrument tranchant s'appuie sur le support; amené au contact du bois pendant qu'il

tourne rapidement, l'outil enlève des copeaux avec la plus grande précision.

La pièce à tourner devrait être amenée avant d'être mise sur le tour, soit avec une petite hachette, comme celle qui est juste en arrière de l'ouvrier, soit avec un rabot, etc., en enlevant des copeaux jusqu'à ce que cette pièce soit à peu près partout de la même épaisseur, en la laissant un peu plus grosse qu'elle ne doit être quand elle est finie.

Le jeune tourneur doit s'efforcer de devenir complètement maître de la gouge et du ciseau, instruments de beaucoup des plus employés et les plus nécessaires de son art. Avec ces outils, on peut tourner presque tous les bois tendres; quant aux bois durs, tels que l'ébène, le buis, et à l'ivoire, on les tourne rarement. Dans ce cas, il faut employer des burins avec des bouts carrés, ronds ou triangulaires. Ces burins doivent être tenus horizontalement pendant qu'on les applique au bois; mais la gouge et le ciseau doivent être appliqués obliquement.

Quand le bois est complètement tourné, on le polit.

Les bois tendres, comme le poirier, le coudrier et l'ébène, peuvent être polis avec de la peau de poisson ou des roseaux de Hollande. La peau de poisson, qui est de la peau de requin, est toujours bien meilleure quand elle a déjà servi, parce qu'à l'état naturel, elle est trop



Tourneur

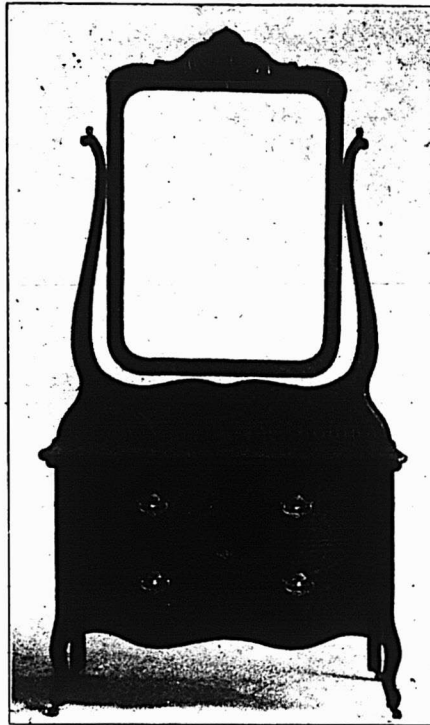
rugueuse pour donner un poli convenable à l'ouvrage. Les plus vieux jonnets de Hollande sont les meilleurs; mais au lieu de les employer, il faut les humecter d'eau. Quand l'ouvrage est fini de cette manière, on le frotte avec un peu de



“Surface Oak”

Il y va de votre Intérêt d'introduire ce FINI. C'est la demande générale. Veuillez vérifier votre Assortiment d'Automne.

Fini,
Qualité,
Dessins,
Nouveautés,
≡≡≡ 1907 ≡≡≡

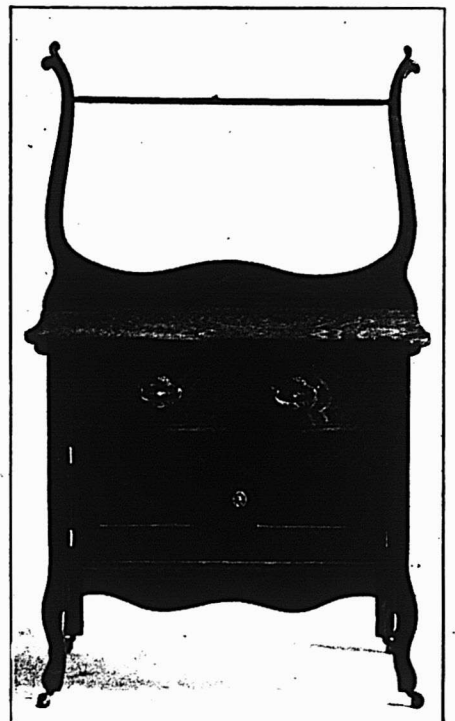



Demandez
nos
Catalogues.



— The —
Victoriaville Furniture
— Company —

VICTORIAVILLE.



ou d'huile d'olive. L'ivoire, la corne, l'argent et le laiton sont polis avec de la pierre ponce, finement pulvérisée et placée sur du cuir. Les ouvriers emploient diverses méthodes et diverses substances pour ce travail.

D'après le Dr Paley, il n'y a pas un homme sur un million qui sache comment on tourne une forme ovale. On peut le faire de la manière suivante : Prenez deux formes ovales de métal exactement de la même forme que l'ovale voulu ; fixez les fermement sur la broche du tour, en les centrant bien ; entre ces deux formes fixez le bois à tourner, qui est alors facilement découpé avec le ciseau ou d'autres outils, car le tour donne exactement la forme des ovales extérieurs.

Quand on installe un tour, il faut avoir grand soin de le placer en pleine lumière près d'une fenêtre ; le tour ne doit pas être assez bas pour que l'ouvrier soit obligé de se pencher pour examiner son travail, ni si haut que les copeaux sautent dans ses yeux.

Dans le métier de tourneur, un ouvrier peut gagner une guinée et demie par semaine, et ceux qui travaillent les jouets et de petits articles peuvent gagner beaucoup plus. Les tours employés pour les ouvrages fins sont très coûteux, par conséquent, l'outillage d'un maître tourneur a beaucoup de valeur, et aucun jeune garçon ne devrait apprendre le métier de tourneur, si son esprit n'est pas un peu tourné vers la mécanique, parce qu'il y a une variété infinie de bibelots fabriqués pour la vente, comme on peut le constater par les étalages des grands magasins de détail.

Le tourneur travaille beaucoup sur l'ivoire. L'ivoire est fourni par les défenses d'éléphants, qui croissent de chaque côté de la trompe de l'animal. L'ivoire est très estimé pour sa couleur, la finesse de son grain et son poli. Celui de Ceylan et d'Achen est le meilleur, il ne jaunit jamais. On lui donne facilement toute les teintes que l'on veut.

* * *

LE CHARRON

Le métier de charron consiste à fabriquer les parties en bois des roues, à les assembler et à fixer le cercle en fer.

Une roue se compose de plusieurs parties : le moyeu, ou pièce centrale, les raies qui sont insérées d'un côté dans le moyeu et de l'autre dans les jantes ; celles-ci forment la partie extérieure. Ces trois parties constituent une roue ; mais pour donner de la force au tout, on emploie un ouvrage en fer, que nous décrirons en temps voulu.

Le moyeu est cette pièce de bois courte, épaisse, placée au centre de chaque roue et qui reçoit l'essieu ; un moyeu est représenté debout dans l'angle droit de la gravure. Il porte des mortaises prêtées à recevoir les rais, qui sont faits de ma-

nière à s'ajuster exactement. Quand les rais sont placés sur le moyeu, les jantes sont placées sur les rais. Chaque jante a une longueur suffisante pour recevoir deux rais, de sorte que, s'il y a douze rais dans une roue, celle-ci a six jantes.

Le moyeu est encerclé à chacune de ses extrémités par des cercles en fer appelés bandes de moyeu ; à l'intérieur du moyeu, il y a une rondelle en fer pour empêcher l'usure du trou par le frottement de l'essieu. La charpente formée par les jantes est entourée d'un bandage en fer fixe par des clous très forts ou des chevilles. Le bandage est chauffé au rouge avant d'être appliqué à la roue, afin qu'il brûle une petite épaisseur de bois, ou au moins pour que toutes les rugosités du bois qui pourraient empêcher le bandage de repo-



Charron

ser à plat disparaissent ; en outre le bandage en cet état peut être courbé facilement et se conformer plus exactement à la courbure de la roue. Un autre avantage, c'est que, lorsque le fer est chaud, il se dilate et qu'en refroidissant il se contracte ; en se contractant le bandage tend à resserrer les unes contre les autres les diverses parties de la roue. Pour que le charron fasse son travail plus commodément, la roue est placée dans une sorte de fosse, creusée dans le plancher, sur les côtés de laquelle le moyeu repose, de sorte qu'un peu plus de la moitié de la roue est au-dessus de la surface du sol. La gravure représente un charron plaçant un bandage sur une roue, et la fumée que l'on voit est produite par le bois qui brûle. Les grandes pinces à ses pieds lui permettent de retirer le fer chaud du feu

et de le placer sur la roue. La tige appuyée contre l'autre roue est courbée et sert à évider les jantes.

En creusant ainsi le bois, le grain en est souvent tellement coupé et abimé que le bois est affaibli à un très haut degré. Pour remédier à cet inconvénient, on a inventé une méthode pour courber le bois en forme circulaire, de sorte que tout le tour de la roue ne se compose que de deux morceaux qui sont encastés dans le bandage d'une seule pièce. Par ce mode de construction, la circonférence de la roue est partout également forte et la roue est beaucoup plus durable que les roues faites de la manière ordinaire, bien qu'on n'y emploie qu'une quantité moitié moindre de bois.

Les charrons de la campagne fabriquent aussi des charrettes et des voitures ; ils se servent principalement d'orme et d'un peu de chêne. Leur métier est très laborieux, et les jeunes gens qui l'apprennent devraient être doués d'une forte constitution. Un ouvrier charron gagne une guinée à trente shillings par semaine.

Le bois d'orme employé par les charrons pour faire des essieux, est aussi très en usage pour former des blocs d'ébanchage, car ils ne se fendent pas. Les sculpteurs s'en servent pour sculpter le feuillage et autres curieux travaux de fantaisie.

* * *

LE CONSTRUCTEUR DE NAVIRES

Un navire a été défini une construction en bois, composées de diverses pièces clouées et chevillées ensemble avec du fer et du bois, sous une forme qui lui permette de flotter et d'être conduite au moyen du vent et de voiles, d'une mer à une autre.

Le mot navire est un terme général appliqué à tous les grands vaisseaux à voiles pouvant naviguer sur mer ; mais les marins appliquent plus particulièrement ce terme aux bâtiments munis de trois mâts, dont chacun est composé d'un mât majeur, d'un mât de hune et d'un mât de perroquet.

Un constructeur de navire est celui qui construit ou répare ces embarcations. La construction des navires est un des arts les plus importants pour ce pays ; il est étudié comme une science par les hommes instruits les plus éminents en architecture navale.

Un corps très respectable d'hommes de génie s'est formé pendant les quinze dernières années pour l'avancement de cette science.

Dans la construction des navires, il est nécessaire de considérer trois choses : premièrement il faut donner au navire la forme la plus avantageuse pour la navigation et pour le service auquel il est destiné ; secondement, les diverses parties doivent être réunies en un tout complet.

ETABLIE EN 1852

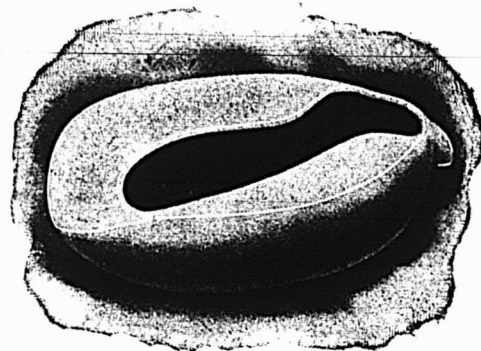
POTERIE DE HAMILTON



"CHAMPION"

Manufacturiers de la célèbre Thèrère Champion, ainsi que des meilleures lignes en Amérique d'articles de Rockingham, doublés en Jaune et en blanc, tels que : Thèières, Cruches, Plats pour Cuire le Pain, Bols, Plats à Pâtés, Crachoirs, Bassins pour Lit, etc.

En vente dans toutes les Maisons de Poterie en Gros de premier ordre et directement au commerce.



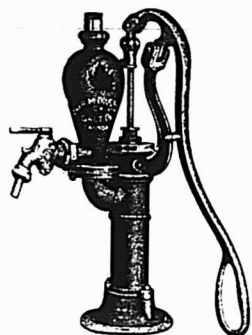
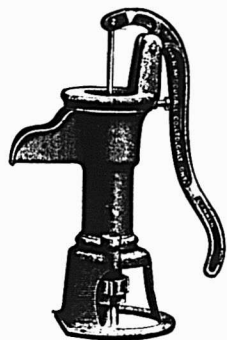
"COMFORT"

Vase de Malade et de Toilette.

Attention soigneuse donnée à tous les ordres par la malle. ¶ P. S.—Nous sommès aussi importateurs directs de Poterie Japonaise, et pouvons vous fournir ce dont vous avez besoin dans cette ligne.

R. CAMPBELL'S SONS

96-118 rue Locke Sud, Hamilton, Ont.



A Nos Nombreux Clients

Nous offrons nos remerciements pour la grande augmentation de nos Affaires, cette année. Nous faisons des Pompes qui vous conviennent et conviennent à vos Clients et, de cette manière, nous faisons de la satisfaction mutuelle notre but. Nous nous attendons à des affaires meilleures que jamais, cet Hiver et le Printemps prochain et nous conseillons à tous de placer des ordres aussi en avance que possible. Nos prix sont toujours corrects et nos marchandises sont des marchandises Standard sous tous les rapports. Nous enverrons avec plaisir un Catalogue

The R. McDougall Co., Ltd.

SAVON POUR LES MAINS

ZIP



L'Idéal
du Machiniste



La graisse disparaît
comme par
enchantement.

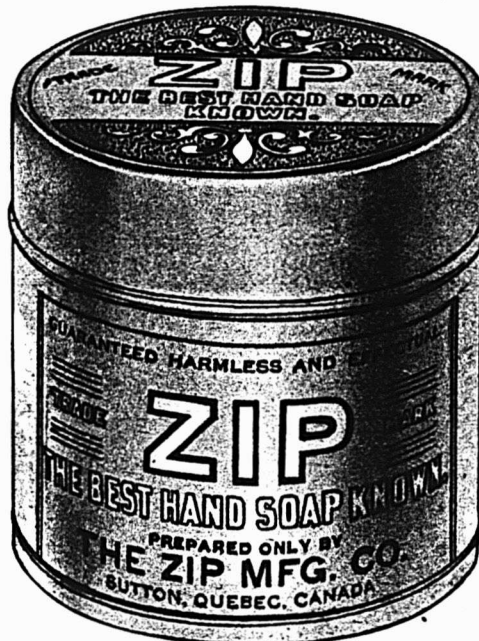
Article de ventes rapides

Forts Profits

Zip répond à un besoin
ressenti depuis longtemps.

Rien du genre de Zip
n'a été offert au commerce,
qui ait pris si rapidement.

Zip ne contient ni acide
ni alcali.



MEFIEZ-TOUS DES IMITATIONS

Zip est inappréciable
pour les **Machinistes,**
Forgerons, Peintres,
le Ménage. Il enlève
la saleté, la Graisse,
l'Huile, le Goudron, la
Peinture, les Taches.

Ne blesse pas la peau la plus tendre.
Guérit les crevasses des mains.

Mettez en Magasin IMMEDIATEMENT un Stock de ZIP

Ne laissez pas votre voisin prendre les devants.

SEULS AGENTS:

LEWIS BROS., LIMITED

OTTAWA
TORONTO

Montreal
WINNIPEG

VANCOUVER
CALGARY



Dans la Cuisine—
Nettoie avec la rapidité
de l'éclair.



Enlève
instantanément
l'Encre et les Taches.

POLI A METAUX GLOBE

"LE CHOIX DU PUBLIC"

(Pour polir l'Or, l'Argent, le Cuivre ou le Laiton de toutes sortes)

Le Poli Globe est manufacturé depuis plus d'un demi-siècle par les plus forts fabricants de polis à métaux du monde. Ce poli ne contient absolument aucun acide, pas de sable ni d'ingrédients nuisibles. Chaque boîte est absolument garantie donner entière satisfaction.



THE CANDIDATE :- "I ask you Gentlemen what has made this Great and Glorious Nation of ours a shining Example to all the World?"
 VOICE from the Crowd :- "GLOBE METAL POLISH"

Vous êtes-vous jamais demandé — pourquoi vous devriez savoir quel est réellement le meilleur poli à métaux. Une boîte de poli médiocre gâtera de l'argent pour une valeur de plusieurs dollars et vous fera des ennemis éternels. Une boîte de Poli Globe fait, dans le ménage, des améliorations pour une valeur de plusieurs dollars et vous procure plus de clients. C'est une bonne raison pour que vous vendiez le Poli Globe.



Considérez ceci :

Quand vous pouvez faire plus de cinquante pour cent de profit sur chaque boîte que vous vendez.
 Quand près de quatre-vingt-dix pour cent de vos clients devraient employer constamment le Poli Globe.
 Cela ne vous paierait-il pas d'ACTIVER la vente du Poli Globe, spécialement quand vous pouvez obtenir gratuitement des échantillons et de la matière à publicité? Demandez-le au voyageur, ou écrivez.



LEWIS BROS., LIMITED

Ottawa
Toronto

MONTREAL
Winnipeg

Vancouver
Calgary

troisièmement il faut y faire des aménagements convenables pour les officiers et l'équipage, aussi bien que pour la cargaison, l'ameublement, les provisions, les canons et les munitions.

Vu de l'extérieur, un navire comprend



Constructeur de navires

le fond ou cale, partie située sous l'eau quand le navire est chargé; la partie supérieure, ou œuvres mortes, qui est généralement au-dessus de l'eau quand le navire est chargé.

Pour donner une forme convenable à la cale, il est nécessaire de tenir compte du service auquel le bâtiment est destiné. Un vaisseau de guerre devrait pouvoir naviguer rapidement, sa rangée inférieure de canons étant à quatre ou cinq pieds au-dessus de l'eau. Un navire marchand devrait pouvoir contenir une forte cargaison de marchandises et être manoeuvré par un petit nombre d'hommes. Ces deux genres de navire devraient pouvoir bien porter la voile, bien obéir au gouvernail et soutenir les chocs de la mer sans en être très fatigués.

Les navires sont principalement construits en chêne; c'est le bois le plus fort que nous ayons et, par conséquent, le bois qui peut le mieux se conserver sous l'eau et le mieux résister aux chocs des vagues et aux coups terribles des boulets de canon. Sous ce dernier rapport, le chêne est particulièrement excellent car il n'est pas sujet à se fendre comme d'autres bois, de sorte qu'un boulet qui le traverse n'y fait pas un grand trou.

Pendant sa construction, un navire est supporté sur le dock par un certain nombre de blocs solides en bois, placés à distance égale. Dans cette position, on dit qu'il est sur blocs.

La première pièce posée sur les blocs est généralement la quille, dont une extrémité entre dans l'étambot et dont l'autre entre dans l'étrave. Si on compare la carcasse d'un navire au squelette d'un corps humain, la quille peut être considérée comme la colonne vertébrale et les membres, comme les côtes.

La poupe est la partie arrière du navire, près de laquelle sont les salons, cabines, etc. A l'étambot est fixé l'ouvrage en fer qui supporte le gouvernail, lequel dirige la course du navire.

L'étrave est une pièce de bois circulaire placée en avant, dans laquelle sont insérés les membres du navire. L'extérieur de l'étrave porte généralement une division en pieds, d'après sa hauteur verticale à partir de la quille. Cela a pour but de se rendre compte du tirant d'eau en avant quand on prépare le navire à un voyage en mer.

Dans la gravure, l'ouvrier est représenté à la poupe, monté sur un échafaudage et enfonçant des coins. Les trous sont d'abord creusés avec une tarière et on y enfonce des chevilles dont on scie ensuite l'extrémité. Aux pieds de cet ouvrier, sont une scie, une tarière, une hache et des poinçons de diverses grosseurs.

Le calfatage d'un navire est une opération très importante. Elle consiste à enfoncer de l'étoupe dans les joints des planches pour empêcher le navire de faire eau. On la recouvre ensuite de goudron fondu ou de résine pour l'empêcher de pourrir.

Un mélange employé pour couvrir le fond des navires est fait d'une partie de suif, une partie de soufre et trois parties de résine. Les côtés sont d'habitude recouverts de goudron avec de la térébenthine ou de la résine.

Pour permettre aux navires de bien naviguer, la partie extérieure en contact avec l'eau est souvent couverte de cuivre.

Les mâts des navires sont en pin, ou sapin, à cause des fibres droites et de la légèreté de ce bois. La longueur d'un mât d'un navire faisant le voyage des Indes Orientales est d'environ quatre-vingt pieds. Les mâts sont toujours dans un certain rapport avec la largeur du navire. Quelle que soit cette largeur, multipliez-la par douze et divisez le produit par cinq, ce qui donne la longueur du grand mât. Ainsi un navire qui mesure trente pieds dans sa partie la plus large aura un grand mât long de soixante-douze pieds. On calcule l'épaisseur du mât en allouant un pouce par chaque longueur de trois pieds; en conséquence, un mât de soixante-douze pieds de long doit avoir une épaisseur de vingt-quatre poices. Pour les autres mâts, il faut se servir d'autres proportions. Aux mâts on attache les vergues, les voiles et le gréement.

Dans les docks où les navires sont construits, six ou huit hommes sont souvent appelés à construire un navire et sont en-

gagés pour cela, moyennant une certaine somme, sous les ordres d'un maître constructeur. Ces hommes emploient d'autres ouvriers sous leurs ordres, lesquels suivent les divers départements où ils travaillent, gagnent de quinze ou vingt shillings à deux ou trois livres par semaine.

Quand la construction d'un navire est achevée, il faut le lancer — c'est-à-dire le mettre à l'eau.

Pour faciliter cette opération, on supporte le navire, au début de sa construction, par deux fortes plates-formes ayant une inclinaison graduelle jusqu'à l'eau. Sur la surface de cette pente, on place deux rangées correspondantes de planches qui composent la base du cadre, appelé berceau, auquel on fixe le fond du navire. Les plans du berceau et des plates-formes sont bien graissés et les blocs et coins qui maintiennent le navire sont enlevés de dessous la quille. Après quoi, les étançons qui retiennent le navire sont coupés et celui-ci glisse jusque dans l'eau.

Les navires de première classe sont construits d'habitude en cale sèche, puis mis à flot en ouvrant les vannes et en laissant entrer l'eau.

* * *

LE PLOMBIER

Le métier de plombier consiste à fondre, à travailler le plomb et à l'employer dans les constructions. Le plombier nous fournit



Plombier

des citernes pour l'eau, des éviers pour les cuisines; il couvre de plomb les toits et fait des gouttières pour empêcher l'eau de pluie; il fait des tuyaux de toute espèce et de toutes dimensions et, parfois, il coule des statues de plomb.

MONTRES DE

Ingersoll

POUR HOMMES ET FEMMES

Les Montres Ingersoll sont les montres de qualité les plus connues et les moins chères du monde. Ce sont des chronomètres exacts, petits et d'apparence élégante, et leur bas prix les place à la portée de tout le monde.

Les marchands trouvent que ce sont des montres particulièrement désirables à tenir, non seulement parce qu'elles sont faciles à vendre et procurent un bon profit sur chaque vente individuelle, mais parce qu'elles ne causent aucun ennui après qu'elles ont été vendues, en



étant rapportées pour réparations.

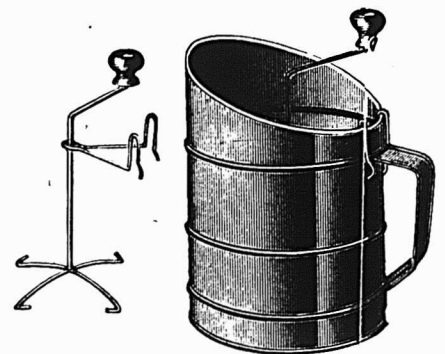
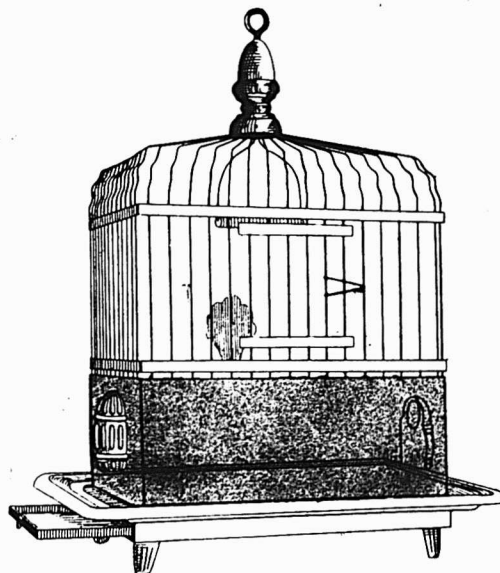
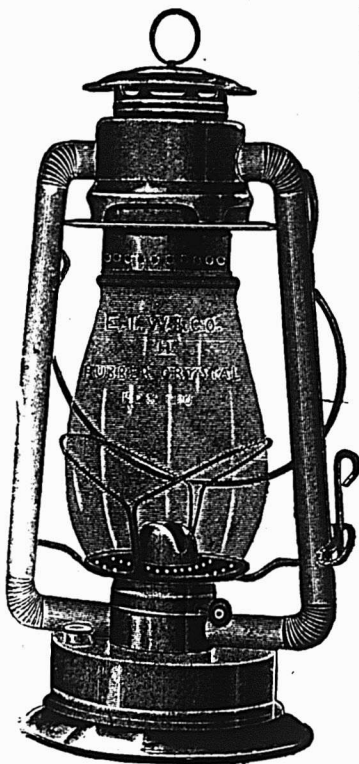
Ces montres sont de huit modèles différents — trois pour les hommes et cinq pour les femmes — et de plusieurs genres divers, tous absolument modernes et de la dernière heure.

Vous pouvez obtenir notre catalogue et des renseignements complets, ainsi qu'un escompte pour une certaine quantité, par l'intermédiaire de votre maison à commission ou de notre agence la plus rapprochée. Toutes les marchandises sont expédiées f. o. b., New-York.

Robert H. Ingersoll & Bro.,
Jewellers Court, NEW YORK, E.U.A.

E. T. WRIGHT & CO., HAMILTON — CANADA —

Fabricants de Lanternes, Articles en Fer-blanc, Cages d'Oiseaux, Dalles et Tuyaux de Descente, Tuyaux et Coudes de Poêle Patentés.



☞ Catalogue et Prix sur Demande. ☜

vent à orner les jardins. Le plombier fabrique aussi des cercueils de plomb. En outre le plombier moderne fait une bonne partie de ses profits en établissant des water-closets patentés. Il y a beaucoup d'espèces de water-closets, et peu d'inventions dans les temps modernes ont donné autant de profits à ceux qui les ont fait breveter que ceux-là.

Les principaux articles de plomberie consistent en feuilles et tuyaux de plomb et nous décrirons brièvement leurs procédés de fabrication.

Pour couler une feuille de plomb, on se sert d'une sorte de table ou moule, large d'environ 4 ou 5 pieds et longue de 16 ou 18 pieds; cette table doit être un peu inclinée, à partir de l'extrémité où le métal est coulé, et l'inclinaison doit être d'autant plus grande que l'on veut obtenir une plus grande épaisseur de plomb. On répand sur le moule du sable humide sur une épaisseur d'à peu près 2 pouces, et on rend ce moule parfaitement uni au moyen d'un morceau de bois appelée râcloire. A l'extrémité supérieure du moule est une bassine de forme triangulaire. Le plomb fondu est mis dans cette bassine au moyen de poches et, quand il est suffisamment refroidi, deux hommes prennent la bassine par son anse, et versent le plomb dans le moule, tandis qu'un autre homme se tient prêt avec la râcloire à pousser le plomb en avant et fait tomber le surplus dans une cuve prête à le recevoir. Les feuilles ainsi fondues, il ne reste qu'à les enrouler ou à les couper suivant la grandeur voulue.

Si on veut faire une citerne, on mesure les quatre côtés et les formes qui doivent être en relief dans le sable, et on coule comme auparavant on soude ensuite les côtés, puis le fond.

Les tuyaux sont coulés dans une sorte de moulin muni de bras et de leviers pour le faire tourner. Les moules sont en laiton creux et sont formés de deux morceaux, longs d'environ 2½ pieds, qu'on ouvre et qu'on ferme au moyen de charnières et de crochets. Au milieu de ces moules, on met un noyau ou pièce massive ronde en laiton ou en fer un peu plus longue que le moule. Ce noyau traverse deux rondelles, une à chaque extrémité du moule, qu'elles servent à fermer; à ces rondelles est joint un petit tube en cuivre long de 2 pouces et ayant l'épaisseur que l'on désire donner au tuyau de plomb. Ces tubes maintiennent le noyau exactement au centre de la cavité du moule, et on verse le plomb par une ouverture en forme d'entonnoir. Quand le moule est plein, on met un crochet dans le noyau et, faisant tourner le moulin, on retire le noyau; le tuyau est fait. Si on doit allonger le tuyau, on place une de ses extrémités dans l'extrémité inférieure du moule et, dans le tuyau, l'extrémité du noyau; on ferme le moule et on applique la rondelle et le tube, comme il a été dit

déjà, à l'autre bout. On y verse de nouveau du métal qui s'unit à celui du tuyau, et l'opération est ainsi répétée jusqu'à ce que le tuyau ait la longueur voulue.

On fait les gros tuyaux de plomb en enveloppant de plomb des cylindres de bois ayant la longueur voulue et en en soudant les bords.

Dans ce pays, il n'est pas rare que le même homme fasse les métiers de plombier, peintre et de vitrier; mais le métier de plombier est reconnu à Londres comme un très bon métier pour le maître plombier. La santé des ouvriers se ressent souvent des vapeurs de plomb. Les ouvriers gagnent environ 30 shillings par semaine, et on recommande aux jeunes gens qui veulent apprendre ce métier d'être propres et sobres; sous aucun prétexte ils ne doivent prendre leurs repas ou se coucher le soir avant de s'être bien lavé les mains et le visage.

* * *

LE FERBLANTIER

Le fer-blanc est une composition de fer et d'étain commun qui n'ont pas été fondus ensemble; le fer en barre est encastéré d'étain, puis aplati ou étiré au moyen de laminoirs.

En 1681, le fer-blanc était fabriqué en Angleterre par Andrew Yarranton, qui avait été envoyé en Bohême pour y apprendre cet art.

Cette manufacture ne sembla pas répondre à ce qu'on en attendait et fut même classée en 1720 parmi les projets appelés chimères. Après quelques années cette fabrication eut un regain d'activité et, en 1740, elle atteint une telle perfection que, depuis cette époque on n'a importé que de très petites quantités de fer-blanc en Angleterre. Notre fer-blanc a un plus beau brillant que celui fait ailleurs, ce dernier étant surtout martelé, mais le nôtre est toujours produit par les laminoirs.

Le ferblantier reçoit son fer-blanc en feuilles, et c'est à lui à en former les divers articles représentés dans la gravure, tels que bouilloires, casseroles, bidons de toute espèce, lanternes, etc.

Les outils dont il se sert sont de grandes cisailles pour couper le fer-blanc suivant la dimension et la forme voulues, une enclume polie et des marteaux divers. Il fait ses joints avec de la soudure, qui est une composition d'étain en bloc et de plomb; il fait combiner cette soudure avec le fer-blanc au moyen de résine.

Le métier de ferblantier est très profitable pour le maître ouvrier et l'ouvrier qu'il emploie, s'il est sobre et industrieux, peut gagner facilement de 35 shillings à 2 guinées par semaine. Les principaux manufacturiers de fer-blanc à Londres sont Jones & Taylor's, Tottenham Court-road et Howard's à Old Street. Ces ma-

nufacturiers emploient rarement moins de 100 à 150 hommes chacun. Ceux qui fabriquent le fer-blanc sur une échelle plus petite sont répandus dans toutes les parties de la métropole, et une des principales sources de profit pour eux est le clairage au moyen de lampes.

Ce métier ne demande pas une grande force, mais si un homme veut l'exercer d'une manière plus étendue, il lui faut un capital considérable; le salaire des ouvriers peut s'élever à 2 ou 3 livres par semaine. En fait, le ferblantier paie ses ouvriers deux fois par semaine, car le mercredi soir, une cloche annonce à chaque ouvrier que le patron ou son premier commis est prêt, à la caisse, à avancer l'argent à ceux qui ne peuvent pas attendre jusqu'au samedi soir pour recevoir leur paye.



Ferblantier

Les grandes maisons ont constamment des voyageurs dans les diverses parties du royaume et, comme ils ne peuvent pas transporter avec eux les articles de leur commerce, ils ont des dessins représentant tous les ouvrages artistiques, tels que moules pour gelées, poudings, etc.

L'étain en bloc ressemble à l'argent, mais il est d'une couleur plus sombre. Il est plus mou, moins élastique et plus sonore que tous les autres métaux, excepté le plomb. On en forme facilement des feuilles et il fond plus facilement que tous les autres métaux. Une composition de huit parties de bismuth, cinq parties de plomb et trois parties d'étain fond dans l'eau bouillante. Quand l'étain est très chaud, on le casse d'un coup de marteau.

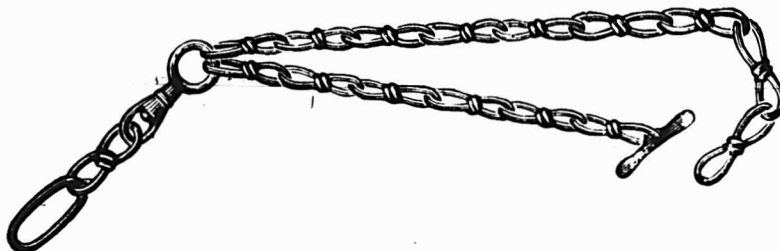
Chaines Perfectionnées

de GREENING

POUR BESTIAUX

Les plus fortes et les Meilleures sur le Marché.

Elles ont subi l'épreuve des ans.



La force d'une Chaîne est celle de sa partie la plus faible. — Les nôtres sont de force uniforme partout. Cela paie de ne tenir que les meilleures.

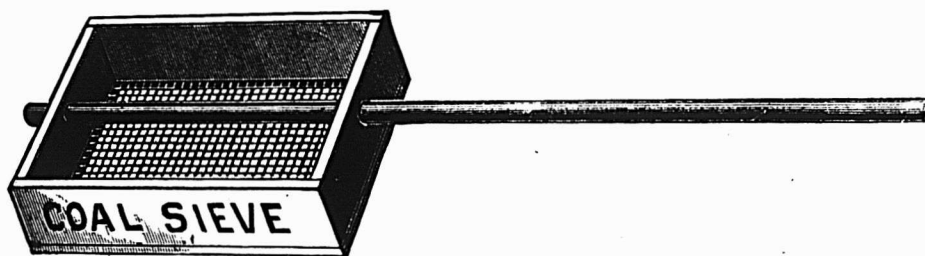
Nos Attaches sont numérotées de 1 à 5/0 et peuvent être décrites comme suit : No 1, attache pour Veau ; No 0, Attache légère pour Vache ; No 2/0, Attache à Vache ; No 3/0, Attache pour Bœuf ; No 4/0, Attache légère pour Taureau ; No 5/0, Attache extra forte pour Taureau.

Une ligne complète de toutes les grandeurs, prête pour expédition.

Manufacturée sous la Patente No 50925.

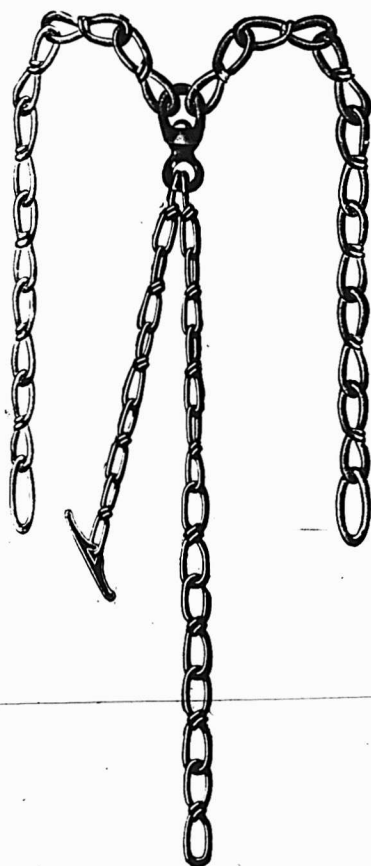
Un bon stock de Sas à Cendres, de Tissus Métalliques pour le Séchage des Fruits, et de Toiles Métalliques à Petites Mailles en mains.

En Vente chez tous les Marchands de Gros.

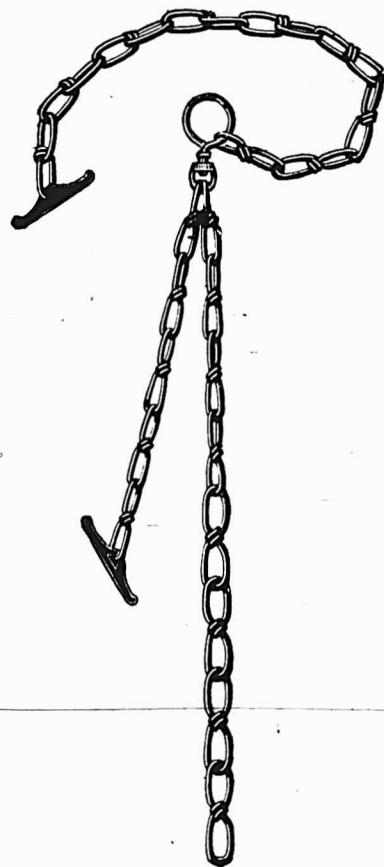


Anneau Ouvert—Six Grandeurs.

Petit Anneau Fermé.—Grand Anneau Fermé.
Six Grandeurs.



" ATTACHE SPÉCIALE DE GREENING."



The B. Greening Wire Co.

LIMITED.

HAMILTON ET MONTREAL.

Attache à Vache, Quatre Chaines

Attache Walton ou à Trois Chaines
Six Grandeurs.

Dans son mineral, l'étain est mélangé à de l'arsenic.

L'étain étant moins sujet à s'oxyder que le fer, le cuivre ou le plomb, est employé avantageusement pour recouvrir l'intérieur des ustensiles en métal. Un amalgame d'étain et de mercure est employé pour couvrir la surface postérieure des miroirs.

Les principales mines d'étain du monde connu sont celles de Cornwall. C'est un fait bien connu que les Phéniciens visitèrent ces îles, dans le but de se procurer de l'étain, quelques siècles avant l'ère chrétienne. A l'époque du roi Jean, les mines de Cornwall ne produisaient que peu d'étain; le droit de les exploiter appartenait entièrement au roi, en sa qualité de comte de Cornwall. Leur valeur a subi des fluctuations à diverses périodes; il y a environ un siècle, elles ne produisaient pas plus de 30,000 ou 40,000 livres par an, mais plus tard elles en ont produit cinq fois plus. Le prince de Galles, en sa qualité de duc de Cornwall, reçoit 4 shillings par quintal de ce qui est appelé étain blanc poinçonné; cela représente 10,000 livres sterling par an. Les propriétaires du sol reçoivent un sixième et le reste est pour les mineurs qui ont à supporter tous les frais d'exploitation.

L'étain qui doit être partagé entre le propriétaire et les mineurs est étampé et travaillé à l'usine puis est transporté sous le nom d'étain blanc à la fonderie, où on le fait fondre et où on le coule en forme de barres ou de blocs; on le porte ensuite à la ville de poinçonnage.

Les villes de poinçonnage sont Leckard, Lestwithiel, Truro, Helston et Penzance, situées dans les parties du pays les plus commodes pour les ferblantiers qui y apportent leur étain chaque trimestre.

CABLES SOUS-MARINS ET TELEGRAPHIE SANS FIL

Voici un problème susceptible d'intéresser toutes les industries électriques et qui soulèvera—à n'en pas douter—des questions d'intérêt considérables. Etudié pour la première fois par un ingénieur anglais, M. F.-H. Tonnar, dans une revue scientifique, il fait le tour actuellement des journaux de Londres, en donnant lieu à de nombreux et divers commentaires. Il s'agit de savoir si l'on ne doit pas, dès maintenant, étudier "le remplacement de tous les câbles sous-marins" par des postes fixes, ou même flottants, de télégraphie sans fil. D'après les calculs de l'ingénieur anglais, cette transformation entraînerait dans le monde entier une économie annuelle de plus de "vingt millions". La somme est assez considérable pour donner à réfléchir. On ne comprendra nettement l'intérêt de la question qu'en sachant à combien d'accidents sont en proie les câbles télégraphiques sous-marins qui, pour reposer au fond de la

mer, ne sont pas à l'abri ni des ruptures, ni des avaries.

Procédons par ordre: indépendamment des défauts qui peuvent résulter de leur construction, les câbles ont encore à redouter: 1o les bancs de glace; 2o le frottement et l'usure contre les bords d'un rocher; 3o les bancs de corail; 4o les éboulements sous-marins; 5o la température trop élevée des mers tropicales; 6o les animaux destructeurs, tels que requins, scies, baleines et vers marins; 7o enfin, les causes mécaniques accidentelles, telles que les ancrs des marins et les engins de pêche.

Dans l'Océan Atlantique, les câbles déposés sur le fond des mers les plus voisines du pôle Nord sont particulièrement exposés à être détruits par les icebergs ou glaces flottantes. La hauteur de ces masses de glace n'est pas du tout celles qu'on serait tenté de leur attribuer à première vue. Un banc de glace qui surmonte l'eau de cent mètres peut atteindre, paraît-il, à 500 ou 600 mètres de profondeur sous l'eau. Sous l'influence de la marche et du dégel, les parties les plus profondes d'un iceberg ne présentent plus sous l'eau que des arêtes vives: en rasant le fond de la mer, ces arêtes coupent les câbles qui se trouvent sur leur passage. De là, des accidents qui nécessitent de nombreuses et pénibles réparations, particulièrement dans les parages de Terre-Neuve.

En outre, bien que le parcours des lignes sous-marines soit généralement étudié avec soin et qu'une ligne de sondages ait donné au préalable le profil exact de la route à suivre, il arrive souvent, surtout dans le voisinage des côtes, que le fond subit de très brusques élévations ou dépressions, qui empêchent le câble de reposer uniquement sur un terrain plat. Suspendu par une aspérité de roc, le câble subit en un seul point tout l'effort du poids de la partie non appuyée. Dès lors, un mouvement de va-et-vient continu, provenant de l'agitation de la mer, de la marée ou des courants ordinaires, détermine l'usure graduelle, quoique lente, des fils extérieurs. Le fourreau étant altéré, les fils conducteurs inférieurs cèdent et se rompent. Encore une cause de détérioration, qui a été maintes fois observée sur les câbles franco-américains.

Avec la latitude, la cause des accidents varie. Les fonds des côtes d'Afrique, de la mer Rouge et des mers d'Australie, sont parsemés de bancs de corail, qui rompent également les câbles. On cite l'exemple de celui qui relie Suez à Aden. Le câble d'Australie se brisa également, à 120 milles environ de son point d'attérissement, parce qu'il reposait sur un banc de corail, et ce banc était tellement considérable que, lorsqu'on chercha à relever le câble; il fallut sacrifier plus de 60 milles de sa longueur.

Les interruptions dues aux éboulements ou aux tremblements de terre sont plus rares. Cependant, à deux reprises, en 1858, le câble de Cagliari à Malte fut interrompu, dans le voisinage de l'île Marétime, à la suite d'éruptions sous-marines.

Plus récemment, en 1873, un éboulement se produisit sur le câble qui relie l'Espagne à l'Angleterre. La portion du câble qui fut comprise sous l'éboulement, embrassait une longueur de plusieurs kilomètres, que l'on dut sacrifier. Et Dieu sait ce que coûtent le relèvement, la réparation et la pose d'un câble sous-marin.

Après les causes géologiques, les causes de destructions animales. Les destructeurs appartiennent aux espèces les plus variées. Il y a d'abord des petits animaux articulés marins, le "Teredo Navalis" et son congénère le "xylophora", qui se logent dans le chanvre, pénètrent dans la gutta-percha, qu'ils dévorent. Un petit crustacé, le "Limnoria lignorum", qui n'a que la grosseur d'une fourmi, a mis de même à mal pas mal de câbles dans les parages de l'Islande.

Ceci est l'oeuvre des infiniment petits; mais voici des adversaires d'une autre envergure. Les requins ont attaqué et fortement endommagé le câble de la Floride. Au voisinage des côtes du Brésil, le câble de Para à Doncera a été, à plusieurs reprises et en divers points, attaqué par les espadons. Ces squales ont l'habitude de fouiller les fonds de la mer; leur scie s'engage dans les interstices du câble et par les efforts qu'ils font pour s'en dégager, les fils conducteurs peuvent être rompus.

La baleine s'attaque aussi parfois aux câbles, comme le prouve la lettre suivante de l'intendant des télégraphes de Métrian et du golfe Persique au gouverneur de Bombay:

"Le câble de Kunachee à Gwadur, long d'environ 300 milles, fut soudainement interrompu dans la soirée du 4 courant. Le vapeur télégraphique l'"Amberwith" partit le jour suivant pour réparer le dommage... En relevant le câble, le corps d'une énorme baleine entortillé dans le câble fut amené à la surface de l'eau."

Enfin les ancrs et engins de pêche sont une autre cause d'accidents pour les câbles télégraphiques. Ceux de la Manche sont principalement exposés à ces accidents; car le fond de la mer ne dépasse pas trente brasses.

En additionnant le coût de toutes ces réparations, motivées pour des accidents divers, M. Tennar est arrivé à un chiffre formidable. De là, sa proposition de supprimer les câbles sous-marins pour les remplacer par la télégraphie sans fil, qui si elle demandait des frais assez élevés d'établissement, les rachèterait bien vite à son avis, par l'économie réalisée sur l'entretien. Il est vrai que l'auteur oublie de nous dire comment il compte les

POELES ET FOURNEAUX

== JEWEL ==

Modèle Artistique
Fonctionnement Parfait.

Bien Construits,
Bien ajustés et Durables.



Le
FOURNEAU
EN ACIER

ROYAL
JEWEL

Est le plus nouveau
et le meilleur.

Chaque perfectionnement suggéré par une longue expérience ou découvert par le génie, chaque système épargnant le travail et chaque système épargnant le combustible sont réunis dans ce Fourneau.

Poeles de Cuisine et de Chauffage a Charbon et a Bois.

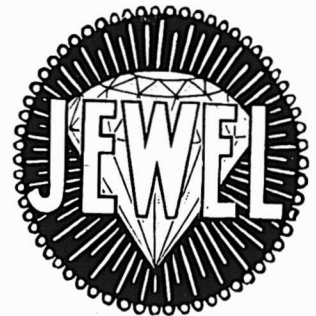
POUR TOUTES SORTES DE COMBUSTIBLES:
CHARBON DUR, CHARBON MOU, COKE,
BOIS, GAZ MANUFACTURE, GAZ NATUREL

Faits dans les grandeurs et les genres de toutes les variétés dans

La Ville de Hamilton,

Le plus Grand CENTRE de l'industrie du FER au Canada, par

The Burrow, Stewart & Milne Co., Ltd.



Le nom "JEWEL" sur tout Poêle ou Fourneau est une Garantie suffisante de haute qualité.

faller économiquement des postes de télégraphie sans fil en plein Atlantique... (Le Moniteur des Travaux Publics).

"LA FENÊTRE IDEALE"

Une fenêtre de construction toute nouvelle et très particulière, brevetée en différents pays, vient d'être lancée auprès des constructeurs, par la société "Ideal Patentfenster" (fenêtre idéale), à Magdebourg.

Cette innovation consiste dans une disposition à la fois pliante et à coulisse avec les deux châssis vitrés, non plus placés, l'un derrière l'autre, mais se trouvant superposés dans le même plan lorsque la fenêtre est fermée.

Ces fenêtres n'ont jamais aucune ramure de guidage sur les côtés, les châssis glissent librement l'un devant l'autre le long d'une bordure à saillie attenante au cadre fixe, donnant ainsi un fonctionnement assuré et aisé de tous les mouvements de ces châssis.

La fermeture et l'étanchéité parfaite de la fenêtre sont obtenues par un coin-elle joint en ferme de coin placé en haut entre l'arête du châssis supérieur et le cadre fixe.

Ce joint est construit de façon à serrer en même temps les deux châssis l'un contre l'autre (le châssis inférieur étant mis en place de fermeture), et contre le cadre fixe d'une façon si parfaite qu'avec l'aide des disjointures transversales prévues entre les deux châssis, de même qu'entre le châssis inférieur et le cadre fixe d'en bas (pièce d'appui), on assure à cette fenêtre une fermeture parfaitement hermétique et absolument étanche même par les plus grandes pluies.

Lorsqu'on repousse les verrous retenant le châssis inférieur, ce dernier se détache du châssis supérieur, s'abaisse contre la bordure du cadre fixe et forme une ouverture d'une largeur d'environ 4 pouces par laquelle s'effectue une douce, mais constante ventilation parfaitement hygiénique pour les chambres à coucher et surtout inoffensive, puisque l'air frais pénètre dans la pièce à une hauteur supérieure à celle des habitants.

Une ventilation plus grande et à divers degrés s'obtient par le déplacement à volonté des deux châssis contrebalancés par des poids à coulisses pouvant ainsi rester stationnaires dans les positions les plus diverses.

Enfin le châssis supérieur totalement abaissés ainsi que le châssis inférieur peuvent pivoter et s'abattre dans une position horizontale à l'intérieur de la pièce, assurant une grande facilité pour le nettoyage des verres, évitant ainsi les nettoyages extérieurs si dangereux par les accidents qu'ils occasionnent.

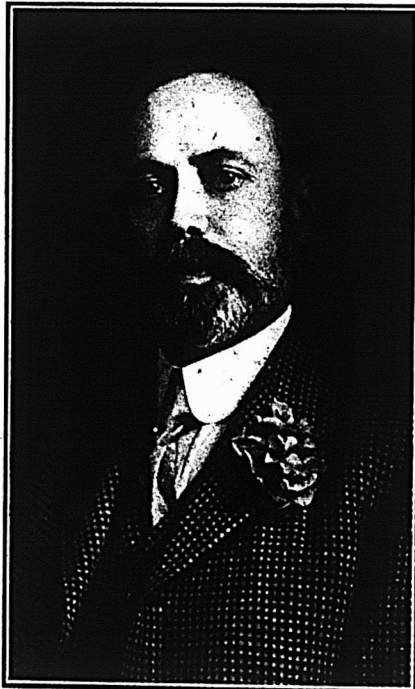
En outre, la disposition pratique de cette fenêtre permet une aération constante en obviant aux accidents si fré-

quents des chutes d'enfants par les fenêtres ordinaires laissées entrouvertes.

La disposition de cette même fenêtre peut s'appliquer à des doubles fenêtres à châssis ouvrants et indépendants. — (Le Bois).

A notre époque de concurrence active dans toutes les branches d'affaires, il semblerait que dix ans ne constituent pas une période bien longue pour établir solidement un commerce. A ce point de vue, M. Alexander Gibb, de Montréal, agent de manufactures et courtier en métaux, est certainement un exemple spécial, car bien qu'il vienne justement de compléter dix années de progrès continus, il n'a pas attendu ce temps pour établir la réputation de sa maison.

M. Gibb reçut une excellente éducation technique en Ecosse, sa terre d'origine. Une des caractéristiques de l'Ecoisais est l'exactitude dans les détails; dès le bas âge, l'enfant est habitué à bien faire ce qu'il fait. M. Gibb reçut une éducation de



M. Alexander Gibb

ce genre; très jeune, il apprit la sténographie et entra bientôt dans les bureaux d'une importante compagnie de chemins de fer où ses qualités acquises, son énergie et son assiduité au travail ne tardèrent pas à attirer l'attention. Il fut successivement employé à Edimbourg et à Glasgow.

Quoique son avancement ait été rapide son ambition l'attira vers notre Dominion et il vint à Montréal il y a environ 25 ans. Là, il entra au service du Grand-Tronc. Peu de temps après, il accepta la position de secrétaire de M. James Crathern, une des sommités du commerce de ferronnerie à Montréal. Il occupa brillamment cette position pendant quinze ans et il n'est pas surprenant qu'il se soit familiarisé là avec tous les détails du commerce de quincaillerie et de ferronnerie. Il était admirablement placé pour obtenir les informations les plus précises et sa tournure d'esprit le portait à profiter de toutes les occasions d'apprendre. Aussi, quand la Gilbertson Galvanized Sheet Co., de Pontardawe, Pays de Galles, chercha un agent en Canada il y a dix ans, M. Gibb se présenta, hautement re-

commandé. Il obtint l'agence avec plusieurs autres et immédiatement commença à faire ce commerce pour son compte. Grâce à son jugement droit et à son assiduité au travail, il établit un commerce prospère. Il ajouta de nombreuses agences dans différentes branches parmi lesquelles celle de J. Beardshaw & Son, Ltd., de Sheffield, manufacturiers d'acier à coupe rapide de la marque "Conquest", ainsi que des perforatrices à grand usage. Ce commerce a actuellement pris de vastes proportions.

M. Gibb vend également des chaînes de fabrication américaine, car il représente la Standard Chain Co. qui construit actuellement une usine en Canada. M. Gibb est directeur et vice-président de la Compagnie Filaire qui vient de s'organiser dans notre pays. Il est également directeur de la Meaford Wheelbarrow Co. Il vend du cuivre, du bronze, des accessoires en bois de toute description, de la quincaillerie anglaise, du fer et de l'acier en barres, etc., des pelles, des brouettes, du fer brut, de la ferraille, des peintures sèches, du verre à vitres, des cordes de piano, etc. Nous mentionnons cette variété de marchandises pour donner une idée du caractère de cette affaire qui repose sur un homme et qui, commencée de la façon la plus modeste, donne actuellement de larges revenus à son propriétaire. Ce commerce se fait exclusivement en gros et, par un emploi judicieux de la publicité dans les organes commerciaux, de la distribution de brochures et de l'emploi de voyageurs habiles, auxquels s'ajoute un effort personnel de tous les instants, il marche actuellement avec une régularité parfaite. Toutes les branches sont surveillées par M. Gibb personnellement. Un jour, il assistera à un essai d'acier aux usines Angus; le lendemain, il prendra part à une assemblée spéciale de quelque bureau de direction, et, presque chaque jour, il visitera les chefs des maisons de commerce ou entreprises industrielles les plus importantes de la ville. Sa correspondance est énorme et il reste peu de temps à ses sténographes pour siffler les airs à la mode ou bailler aux cornues. Travail est le mot d'ordre des bureaux et des entrepôts Gibb et la même attention est accordée aux clients habitués et à l'acheteur en perspective.

Il est probable que M. Gibb ne s'arrêtera pas là, car son jugement et ses facultés d'organisateur le désignent pour un champ plus vaste d'entreprises industrielles. Sa devise a toujours été "Honnêteté et Droiture sans détours trop habiles". Grâce à cette manière de faire, lui-même et ses commettants n'ont que des ans d'un bout à l'autre du Dominion. Tout homme qui envoie une commande à Alexander Gibb par la poste ou le télégraphe, sait qu'il sera bien traité et rapidement servi. En ce qui le concerne, M. Gibb porte aisément les soucis de la vie. Il a un goût particulier pour les chiens de race et aussi pour le jardinage. Il aime les sports virils et un de ses plaisirs favoris est de conduire un bon cheval. Comme beaucoup d'Anglais de la vieille mère-patrie, il prend son plaisir sérieusement. La vignette ci-jointe donne une idée exacte de ce gentleman britannique soigneux de lui-même et de sa mise, capable à aborder et de rapports agréables.

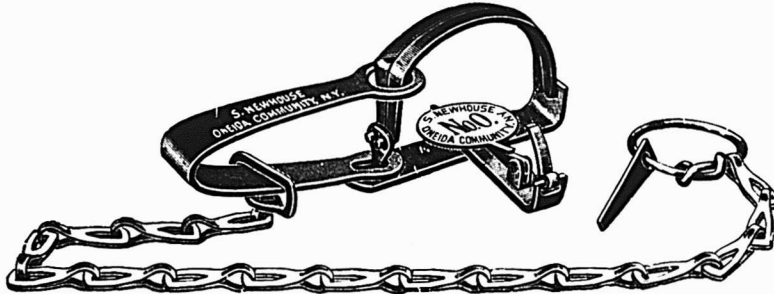
Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne vous apporte rien.

ONEIDA COMMUNITY LIMITED

MANUFACTURIERS DE

PIÈGES À GIBIER "NEWHOUSE"

Tous les ressorts subissent une épreuve pratique avant de quitter la manufacture.



Entièrement dignes de confiance. Toutes les grandeurs pour chaque sorte de gibier.

Ordonnez immédiatement pour obtenir une prompte livraison.

CHAINES A VACHES

Faites d'Anneaux en Acier Coupé Américain et d'Anneaux en Broche Niagara, en quatre genres.

Anneau Ouvert,
Anneau Fermé,
Modèle Ohio,
Modèle Dominion.

CHAINES A VACHES

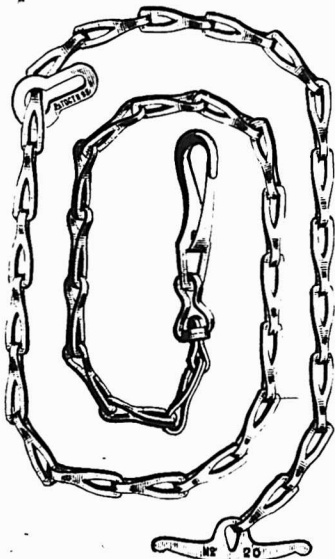
Nos Chaines sont fortes, durables, flexibles, et faciles à ajuster.

Elles n'irritent pas l'animal et n'échauffent pas son cou.

Les Pivots n'adhèrent pas par la rouille.



CHAINES A LICOUS

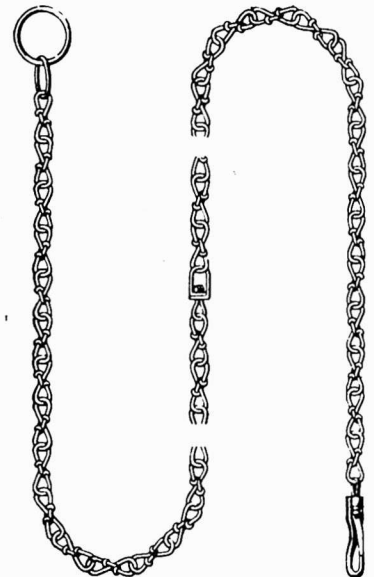


CHAINES A LICOUS AMERICAINES

Faites en longueurs de 4 1/2 et 6 pieds. Douze grandeurs.

Manies de notre anneau de fermeture, permettant un ajustage illimité.

LONGES D'ATTACHE



LONGES D'ATTACHE NIAGARA

Les chaines lourdes, encombrantes fatiguent l'animal.

Nos chaines sont légères et fortes.

Elles ne se tordent pas et n'empêchent pas l'animal.

ONEIDA
COMMUNITY
LIMITED
NIAGARA FALLS, - Ont.
Manufacturiers de

Pièges à Gibier,
Chaines à Vaches,
Accessoires d'Étables,
Longes d'Attache,
Chaines à Licous,
pour Chiens et Chénils,
Chaines à Billots,
Chaines à Chassis.

L'ECLAIRAGE AU GAZ, IL Y A 80 ANS

Il y a maintenant quatre-vingts ans que le gaz fut introduit à Berlin, Allemagne, dit "The Gas World". Le 14 septembre 1826, la promenade "Unter den Linden" (Sous les Tilleuls) apparut pour la première fois sous la lumière qualifiée alors d'aveuglante des brûleurs à gaz de l'époque. Hanovre et Hambourg avaient devancé Berlin et Dresde suivit l'exemple de ces villes en 1828. A Dresde, on faisait un tel cas du nouvel éclairage que tous les préparatifs et arrangements terminés, on attendit qu'un héritier du trône fût né. A l'occasion de la naissance de celui-ci — plus tard le roi Albert de Saxe — le gaz fut allumé et les rues illuminées au milieu de grandes réjouissances.

On s'opposa toutefois, à cette époque, à l'éclairage des rues, pour des raisons théologiques, comme étant en opposition présomptueuse aux vues de la Providence, qui avait décrété l'obscurité pour les heures de nuit; on s'objectait aussi à la taxe qui résultait de cet éclairage; on mettait en avant des raisons d'hygiène, le gaz et l'huile, disait-on, étant contraires à la santé; on disait aussi qu'il était mauvais d'encourager les gens à se promener le soir et à prendre froid; à un point de vue philosophique, le niveau moral du public serait abaissé par l'éclairage au gaz des rues, car les ivrognes ne se sentiraient pas pressés de rentrer chez eux, tandis que l'obscurité complète renvoyait les gens de bonne heure à la maison et les préservait ainsi d'une foule de péchés; au point de vue de la police, l'éclairage effraierait les chevaux et donnerait de l'audace aux voleurs; au point de vue économique, on considérerait l'argent qui sortirait du pays en achat de charbon et d'huile, et, au point de vue patriotique, les illuminations perdraient leur effet stimulant, s'il y avait une quasi illumination chaque soir de la semaine, tout le long de l'année.

Le Verre MAXimum Light

Les préventions que peuvent avoir certaines personnes contre les verres prismatiques en général ne sauraient s'appliquer au verre MAXimum LIGHT. Ce dernier, employé comme vitre aux fenêtres ou comme projecteur des devantures de magasins, s'il donne une lumière intense répandue partout, n'apporte pas un supplément de chaleur, comme on pourrait le croire. Grâce à sa disposition spéciale, face prismatique qui recueille la lumière du jour et face lenticulaire qui la diffuse en augmentant considérablement son intensité, le verre MAXimum LIGHT donne le minimum de chaleur. Tous les ingénieurs sont d'accord sur ce point, le verre MAXimum LIGHT "ne chauffe pas", bien au contraire, car en diffusant les rayons solaires, il évite précisément la concentration calorifique. Il est donc applicable l'été comme l'hiver, et, si l'on veut obtenir une température plus fraîche encore, par exemple dans un atelier de manufacture éclairé d'en haut par des

lanterneaux, il suffira d'user du verre MAXimum LIGHT "bleu", qui ne laisse pas pénétrer la chaleur.

Pour pouvoir reconnaître le verre MAXimum LIGHT des verres soi-disant similaires, prismatiques ou autres qui ont le défaut de ne pas intercepter la chaleur, il suffit de passer le doigt sur les deux faces; dans le verre MAXimum LIGHT l'une est prismatique, à arêtes vives; cette face est la même dans tous les verres prismatiques; l'autre face, dans ceux-ci, est plane, tandis qu'elle est lenticulaire dans le verre MAXimum LIGHT. On comprend, dès lors, comment la lumière propagée par le verre MAXimum LIGHT est si puissante. Dans un verre prismatique ordinaire, sans face lenticulaire, le rayon lumineux, décomposé par le prisme, perd de son intensité en raison directe de l'épaisseur du prisme, de son plus ou moins de transparence, etc., et cette déperdition a pu être évaluée de 1-10 à 1-20; dans le verre MAXimum LIGHT, au contraire, les lentilles de l'autre face recombosent le rayon lumineux et reconstituent la lumière blanche de telle sorte qu'il n'y a pas déperdition, mais augmentation considérable et diffusion régulière de la clarté.

Cette diffusion de la lumière blanche a pour effet remarquable de la répandre "également" dans toutes les parties d'un local, si obscur soit-il habituellement et de n'en laisser aucune dans la pénombre: le verre MAXimum LIGHT n'agit donc pas comme un réflecteur ou comme un miroir concentrant des rayons sur un point déterminé; il recueille la lumière du jour et la propage en la multipliant à l'infini jusque dans les recoins les plus cachés. On a craint qu'une telle clarté ne fût mauvaise pour les yeux; c'est encore là une de ces erreurs contre lesquelles il importe de réagir. La lumière apportée par le verre MAXimum LIGHT n'est pas éblouissante; elle ne frappe pas l'œil comme un rayon de soleil ou de lampe électrique; elle est une sorte d'ambiance de clarté on ne peut plus favorable à la vue, puisqu'elle permet de distinguer nettement les objets, de lire sans effort, alors que dans les pièces insuffisamment éclairées, dans les demi-teintes, rien n'est plus fatigant, plus nuisible pour l'œil, que le travail auquel il est astreint pour rendre plus précise sa perception visuelle.

L'emploi du verre MAXimum LIGHT n'est pas seulement excellent pour l'hygiène, il est particulièrement hygiénique, car l'aération d'une pièce est d'une importance capitale, son éclairage ne l'est pas moins pour la santé de ceux qui habitent. Dans un très intéressant article de la "Presse médicale", sur "l'Hygiène de la lumière", un architecte spécialiste, M. Augustin Rey, a démontré que "il y a nécessité d'hygiène à augmenter la lumière dans le fond de la chambre", beaucoup plus loin que "le large éclairage du fond du fond de la chambre est un des éléments d'hygiène intérieure d'une habitation". Ce problème, le verre MAXimum LIGHT l'a résolu, puisque dans une chambre il ne laisse pas un seul point obscur, qu'il en éclaire le fond comme la table en plein jour, que dis-je, qu'il est pour toute l'étendue d'une chambre, le jour véritable, le jour lui-même dans sa splendeur.

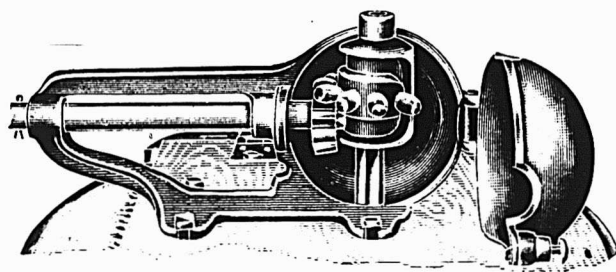
Le verre MAXimum LIGHT est employé partout, non seulement en Angleterre et au Canada, mais dans toute l'Europe, en Asie, dans les deux Amériques, en Algérie comme au Japon, à Londres comme à Rio-de-Janeiro, etc. et les installations ne se comptent plus et la vente du verre MAXimum LIGHT peut se chiffrer par milliers de milles de longueur.

Pour tous renseignements complémentaires et catalogues s'adresser à The Hobbs Manufacturing Co., Limited, Toronto, Ont.

Les marchands de la campagne qui viennent à la ville dans le courant de novembre pour faire leurs achats de marchandises pour les fêtes de Noël et le Jour de l'An, trouveront à la maison Jean Paquette, 1353 Boulevard St-Lambert, Montréal, une variété d'articles considérable pour cadeaux. Ils ont pour faire leur choix une des plus jolies salles d'exposition de Montréal, garnie d'articles spéciaux tels qu'horloges, argenterie, orfèvrerie en tout genre, vaisselle de table, etc., etc.

Les marchands de ferronnerie, de quincaillerie, de marchandises pour menuisiers trouveront également à la maison Jean Paquette, dans des conditions de prix très avantageuses, tout ce dont ils ont besoin pour leur commerce habituel.

La gravure ci-dessous représente l'engrenage d'actionnement des machines à laver "Puritan" et "Perfect", fabriquées par David Maxwell & Sons, St. Marys. L'engrenage se compose d'une came à renversement avec des cylindres, laquelle réunie à un pignon fait mouvoir l'agitateur.

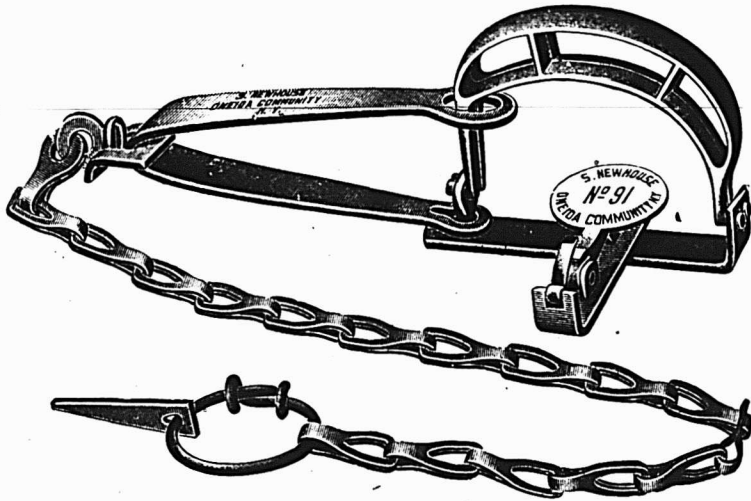


teur en bois à l'intérieur de la cuve. Cet agitateur ou roue à chevilles fait trois quarts de tour complets pour chaque révolution de la roue de commande. Le but des cylindres de l'engrenage est d'éliminer toute friction dans le fonctionnement.

En outre, l'axe de la machine "Puritan" est muni de deux jeux de cylindres là où l'axe porte sur le cadre, ce qui fait la machine au fonctionnement très aisée et la meilleure qui ait jamais été placée sur le marché. Toutes les parties

qui travaillent sont couvertes de sorte qu'il n'y a aucun danger que le linge vienne en contact avec le linge et que où des enfants viendraient à jouer avec la machine, il n'y a absolument aucune crainte qu'ils se blessent.

LES FOURRURES ONT DE LA VALEUR.



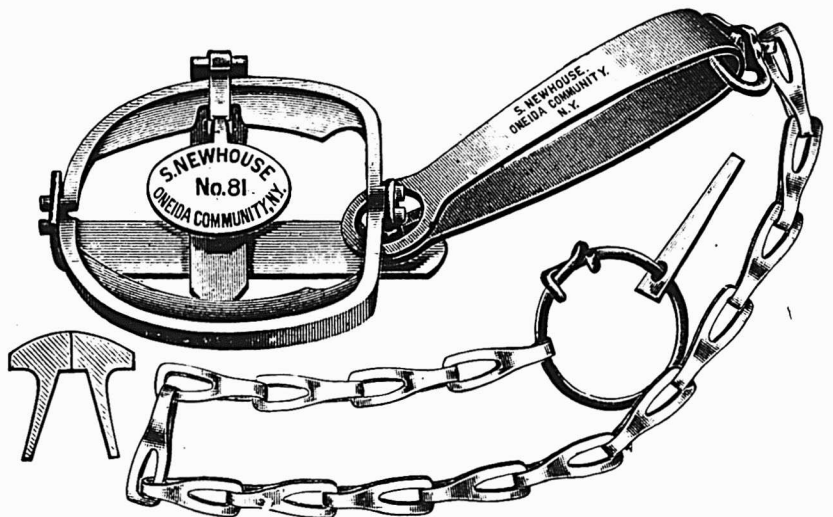
No 91.—Les doubles mâchoires rendent impossible à un animal de s'arracher des mâchoires. Fait en deux grandeurs.

leurs parties importantes sont faites à la main et ajustées à la main. Les ressorts sont faits du meilleur acier au creuset et conservent leur trempé, même sous une tension sévère. Leur action est rapide et sûre.

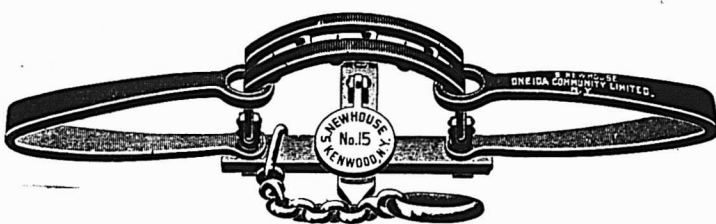
Ces lignes, ainsi que beaucoup d'autres, sont entièrement illustrées aux pages 739 et 740 de notre catalogue général.

Ne laissez pas votre prise s'échapper à cause d'un piège médiocre. Un soin particulier est pris dans le dessin de ces mâchoires, de manière qu'elles retiennent sûrement le gibier sans cependant broyer ou briser les os.

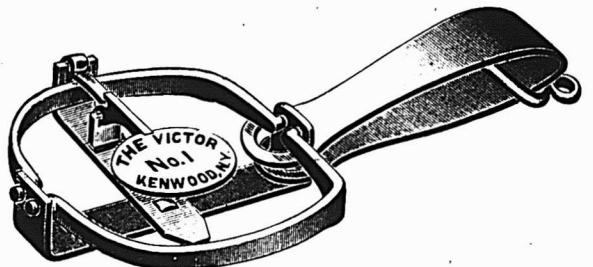
Ces pièges sont examinés et essayés minutieusement, et



No 81.—Les mâchoires à plaques (webbed jaws) empêchent un animal de ronger sa patte juste au-dessous des mâchoires, où la chair est rendue insensible par la pression.



Piège à Ours, avec mâchoires en saillie espacées de $\frac{3}{4}$ pouce.



Piège Victor, avec ou sans chaîne, six grandeurs. Pièges Hawley & Norton, avec ou sans chaîne, six grandeurs.

Si vous demandez nos prix, vous achèterez chez nous.

FROTHINGHAM & WORKMAN, Limitée,

Marchands en Gros de Quincaillerie et de Ferronnerie.

Montreal,

Canada.



F. & W.

LE MAGASIN A DEPARTEMENTS

Par Hartley Davis

Résolument, l'acheteuse venant des faubourgs, détourna la tête des étalages engageants placés dans les vitrines du



Entrée "L" de "The Big Store", New-York

grand magasin à départements, en se dirigeant vers l'entrée principale, l'air bien décidé. Mais à l'intérieur, elle ne pouvait échapper à la tentation, car on ne peut pas parcourir un magasin à départements, les yeux fixés sur le plancher, ni les tourner au plafond, à moins qu'on ne désire être bousculé de côté et d'autre. Immédiatement, l'acheteuse fut arrêtée par certain article élégant, très bien disposé, au comptoir de la bijouterie. Depuis si longtemps, elle désirait une de ces chaînes d'éventail, et là, on en offrait au prix d'occasion qu'elle avait attendu, prix ridiculement bas.

Les lèvres serrées et forte dans sa résolution, l'acheteuse des faubourgs passa en se félicitant de son courage, en y mêlant des regrets, ce qui arrive assez souvent quand on résiste à une tentation... mais réellement, il fallait qu'elle se procurât une de ces ceintures... et cette aigrette était justement ce dont elle avait besoin pour porter avec sa nouvelle robe, à un dîner auquel elle était invitée. Elle s'arrêta d'une manière coupable, pendant une seconde, puis continua son chemin en toute hâte. L'étoffe de cette blouse devait avoir coûté plus que le prix qu'on en demandait, et la blouse était ravissan-

te. On ne peut pas avoir un trop grand nombre de blouses. Et ces bas! — l'acheteuse des faubourgs sentit que sa résolution l'abandonnait à la vue de chaque rayon d'occasions et, en guise de défense, elle se dépêcha d'aller à l'arrière du magasin.

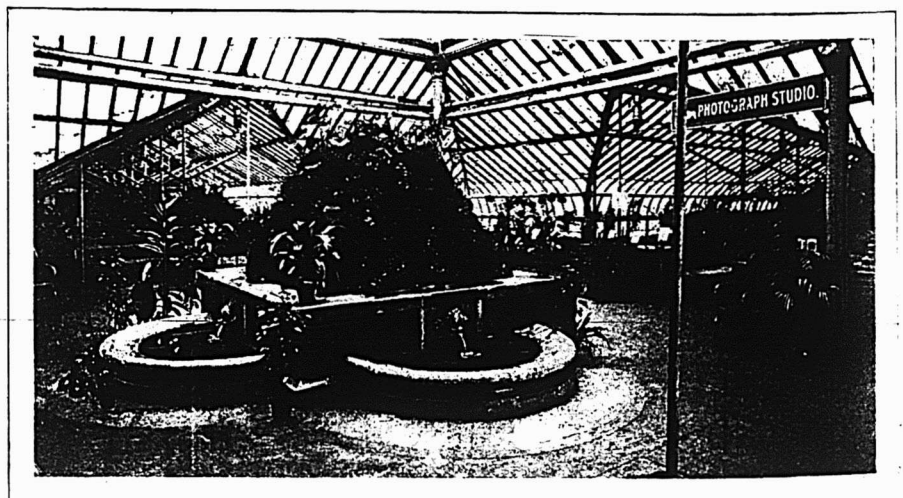
Elle acheta les crochets et les agrafes pour lesquels elle était venue au magasin, en paya le prix qui était de 5 cents et demanda qu'on les lui expédiât chez elle, à Orange, N.J. La vendeuse lui demanda alors avec diplomatie si elle ne pouvait pas emporter le petit paquet avec elle — la maison n'aimant pas à faire de livraisons pour des paquets qu'on pouvait porter si facilement. Mais l'acheteuse des faubourgs ne pouvait réellement penser à emporter le paquet, parce que sa bourse était pleine et qu'elle allait faire des visites. En outre, elle ne pouvait pas voir ce que cela faisait au magasin, puisque la voiture de livraison passait devant sa maison tous les jours. Aussi, la vendeuse dit que les crochets et les agrafes seraient livrés, et l'acheteuse des faubourgs, déterminée à maintenir sa résolution, s'échappa par une porte de côté.

Les crochets et les agrafes lui étaient vendus à un prix peut-être un peu inférieur à celui que le magasin avait réellement payé au manufacturier — presque tous les articles courants au comptoir des articles de tablettes se vendent au prix coûtant ou au-dessous du prix coûtant. Pour les vendre, il en coûtait au moins deux cents et le coût de la livraison dans les faubourgs était de 25 cents, de sorte que la perte nette pour le magasin pour cette distribution était de 27 cents.

Comment des magasins à départements peuvent-ils s'en tirer avec des ventes de cette sorte?

offre partout "Un enchantement" et un piège pour y prendre les passants, et c'est un effet qui est produit par de grands efforts. En vérité, l'arrangement des départements est l'une telle importance qu'il peut produire le succès ou l'insuccès. Henri Siegel, qui a établi et développé quelques-uns des plus grands magasins à départements du pays, a consacré à cette question des années de réflexion et d'expérience et il décide toujours en personne de la place où les départements devront être et de l'espace qu'ils devront occuper. Dans d'autres magasins, l'arrangement des départements est déterminé à la suite de nombreuses conférences. La règle générale est simple, quoique chaque magasin, bien entendu, ait à résoudre des problèmes difficiles qui lui sont particuliers. Les articles de luxe, comme la bijouterie, sont toujours placés au premier plan, où ils sont les premiers à attirer l'attention quand le public entre dans le magasin, et les derniers à attirer leurs yeux quand il quittera le magasin. Des départements, comme ceux consacrés aux manteaux, aux costumes et aux modes, sont situés aux étages supérieurs où ils peuvent avoir quantité d'espace et où les clientes peuvent être servies confortablement, sans se trouver dans la foule.

Le comptoir des articles de tablette peut vendre des marchandises au prix coûtant ou au-dessous, parce qu'il fournit de la clientèle aux départements plus attrayants. Aucun autre département n'attire un tel flot constant de monde dans l'intérieur du magasin, sans publicité. C'est parce qu'on y vend les articles particuliers dont les femmes ont besoin continuellement tous les jours, et une bonne section de ces articles bien placée dans le fond du magasin, tiendra occupés plusieurs départements qui, autrement, pour-



Une serre dans le magasin de Siegel-Cooper Company, New-York

Ils ne le pourraient pas si toutes les acheteuses résistaient à l'attrait des étalages en vitrines ou sur les comptoirs et les tables. Comme la dame du poème d'Herrick, le magasin à départements

raient lutter pour leur existence. Les prix inférieurs au prix coûtant ne sont tant qu'aux articles ordinaires; en tant qu'aux départements des nouveautés sur lesquelles on fait un profit très

L. H. HEBERT

ALFRED JEANNOTTE

L. H. Hébert

IMPORTATEUR DE

***Ferronnerie, Quincaillerie, Peintures,
Huiles, Vernis, Vitres, Etc.***

VENTE AU COMMERCE SEULEMENT

NOUS OFFRONS POUR LE COMMERCE D'AUTOMNE
ET D'HIVER UNE GRANDE VARIÉTÉ DE MAR-
CHANDISES DE SAISON, NOTAMMENT:

**Lanternes, Pièges, Chaines,
Patins, Grelots, Haches, Godendards, Scies,**

Coutellerie Fine des Meilleures Marques
et de Modèles Variés:

Services a Découper dans leur
écrin;

**Couteaux, Canifs, Rasoirs, Ciseaux,
Vaisselle de Table, Etc.**

MAGASINS ET ENTREPÔTS:

297 et 299 Rue St-Paul - MONTREAL.

sidérable, le tout peut rapporter des profits raisonnables.

L'idée populaire est qu'un magasin à départements est simplement le groupement, sous un seul toit, d'un grand nombre de commerces séparés. Mais on a



Atelier de chaussures dans le magasin de Wanamaker, Philadelphie

déjà essayé de réunir dans un seul magasin plusieurs commerces pour diminuer le coût du loyer et d'autres frais fixes, et on a cessé cet essai qui n'a pas réussi. Le succès du magasin à départements repose sur un principe entièrement différent: la spécialisation. Les départements ne sont pas indépendants, mais ils forment des centres d'activité hautement spécialisés, se conformant à certaines lois fixes qui gouvernent l'établissement entier.

L'ancienne méthode de faire les affaires était simple et très élastique. Le propriétaire achetait à aussi bon marché qu'il pouvait, d'habitude en quantités qui n'étaient mesurées que par sa capacité de vente et par son crédit. Il marquait les marchandises en signes connus de lui, indiquant quelquefois le coût réel et il laissait son commis faire autant de profit qu'il pouvait sur le client. Le propriétaire dépendait donc complètement de l'habileté de ses commis pour son profit; le commis qui en imposait le plus aux clients était le meilleur vendeur et recevait un salaire relativement élevé. Le pourcentage du coût de la vente était ainsi énorme. Se fiant beaucoup sur sa propre personnalité pour attirer la clientèle, le propriétaire s'établissait d'habitude à l'entrée du magasin pour accueillir les clients et réglait les discussions. Aujourd'hui, la différence entre l'ancienne et la nouvelle méthode de faire les affaires est la même que celle qui existe entre les ateliers de l'ancien temps où tout était fait à la main et les manufactures où la machinerie fait l'ouvrage. La machine produit des articles exactement semblables et de grandeurs types, et le coût de la production est réduit énormément, comme chacun le sait. Les méthodes modernes employées pour conduire un magasin à départements représentent l'introduction dans la vie commerciale de cette idée de manufacture, autant qu'il

est question d'uniformité, d'automatisme et de production dont le prix est réduit. Comme la manufacture, le magasin à départements est lui-même une machine énorme, extrêmement compliquée, et le magasin qui se rapproche le plus de la perfection automatique dans ses opérations est celui qui réussit le mieux. Il est probable que le facteur le plus important dans le développement de la machinerie du magasin à départements est l'idée d'articles d'un prix unique, marqué en chiffres ordinaires. Cela rend possible la vente des marchandises à peu près par elles-mêmes. Le marchandage, la caractéristique la plus importante de l'ancien système, est presque complètement éliminé. La principale fonction du commis est de voir à ce que la machine fonctionne convenablement. Ce n'est plus à lui à fixer le prix de vente, pas plus qu'à l'acheteur. Je ne sais pas quelle est l'origine de cette idée. On raconte qu'un gantier de Paris l'a mise le premier à exécution et qu'il s'est ainsi enrichi. Le premier des grands magasins à départements, le "Bon Marché", à Paris, qui fait plus du double des affaires de tout autre magasin de l'univers, adopta le plan, quand il ouvrit ses portes. A. T. Stewart introduisit ce système en Amérique, avant la guerre civile, et John Wanamaker fut prompt à reconnaître sa valeur.

Un autre principe important du système de spécialisation dans le magasin à départements, c'est que tous les départements doivent faire à peu près le même pourcentage de profits.

Les manufacturiers qui vendent aux magasins à départements se demandent souvent comment ce principe fonctionne. Je connais un de ceux-ci qui, un jour, alla

quantités, à raison de 6 cts la pièce, au le manufacturier; le prix de vente est de 25 cents."

— "Très bien, dit le gérant, nous allons donner une commande, mais nous vendrons l'article à 15 cents."

— "Non, le prix de vente doit être de 25 cents, insista le manufacturier. Nous avons pris de fortes commandes à cette condition."

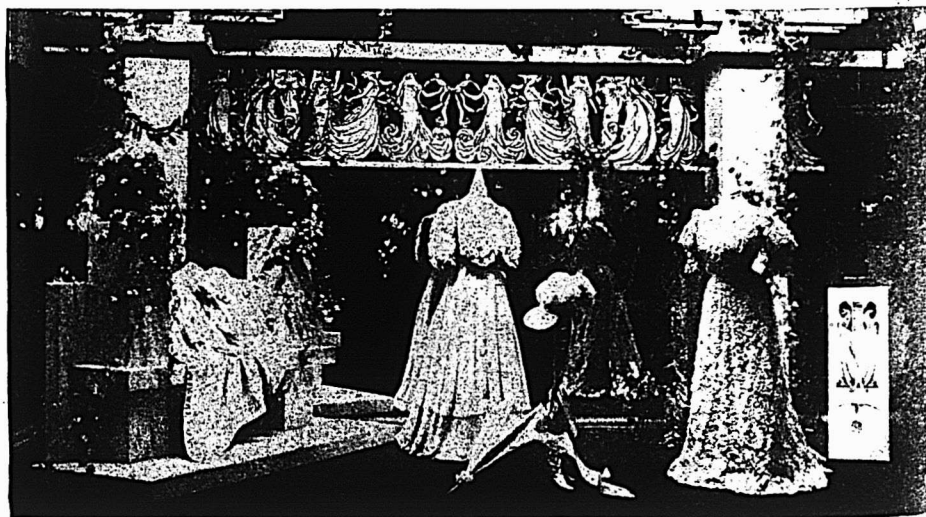
— "Nous ne pouvons pas tenir l'article à ce prix" dit le gérant.

Quelque temps plus tard, le même manufacturier alla trouver le même gérant avec un autre article qui pouvait être vendu aux acheteurs, et le gérant était prêt à faire un achat quand la question du prix de vente fut débattue. Le manufacturier cita le prix, expliquant que l'article rapporterait un profit de 40% au magasin.

— "Nous ne pouvons pas le tenir, dit le gérant, le profit n'est pas assez fort."

Le manufacturier s'en alla, persuadé que chaque département de ce magasin faisait les affaires d'après ses propres idées. En réalité, c'était la spécialisation qui fixait le pourcentage du profit.

Le premier article aurait été placé dans un département qui renouvelle son capital très lentement. Il est évident qu'un département qui fait pour \$100,000 d'affaires par an sur un capital de \$10,000 peut vendre chaque article avec une marge de profit beaucoup plus petite qu'un département qui fait des affaires de \$10,000 avec le même capital et l'inconséquence apparente du gérant est parfaitement raisonnable quand on se rappelle que la spécialisation exige que tous les départements fassent dans un an à peu près le même pourcentage de profits.



Exhibition dans le magasin de Marshall Field Company, Chicago

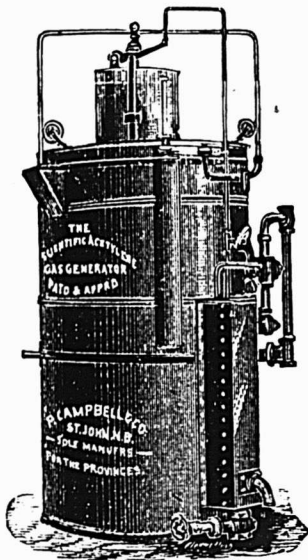
trouver le gérant d'un grand magasin de New-York, avec une nouveauté qui impressionnait tout d'abord.

"Cet article semble promettre beaucoup" dit le prudent gérant "Combien coûte-t-il?"

— "Nous pouvons vous en fournir en

C'est alors le volume des affaires, non les profits individuels des départements qui font la grande prospérité du magasin à départements. Beaucoup de propriétaires de grands magasins tiennent que le principe fondamental consiste à réduire tous les rouages de

Devis pour Eclairage
Systèmes Complets :::



Tuyaux, Accessoires
pour Gaz. :: :: :: ::

D. Campbell & Co.,

ST. JOHN, --- N. B.

Seuls Manufacturiers du

GENERATEUR SCIENTIFIQUE DE GAZ ACETYLENE

La plus haute récompense, Exposition du Dominion, Halifax. Médaille d'Or. Eclairage le plus Simple, le plus Sûr et le plus Economique pour Résidences, Hôtels, Magasins, Eglises, Manufactures, Etc., Etc.

En grand usage dans toutes les provinces. A une réputation établie, égalée par nul autre.

L'ÉCLAIRAGE IDÉAL

Approuvé par les conseils d'Assureurs contre l'Incendie: "Canadian," "New Brunswick," "Nova Scotia" et "Prince Edward Island." Demandez des Attestations.



Shurly & Dietrich,

FABRICANTS DE

**SCIES, TRUELLES DE PLATRIERS,
COUTEAUX A PAILLE, Etc. . . .**

. . . G A L T, Ont. . . .

La Feuille d'Erable sur une Scie est une attestation que sa qualité n'est pas surpassée et qu'elle est garantie. . . .

FABRIQUEE
UNIQUEMENT PAR

SHURLY & DIETRICH,

Galt Ont.,

Canada

vente au coût le plus petit possible et à fixer des prix tels qu'il n'y ait pas de profit réel sur les marchandises. C'est-à-dire que ces magasins essaient de vendre les marchandises exactement au prix qui est porté sur leurs factures, plus les frais de vente. Pour leur profit, ils doivent compter sur leurs escomptes, les 5, 6 ou 7 alloués pour chaque paiement au comptant. S'ils suivaient la coutume qui règne dans presque toutes les autres sphères d'activité commerciale et qui consistent à laisser les comptes courir de 10 à 30 jours, ils ne pourraient pas faire un profit au prix auquel ils vendent les marchandises.

Les chiffres réels concernant le volume des affaires des grands magasins sont gardés secrets et, sauf un ou deux, ceux que nous donnons ici ne sont que des estimations. Toutefois ils sont assez près de la vérité. Marshall, Field & Co., de Chicago, sont à la tête des magasins à départements des Etats-Unis. Le décès du chef de cette maison eut pour résultat la publication du volume total des affaires pour l'année 1906, total qui atteignit \$26,500,000. Ce chiffre s'applique au commerce de détail, il ne faut pas l'oublier, le commerce de gros atteignant un chiffre double de celui-là, ce qui fait un total d'environ \$70,000,000.

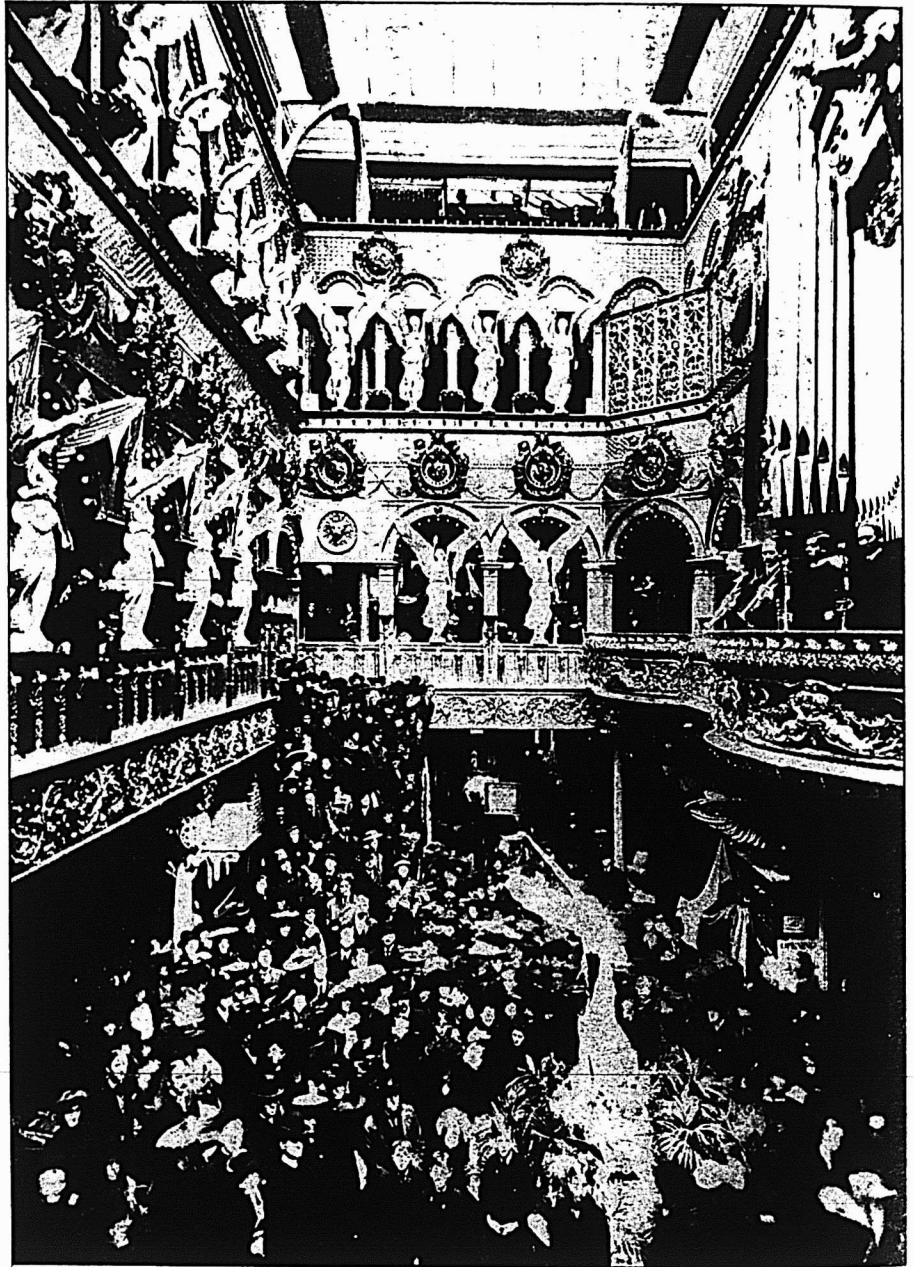
Vient ensuite le magasin de John Wanamaker, de Philadelphie, avec un volume qui est à peu près de \$20,000,000, tandis que le magasin de Wanamaker, de New-York, occupe le premier rang dans ce pays, avec quelque chose comme \$17,000,000. La Siegel-Cooper Company et la R. H. Macy & Company sont des rivales qui se suivent de près, tandis que la Simpson Crawford Company, la B. Altman & Company, Jas. McCreery & Co., et Stearn Bros, de New-York, occupent un haut rang.

Quand on connaît le volume d'affaires d'un magasin à départements, on peut estimer assez exactement les profits nets. Ils varient de 5 à 7 des ventes totales. Les profits des deux magasins Wanamaker sont d'environ \$2,500,000 par an, tandis que les magasins Macy et Siegel Cooper font chacun de \$800,000 à \$1,000,000 par an.

Ces grosses maisons de commerce sont, pour la plupart entre les mains d'un petit nombre d'hommes. Depuis que Robert C. Ogden, qui était le chef du magasin de New-York s'est retiré, John Wanamaker et ses fils sont propriétaires de la totalité des deux grands établissements. Le magasin Siegel Cooper est contrôlé par B. Greenhut et son fils B. J. Greenhut qui est le chef actif de la maison et par quatre membres de la famille Cooper, bien qu'une partie considérable des \$10,000,000 que vaut le stock soit entre les mains de petits actionnaires. Deux frères, Isidore et Nathan Strauss, sont propriétaires des magasins Macy, mais

les fils de ce dernier, Jess, Percy et Harry, y ont un intérêt. Henry Siegel est président de la Compagnie qui possède le magasin Siegel Cooper de Chicago, le magasin Simpson Crawford et le magasin de la 14ième rue à New-York, ainsi que le magasin de la Compagnie Henry Siegel à Boston. Jos. Stillman, président de la National City Bank de New-York, possède de forts intérêts dans ses affaires. Les deux grands magasins McCreery et les magasins Adams-O'Neill, ces derniers

stock aussi bas que possible. Toutes les marchandises doivent être renouvelées souvent. Sous l'ancien système, un magasin achetait un approvisionnement de marchandises courantes pour toute l'année et un approvisionnement d'autres marchandises pour une saison. Mais n'en est plus ainsi maintenant et la méthode moderne fait retomber sur le manufacturier et le marchand de gros les risques qui, autrefois, étaient courus par le magasin de détail, ce qui produit un



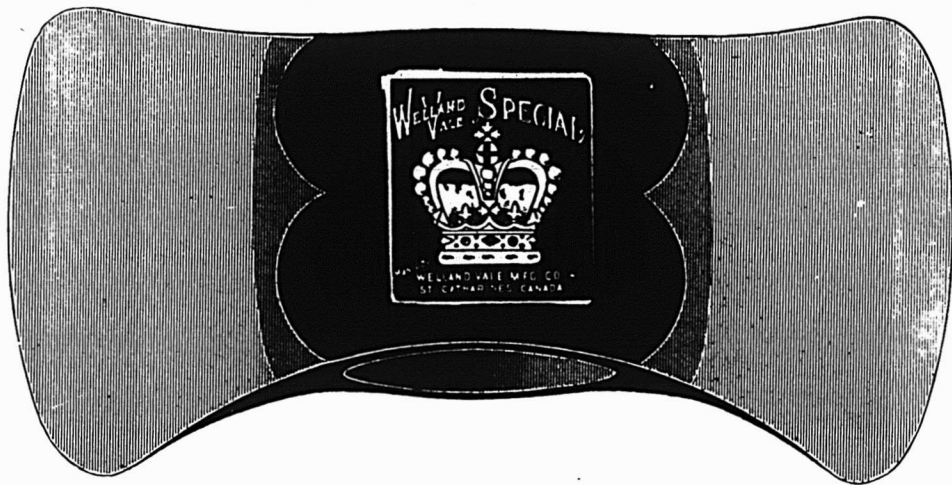
Audition musicale dans le magasin de Wanamaker, Philadelphie

faisant autrefois des affaires séparées, et ayant chacun une grande bâtisse en propre, le magasin Hahne, à Newark, et le magasin McCreery, à Pittsburg, sont la propriété de H. B. Claffin & Co., la plus grande maison de marchandises sèches en gros qui ait entrepris le commerce de détail principalement pour garantir son commerce de gros.

Comme c'est le volume des affaires qui compte, chaque magasin à départements essaie, bien entendu, de maintenir son

grave désorganisation dans les affaires de ceux qui fournissent les marchandises aux grands magasins.

La plupart des femmes savent que la règle générale, les articles offerts comme occasions sont vendus au-dessous du coût réel de manufacture. On suppose généralement que la vente d'articles d'occasion sert à un double but : attirer le public au magasin et se débarrasser des vieilles marchandises. La première de ces choses est toujours vraie, tandis que la



Si vous avez réellement besoin de

HACHES

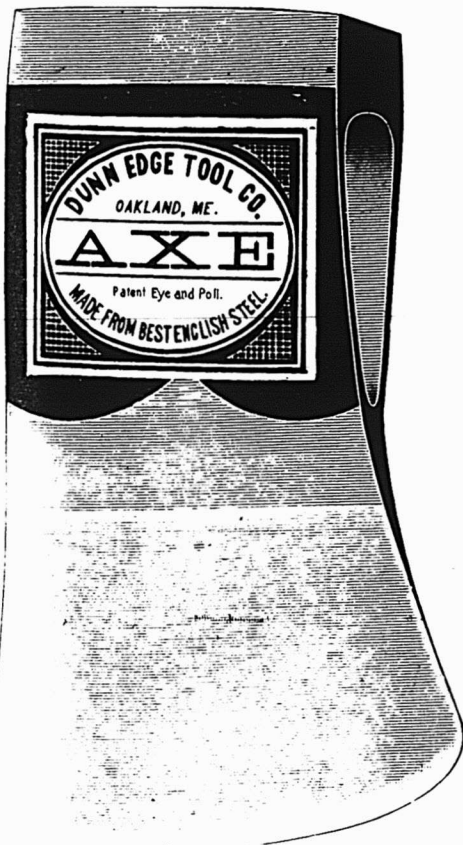
Et si vous voulez avoir la plus complète satisfaction, demandez de préférence les

HACHES

DE LA

DUNN EDGE TOOL CO.

Demandez nos prix avant de passer vos ordres. Promptes livraisons.



Compagnie

DE

Ferronnerie

Létang,

Limitée,

Montréal.



conde ne s'applique qu'à environ un dixième des ventes d'occasion. Le manufacturier subit la perte, car il y a une perte très considérable, des autres neuf-dixièmes.

C'est un axiome, parmi les propriétaires de magasins à départements, qu'il y a toujours un manufacturier consentant à vendre une partie de sa production à un grand sacrifice, cela peut-être parce qu'il se trouve lui-même encombré de marchandises pour lesquelles il n'y a pas de demande au prix auquel on voulait les vendre; mais quelle qu'en soit la cause, le résultat est une vente d'occasion dans un magasin à départements. Dans tous les cas, sauf une vente d'occasion sur dix pour laquelle le magasin se débarrasse de ses marchandises qui n'ont pas été vendues, le magasin fait son profit régulier.

C'est le gérant des ventes qui est chargé de surveiller les achats et les ventes, et il peut faire prospérer ou il peut ruiner un grand établissement. Il assume une partie des devoirs qui autrefois incombaient au gérant général, au gérant de la publicité, et souvent à un des membres de la firme. En premier lieu, ses devoirs consistent à s'assurer que les marchandises sont achetées le plus avantageusement et sont vendues aussi rapidement que possible.

La tâche du gérant des marchandises est extrêmement variée, ses connaissances sont d'une étendue extraordinaire. Le prix de la soie en Italie, le temps qu'il faut sur place, une hausse dans les fourrures à Londres, la capacité d'un commis gagnant \$12 par semaine, sont des questions journalières qui le concernent.

Pendant une matinée que je passai

lume des ventes. Par conséquent, il y a un contact continu entre Charybde et Scylla. Il s'expose à être à court de marchandises ou à en être encombré. Il a l'œil sur chaque département et tous les matins à 9 heures, on lui fournit un état exact de ce qui a été vendu la journée précédente et du stock qui reste en mains. Chaque article du magasin est marqué avec un ticket indiquant la date à laquelle il a été reçu et celle à laquelle il a été mis en vente. Si certaines marchandises ne se renouvellent pas, il envoie chercher l'acheteur en charge du département, pour lui fournir des explications. Quand les explications ne sont pas satisfaisantes, le gérant des marchandises charge deux ou trois vendeurs expérimentés de son personnel particulier, employés exclusivement à ce genre de travail, d'aller dans ce département et de trouver ce qui



Vue du district des magasins de la Sixième Avenue, New-York

On a créé un modèle-type pour les achats d'un magasin à départements, avec autant de soin que pour faire la vente, bien que le procédé ait été plus long. Autrefois, les propriétaires du magasin faisaient eux-mêmes tous les achats. Puis, comme les départements s'agrandissaient, cette partie du travail a été confiée aux chefs de départements qui furent après acheteurs et qui étaient responsables envers le gérant général ou un des propriétaires — méthode qui règne encore dans beaucoup des magasins les plus importants. Il y a six ans, le rusé John Wanamaker s'aperçut qu'il y avait un défaut dans ce système, et il établit un modèle-type d'achat en introduisant le gérant des marchandises. D'autres établissements suivirent son exemple.

avec un gérant des ventes à New-York, celui-ci autorisa, après une conversation de cinq minutes, l'achat de marchandises pour une valeur de \$35,000, ce qui dépassait la limite allouée à un département. Quelques minutes plus tard, il refusa de sanctionner l'achat de marchandises au montant de \$100, pour un autre département. Puis, il passa presque une heure à faire une enquête au sujet d'une plainte faite par une cliente, disant qu'un porte-monnaie en argent, qu'elle avait payé \$10.50, pouvait être acheté dans un autre magasin pour \$7.50. Il savait d'avance ce que cet article particulier avait coûté à Vienne et le droit auquel il était soumis. C'est l'ambition du gérant des marchandises de maintenir les stocks bas et d'augmenter les ventes, c'est-à-dire le vo-

ne va pas. Si les prix sont trop élevés, on les baisse. Si les commis préposés à la vente sont incapables, on les renvoie. Si les styles ou les couleurs ne sont pas populaires, il est certain qu'on aura eu une vente d'occasion. Car il vaut mieux vendre des articles pour presque rien que de les garder en stock indéfiniment.

Le gérant des marchandises a aussi la direction de la publicité; il décide si un département doit être exploité et si l'espace les autres devront avoir; il décide aussi des étalages qui devront être faits en montre. Dans ces deux cas, le profit est un facteur très important. La somme d'argent qui devra être dépensée en publicité est décidée par les chefs de la maison — à notre époque, les profits sont presque complètement

FERRONNERIE, PEINTURES, HUILES, VERNIS, VERRES à VITRES.

SPECIALITÉ DE

POELES TORTUE POUR CHARBON,

HACHES, PATINS,

PELLES DE TOUTES SORTES,

GRELOTS, FANAUX,

MOULINS à HACHER LA VIANDE,

COUVERTES et LICOUS POUR CHEVAUX,

POELES à HUILE et à GAZOLINE.

DÉPOSITAIRE DE LA PONDEUSE MÉTALLIQUE "MAGICIENNE"

ARTICLES DE CONSTRUCTION

Le Tourneux, Fils & Cie.

5 et 7, Rue Notre-Dame Est, 12 Rue Vaudreuil

ELEPHONE BELL
Main 283

MONTREAL

TEL. MARCHANDS
326 et 336

par les finances de l'établissement et par des questions politiques qui donnent à chaque magasin son caractère particulier. La publicité est le plus fort item de dépense d'un magasin à départements après l'argent dépensé pour les marchandises. L'année dernière, les journaux quotidiens de New-York ont reçu \$500,000 de Siegel Cooper Co., \$450,000 de John Wanamaker, \$400,000 de R. H. Macy & Co., \$300,000 de Simpson Crawford; Altman & Co., dépensèrent le moins de tous les grands établissements, leurs dépenses étaient inférieures à \$100,000. Mais Altman & Co. ont d'autres dépenses que l'on pourrait faire rentrer légitimement dans celle de la publicité; une de ces dépenses est la somme énorme affectée au système de livraison. Toutes leurs voitures et tous leurs automobiles sont aussi beaux que ceux que l'argent peut procurer et les chevaux attelés aux wagons coûtent environ \$1,200 la paire.

Dans les établissements n'ayant pas de gérant des marchandises, le gérant de la publicité a beaucoup d'autorité. Son rôle principal consiste à s'assurer que chaque pièce de cinq cents dépensée en publicité rapporte des affaires pour la somme de \$1. Un de ses devoirs les plus durs est la distribution d'aumônes. Quelques-uns des grands magasins allouent, chaque année \$10,000 pour charité et distribuent en outre de nombreux articles de marchandises. Le gérant de la publicité reçoit un salaire annuel de \$4,000 à \$10,000, et son travail vaut beaucoup plus que cela. Le salaire du gérant des marchandises varie de \$15,000 à \$50,000 par an. Le maximum est payé dans le magasin connu sous le nom de "The Fair", de Chicago. Fréquemment, le gérant des marchandises, outre son salaire, touche un certain pourcentage sur les affaires totales. Après lui, viennent les acheteurs, les chefs réels de départements, dont la position relative dépend de l'importance des départements dans un magasin particulier, car chacun a ses particularités. La plupart des acheteurs reçoivent de \$5,000 à \$10,000 par an, mais les salaires varient de \$2,000 à \$35,000, cette dernière somme étant payée à l'acheteur de toiles du magasin Marshall Field de Chicago. La Compagnie Siegel Cooper payait à son ancien acheteur d'épicerie \$20,000 par an. Celui-ci commençait comme commis à raison de \$10 par semaine. Malgré les règles qui fixent un modèle-type pour l'établissement tout entier, l'acheteur a beaucoup de latitude. On lui confie une certaine partie du magasin et une proportion convenable du loyer est portée à son compte. Ce système est basé sur le coût de la bâtisse, quand la Compagnie la possède, ou bien sur ce que la Compagnie paie, quand elle loue la propriété. On lui impute aussi une part des frais généraux de chauffage, d'éclairage, de livraison, de tenue de li-

vres, de publicité et d'autres choses. On lui donne un certain capital pour faire les affaires, et ses achats de chaque mois sont régularisés par les ventes du mois précédent. Dans certaines limites, il peut fixer le nombre des commis vendeurs et les salaires qui devront être payés dans ce département.

Comme le gérant des marchandises, l'acheteur fait tous ses efforts pour maintenir les stocks bas, afin que le capital investi dans le département puisse fructifier. Par exemple, prenons la vente des livres. Si l'acheteur est raisonnablement sûr qu'il peut vendre 200 exemplaires d'un certain roman, il n'achète pas ce nombre en une seule fois. L'éditeur obtient d'habitude 75 cents pour un livre coté \$1.50; il vend chacun d'eux à \$1.08—le prix de vente est fixé avec autant de soins que toute autre chose, dans un magasin à départements, comme je l'expliquerai tout à l'heure. Quand les dix premiers livres sont vendus, l'acheteur en commande dix autres, dont il paie le prix sur ce qu'a rapporté la vente des dix premiers, et

du département. Chaque chose est terminée sur une base de pourcentage. Au prix auquel les marchandises sont livrées au magasin, on ajoute les frais fixes qui comprennent le loyer, la livraison, la tenue des livres, les frais de vente, etc. Le tout variant de 18 à 30 p. c. et la moyenne de ces frais étant de 25 p. c. La partie la plus variable de ces frais est le loyer. Il est évident que des départements tels que ceux de l'ameublement, des pianos et des ustensiles de ménage, qui exigent un vaste espace, doivent payer un loyer élevé en conséquence. A ces frais fixes, on ajoute le profit net qui, dans la plupart des magasins, varie grandement avec chaque département. Il n'est pas basé sur le prix le plus élevé qu'on peut persuader au public de payer, comme autrefois, mais sur le nombre de fois que le stock, c'est-à-dire le capital actif, peut être renouvelé dans le cours d'un an. Dans quelques départements, le profit fait sur des articles particuliers ne peut être que de 2 ou 3 p. c. Dans d'autres, il peut aller jusqu'à 40 p. c. Cependant, à

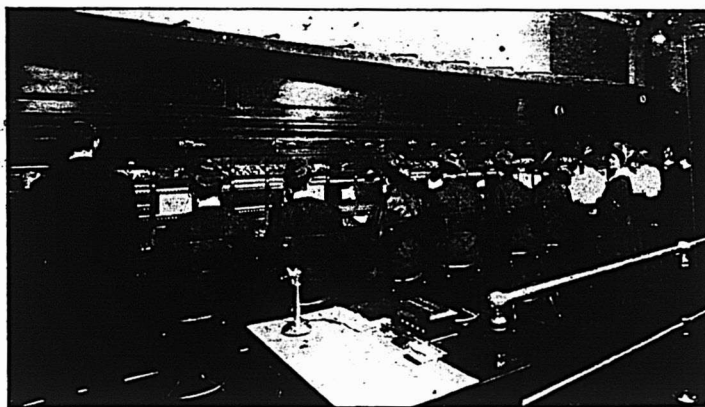


Tableau de distribution téléphonique dans le magasin de Marshall Field Company

ainsi de suite jusqu'à ce que la demande pour ce roman soit épuisée. S'il vend les 200 exemplaires, il a fait une affaire de \$216 avec un capital de \$7.50 et il emploie les profits faits sur chaque série de dix livres à l'achat d'autres livres qu'il désire.

Bien entendu, la plupart des articles vendus dans les magasins à départements ne peuvent pas être obtenus sur le marché ouvert. Certaines choses doivent être commandées longtemps d'avance, en réalité avant qu'elles soient fabriquées. L'acheteur s'arrange pour que des livraisons soient faites chaque mois ou à des intervalles plus courts, payant comptant à chaque livraison, et il évite ainsi d'immobiliser du capital sur la commande entière.

La manière dont le prix de vente est fixé varie dans les divers magasins, mais le calcul est toujours le même. Le gérant des marchandises quand il y en a un, fixe toujours le prix de vente. Plus souvent, ce devoir incombe à l'acheteur

à la fin de l'année, les deux départements auront le même pourcentage de profits nets. Un article qui se vend pour 70 cents dans un département peut être passé à un autre département et vendu pour 50 cents, sans qu'on fasse la moindre différence dans le profit net du magasin à la fin de l'année.

La plupart des gens pensent que c'est la coutume de fixer les prix avec des cents d'appoint a pour but de faire paraître les marchandises meilleur marché, mais ce n'en est pas la raison. Quand on fait des calculs de pourcentage, on est obligé d'obtenir des décimales. Prenons comme exemple la vente des livres. Le magasin paie 75 cents pour chaque livre de volume. Il ajoute 25 cents pour frais généraux fixes et 8 cents pour le profit. Si le département n'était pas forcé de vendre des articles ordinaires, pour des centaines de dollars, articles qui se vendent généralement, le pourcentage de profits serait inférieur; sans le commerce énorme des jours de fête, le pourcentage de profits

The Moffat Fuel Saver Limited

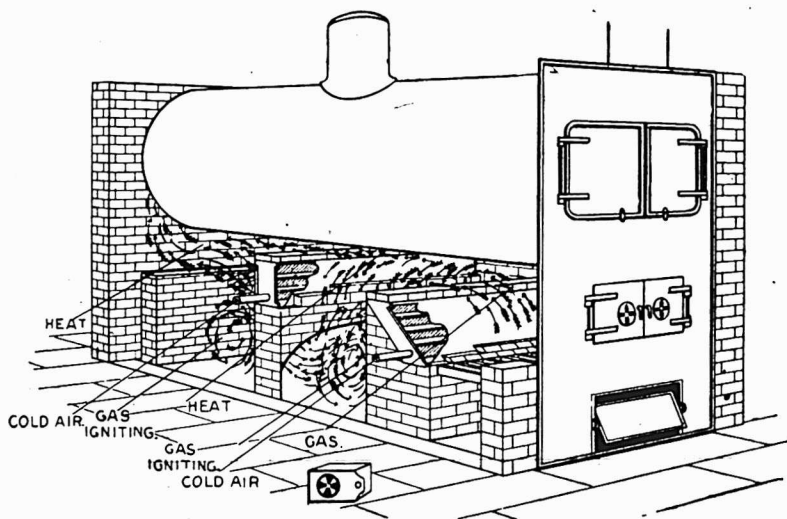
42 Central Chambers, --- Ottawa

—Essai Officiel a l'Equeduc de—
Pembroke du Moffat Fuel Saver

	Ancien Système CHAUFFAGE AU CHARBON DE TERRE	Système Moffat CHAUFFAGE AU CHARBON DE TERRE
Date de l'essai...	13 mars	13 avril
Charbon par heure—lbs.....	120	91
Bois par heure—cordes.....	1/24	1/36
Charbon par 24 heures—lbs.....	2900	2184
Bois par 24 heures—cordes.....	1	2/3
Charbon par heure—(coût).....	0.83	0.26
Charbon par 24 heures—(coût).....	\$8.30	\$6.27
Bois par heure—(coût).....	12½	8½
Bois par 24 heures—(coût).....	\$3.00	\$2.00
Coût total par 24 heures.....	\$11.30	\$8.27
Economie par 24 heures.....		\$3.03

L'Economie est de 26 à 27%

Certifié Correct, Wm. A. McMARTIN, Ingénieur, PEMBROKE.
JOHN ENNIS, Assistant.



LE MOFFAT Fuel Saver est de construction simple et d'une efficacité réelle.

LE MOFFAT N'a pas de Mécanisme coûteux qui se déränge.

LE MOFFAT demande peu de soin et coûte peu à opérer.

LE MOFFAT économise de 10% à 27% de combustible, son coût est ainsi remboursé en peu de temps.

LE MOFFAT est comme économiseur le meilleur, et le meilleur marché qui soit sur le marché : il coûte moins d'installation que tout autre et il donne de meilleurs résultats

LE MOFFAT est pratiquement indestructible, contrairement aux autres systèmes d'économiseurs.

LE MOFFAT demande uniquement un bon tirage naturel et n'exige pour fonctionner ni tirage forcé ni perte de pouvoir.

-- S'ADRESSER POUR TOUS RENSEIGNEMENTS DANS LA PROVINCE DE QUÉBEC A --

V. V. ROGERS, 128 rue Sparks, Ottawa.

serait plus élevé. C'est encore de la spécialisation".

Ce que j'ai appelé "profit net" n'est pas absolument net. Il doit couvrir les pertes de casse et de destruction générale, le manque des marchandises à se vendre et les vols. Les magasins qui vendent à bon marché souffrent plus sérieusement des vols que ceux où les prix sont plus élevés, parce que leurs employés sont moins dignes de confiance. Pendant des années, les propriétaires estimaient que leurs pertes par vol étaient dues pour la moitié à la malhonnêteté des employés et pour moitié aux visiteurs du magasin, mais aucun d'eux ne s'est aventuré à estimer le total de ces pertes. Il existe une morale assez curieuse chez certains employés. Ils ne considèrent pas comme un vol de prendre certains articles pour leur usage propre, tandis qu'ils considèrent comme vol de prendre ces articles pour quelqu'un d'autre, même pour un membre de leur famille. Ces employés coupables ne sont presque jamais poursuivis, même s'ils sont surpris et que leur vol est manifeste. On les renvoie naturellement et des avis sont affichés dans les vestiaires, expliquant la raison de ce renvoi. Mais quand un employé vole des marchandises pour les vendre et qu'il est pris, son arrestation a lieu.

Les voleurs professionnels ont été éliminés à cause de poursuites systématiques intentées contre eux. Le plus grand nombre des vols commis par des étrangers sont attribués à des femmes, généralement de bonne réputation, qui cèdent à une tentation soudaine. Une chose curieuse, c'est qu'elles prennent rarement des articles de quelque valeur. Elles se bornent à voler jusqu'à ce qu'elles soient prises—chaque magasin emploie de 5 à 15 détectives dont la moitié sont des femmes—et alors, les personnes coupables sont invitées à se rendre au bureau du gérant où on les fouille et où on les questionne d'une manière serrée. Elles sont détenues jusqu'à ce que l'enquête soit terminée, mais si ce qu'elles ont dit est prouvé, et si on s'aperçoit que ce ne sont pas des voleuses de profession, on les laisse partir. Ces personnes commettent rarement une seconde offense. De plus, les journaux ne nomment jamais un magasin où une personne est arrêtée pour vol, pour la simple raison que cela en chasserait les clients. Un magasin de détail de Broadway qui faisait de grosses affaires, fut réellement ruiné par la publication des détails de plusieurs arrestations qui eurent lieu dans ce magasin.

Les magasins à départements de New-York connaissent au moins une centaine de kleptomanes. La plupart des gens admettent que les kleptomanes sont atteints d'une maladie et qu'il faut les traiter comme des malades. Il est assez original de constater que deux des pires kleptomanes appartiennent à des familles

de hauts fonctionnaires de l'assurance et qu'une autre est la femme d'un caissier de banque. Il existe un cas malheureux d'une femme dont la fille, une enfant de dix ans, l'accompagne toujours et informe promptement une autorité du magasin, quand sa mère y entre.

Retournons aux employés des grands magasins.

L'acheteur a sous ses ordres un assistant dont le salaire est quelquefois très important et qui dépend de celui payé à son chef; après ce dernier, vient le commis proposé au stock, qui gagne de \$25 à \$60 par semaine. Puis viennent les vendeurs. Parmi les hommes, ceux qui sont les mieux payés sont ceux du département de l'ameublement et des pianos; ils reçoivent d'habitude un salaire hebdomadaire minimum fixe et une commission

maine; dans celui de Siegel Cooper aucun employé ne reçoit moins de \$4 par semaine et ceux dont les salaires sont inférieurs à \$7 ont un lunch gratuit, aussi bon que, même les chefs de départements en profitent quand ils veulent économiser du temps.

La demande pour les vendeurs réellement bons est plus grande que l'offre, et les chances d'avancement sont excellentes. La caissière en chef des magasins Macy qui gagne maintenant \$6,000 par an, commença comme jeune caissière dans cet établissement, à raison de \$3 par semaine.

Les employés d'un quelconque des grands établissements seraient suffisants pour peupler une petite ville. Le magasin actuel de Wanamaker, à Philadelphie, a plus de 7,000 employés et le nouveau ma-



Coin du magasin de Macy, Broadway et Trente-quatrième rue, New-York

calculée à intervalles réguliers. Les commis des départements des ventes, sont aussi parmi les mieux payés; les meilleurs vendeurs de ce département gagnent \$25 par semaine. Pour les femmes, le département des modes est le meilleur; les salaires varient de \$15 à \$35 par semaine, mais il y a deux longues saisons de chômage. Les vendeuses du département des manteaux et des costumes gagnent de \$15 à \$30 par semaine.

Les salaires payés aux vendeurs les plus anciens dans les départements généraux des meilleurs magasins varient de \$9 à \$18 par semaine. Les vendeurs les plus jeunes gagnent de \$6 à \$8. Au-dessous de ces employés sont les caissiers, les empaqueteurs, les vérificateurs, les jeunes filles caissières et les messagers. Dans les magasins de Macy et de Wanamaker, on débute à \$3 et \$3.50 par se-

magasin en aura 10,000 répartis sur un espace de plancher de plus de 42 acres. Le magasin Wanamaker, à New-York, emploie environ 5,000 employés; il occupe un espace de plancher de 10 acres dans la vieille bâtisse A. T. Stewart et de 22 acres dans la nouvelle bâtisse Wanamaker, ces deux bâtiments étant reliés par des passages souterrains. Le magasin de Macy est encore le plus grand qui est sous un seul toit, avec 26 acres de plancher. Le jour où j'ai vu les choses actuelles, c'était dans la saison de Noël. Le temps en faisait le mois le moins de l'année—il y avait 4,625 employés dans le magasin. Le public en général n'est pas en contact avec la moitié des employés de même genre du magasin. Les vendeurs, les inspecteurs, les employés semblables du magasin sont au nombre que de 2,000. Le

The Consolidated Plate Glass Co'y of Canada, Limited

IMPORTATEURS, MANUFACTURIERS
ET MARCHANDS DE

Verre à Glaces

Glaces Bisautées, Polies ou non Polies,

Glaces Epaises

Verre à Vitres

Star, Diamond et Double Diamond, Verre "Skylight," courbé, prismatique et cannelé.

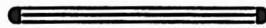
Miroirs

Unis ou Biseautés. Miroirs "Shocks," etc. Réargenture, une spécialité.

Verre Artistique

de Venise (Muranese) pour Lustres, Cathédrales, Encastré de Plomb, etc.

ESTIMÉS FOURNIS A BREF DELAI.



Bureaux, Manufacture et Magasins:

30 Rue St-Sulpice, Montréal, Can.

Telephone Bell, Main 5553.

nel improductif, comme on l'appelle, est divisé de la manière suivante, en chiffres ronds: livraison, 600; manufacture, 350; empaqueteurs et vérificateurs, 300; personnel des bureaux, 250; commissionnaires, hommes préposés au nettoyage, hommes des ascenseurs, 200; comptables, 160; receveurs, 150; emballeurs, 150; per-

qui est à la tête de ce département depuis 30 ans, est excessivement fier de ce record. C'est une chose très remarquable quand on considère que les livraisons de la maison Macy sont en moyenne de 35,000 paquets par jour dans les mois ordinaires et de 70,000 dans la saison des fêtes.



Le magasin Macy possède le plus grand restaurant de magasin à départements, à New-York

sonnel des machines, 60. Le gérant général s'occupe de tout ce monde avec l'assistance du surintendant général et de ses subordonnés, y compris les inspecteurs qui sont une sorte d'officiers de police. Si les employés peuvent peupler une petite ville, le nombre des personnes qui entrent dans un de ces grands magasins journalièrement peuplerait une grande ville. Ce nombre descend rarement au-dessous de 150,000, tandis que, durant la saison des fêtes, il atteint 250,000.

Quand une cliente, dans un magasin à départements, indique au commis de lui faire livrer ses achats, elle est loin de s'imaginer le système hautement organisé par lequel ce qu'elle a acheté est transporté chez elle. Prenons comme exemple le magasin Macy, qui prétend avoir le système de livraison de plus parfait dans le pays. Le sous-sol tout entier, d'une étendue de deux acres, est consacré à l'empaquetage et au département de livraison, avec un petit espace pour le bureau des plaintes, qui emploie 60 personnes, occupées à faire des enquêtes sur environ 350 plaintes par jour, plaintes faites par lettre, par téléphone ou verbalement. Les neuf-dixièmes environ de ces plaintes sont dues à des erreurs faites par des clientes elles-mêmes ou à la non-livraison de marchandises commandées, mais qui ne sont pas en stock. Si on donne au bureau des plaintes la date d'un achat et le nom de l'acheteur, il peut suivre à la trace, en cinq minutes, le paquet entre les mains de toutes les personnes qui l'ont manipulé. Les erreurs réelles faites par le département des livraisons du magasin Macy sont d'environ 1-2 à 1 p. c. Le surintendant Price

Dans ce magasin de Macy, quand les paquets sont enveloppés, on les jette dans un conduit où ils sont saisis par un transporteur travaillant d'après le principe d'une courroie sans fin; une courroie conduisant à une autre, de plancher en plancher, et à travers un grand espace. Du verre fragile est ainsi transporté avec autant de sécurité qu'un rouleau de mousseline. Quand ils arrivent au sous sol, les articles sont déchargés sur quatre grandes courroies sans fin, arrangées en forme de rectangle, qui les apportent aux



Un département du magasin de Wanamaker, Philadelphie

trieurs. Ceux-ci, à leur tour, jettent les paquets sur d'autres transporteurs qui les emmènent à des tables où ils sont classés suivant les diverses parties de la ville et les faubourgs. On les trie de nouveau d'après les diverses routes qu'ils doivent suivre, chaque route ayant son coffre particulier et un commis fait une entrée de

chaque paquet. Le surintendant ou son assistant ouvre le coffre et les voituriers ainsi que leurs aides, transportent les paquets aux voitures.

Le système "C. O. D." qui est si commode pour les clients, cause beaucoup de dépenses et beaucoup d'ennuis au magasin à départements. D'abord, il nécessite des caissiers spéciaux; chaque voiturier est sous caution et la maison paie la prime; on exige de ce voiturier qu'il règle à chaque voyage. La quantité de personnes qui demandent que des marchandises leur soient envoyées C. O. D. et qui changent d'idée quand ces marchandises arrivent, est très considérable. En outre, il y a quantité de gens, à l'esprit curieusement pervers, qui trouvent très amusant de commander qu'une quantité de marchandises soient envoyées à une personne qui n'en est nullement avertie et cela naturellement à pour résultat des ennuis sans fin. Quelquefois, il y a un motif différent. Dans un magasin, il y a eu un cas particulier d'une femme qui avait commandé pour des milliers de dollars de marchandises et qui les avait fait envoyer à différentes adresses avant qu'elle ait été prise. Elle enseignait à sa fille la manière de faire des achats.

Le magasin Macy peut faire des livraisons dans Manhattan, pour moins de 5 cents. Les livraisons coûtent à d'autres magasins de 5 à 10 cents. Chaque voiturier de la maison Macy est supposé faire un certain nombre de voyages par jour et on le paie pour chaque voyage supplémentaire qu'il fait. Les uniformes des voituriers leur sont fournis et c'est la coutume de Nathan Strauss de donner à chaque voiturier \$25 et à chaque aide \$15, après la saison des fêtes, car les

cette saison, les voitures de livraison partent à sept heures du matin et retournent à minuit. Ces hommes ont aussi un mois de vacances payée chaque année.

Les magasins à départements ont trent de plus en plus disposés à tenir compte du bien-être de leurs employés. La question du salaire, qui est toujours

Les Clous pour fers a Cheval de la Marque "C"

Devraient être achetés par le marchand Canadien de préférence à toute autre marque, pour les raisons suivantes entre autres :

Ils sont faits dans cette Province par des ouvriers Canadiens, par une firme qui fait des clous à cheval depuis plus de quarante ans. Vous obtenez le bénéfice de leur longue expérience et encouragez les industries et la main-d'œuvre du pays.

Les clous à cheval de la marque "C" sont faits au moyen du meilleur matériel connu ou employé dans le monde pour ce but, l'Acier Suédois, et sont forgés à chaud à même la tige. Ce procédé produit le meilleur clou du monde.

Les clous "C" sont supérieurs, pour la force au collet du clou, à tout clou à cheval fait par "procédé à froid" et durent plus longtemps que ces derniers dans un service dur.

La tige effilée graduellement et perfectionnée de nos clous "C" leur permet de s'enfoncer facilement dans les sabots les plus durs sans se courber.

Nous en faisons deux genres, tête "Ovale" et tête "Fraisée," dans toutes les longueurs. Echantillons et prix sur demande.

Nos prix pour la clientèle des Maréchaux-Ferrants permettent aux marchands de faire un profit équitable sur leurs ventes.

Nous sollicitons vos demandes de renseignements et vos commandes.

Canada Horse Nail Company,
Montreal.

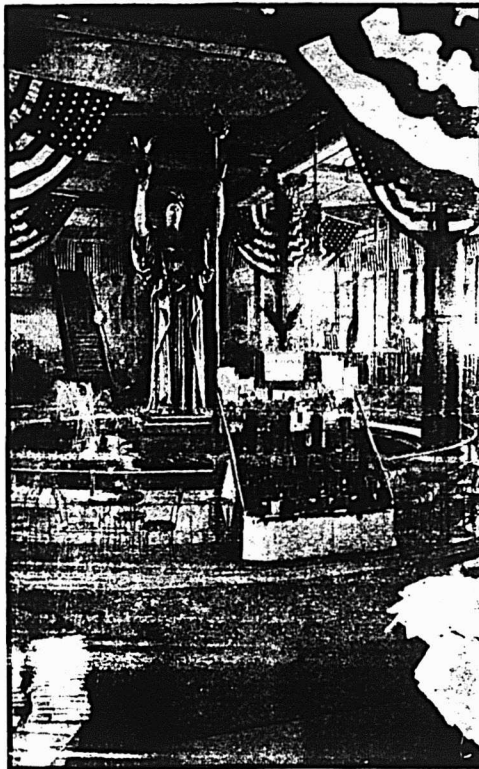
Etablie en 1865.

grande importance, est ajustée d'après le travail fait par chaque employé, c'est-à-dire que, dans beaucoup de ces magasins, les salaires sont fixés d'après la quantité de marchandises que chaque commis peut vendre, et ce plan sera probablement adopté d'une manière générale. Dans le magasin de Filene à Boston, il existe un système presque complet de participation aux profits. A New-York, le système de paiement des salaires, sur une base de pourcentage, est ce qu'on appelle payer les employés d'après ce qu'ils gagnent pour le magasin. Si une employée est payée \$7.50 par semaine et que les frais de vente du département soient de 3 p. c., elle est supposée vendre pour \$250 de marchandises par semaine. Si elle vend en moyenne pour \$300, elle vaut \$9 par semaine, de sorte que la maison peut porter son salaire à \$8 ou \$8.50 et peut encore réduire les frais de vente en ce qui concerne cette employée. La fixation des salaires est faite de manières diverses dans les divers magasins, mais tous d'appuient sur le même principe. Dans le magasin Saks & Co., presque tous les employés reçoivent une commission.

La plupart des magasins ont une association à bénéfice mutuel, avec un fonds de réserve pour les maladies, et ces maisons trouvent une grande économie à aider libéralement cette association, parce qu'elle élimine à peu près complètement les feintes de maladie. L'association des employés du magasin Siegel Cooper à New-York est très prospère et possède un fort surplus; en outre, M. Greenhut tient un grand hôtel à Long Branch, N. J. où chaque femme et chaque jeune fille employées dans le magasin peuvent passer des vacances de deux semaines, complètement payées et sans avoir à dépenser un cent pour elles-mêmes. Dans le magasin, il y a un hôpital pour les cas imprévus, avec un médecin et des garde-malades toujours-prêtes, et là, les médicaments sont fournis gratuitement.

Le fléau de tous les magasins à départements est la tuberculose, et le médecin du magasin Siegel Cooper observe at-

tentivement la grande armée des employés. Quand, chez un employé, des symptômes indiquent cette maladie, le malade a le privilège d'aller à un sanatorium que M. Greenhut possède à Summit, N. J. pour y demeurer jusqu'à ce qu'il soit guéri ou, si la maladie est trop avancée pour être guérie, jusqu'à sa fin. C'est une des plus belles institutions de bienfaisance que je connaisse et une des



La célèbre fontaine du magasin de Siegel Cooper Company, New-York

plus belles choses à son sujet, c'est que M. Greenhut n'en parle jamais.

Dans ce grand magasin, il y a aussi une femme qui, par ses fonctions, devient un personnage important. Les employés l'appellent "the welfare woman". Personne, dans cette grande ruche, n'est plus occupé qu'elle, personne n'est plus aimé. Elle est partout, prêchant l'honnêteté et la gaieté; c'est la mère de tout l'établissement.

Les magasins de Wanamaker ont des clubs où la bienfaisance est exportée sous forme d'instruction et de devoirs sociaux. Dans ces clubs, on enseigne les langues vivantes, la littérature et d'autres choses intellectuelles et la firme donne des contributions libérales à ces clubs. La plupart des amendes imposées dans les magasins à départements sont appliquées à ces organisations d'employés. On prétend, au sujet des magasins à départements, qu'ils rendent plus de services que les autres grandes institutions. Cela n'est pas exactement vrai, mais il est vrai qu'ils rendent au public un service plus grand à meilleur compte que toute autre institution. Voyez la salle de repas et la correspondance, les restaurants qui sont généralement une source de pertes, les arrangements qui sont faits dans la plupart des magasins pour prendre soin des bébés. Sous ce rapport, le magasin Wanamaker est un des premiers; dans la nouvelle bâtisse, à New-York, il y a un des plus beaux auditoriums du pays. 1,500 personnes peuvent y trouver place et on y donne deux concerts chaque jour pendant presque toute l'année. Cet établissement a ses propres chanteurs et instrumentistes et emploie en outre quelques-uns des grands maîtres. Richard Strauss recevait \$3,000 pour trois concerts. Ces concerts coûtent environ \$50,000 par an et l'entrée y est gratuite. Bien entendu, cela rapporte de l'argent. Rappelez-vous que les magasins de Wanamaker sont les premiers de New-York comme volume d'affaires—mais le public en profite néanmoins.

Cet article est publié avec l'autorisation spéciale de "Everybody's Magazine", qui a bien voulu nous prêter les illustrations qui l'accompagnent. Ce n'est qu'un seul des nombreux et bons articles du numéro de septembre de ce magazine.

Le mérite est une grande chose; mais de deux magasins de mérite égal, celui qui fait la meilleure publicité fera le plus d'affaires. [Washington Star].

The John Morrow Screw, Limited,

INGERSOLL, ONTARIO.

FABRICANTS DE:

VIS DE PRESSION
VIS A GROSSE TETE (CAP SCREWS)

BOULONS D'ASSEMBLAGE
TENONS POUR ENGIN

ECROUS DECOUPES A FROID ET A CHAUD.

"Demandez le Catalogue No. 7."

A. Prud'homme & Fils

Limitée

Importateurs en Gros de

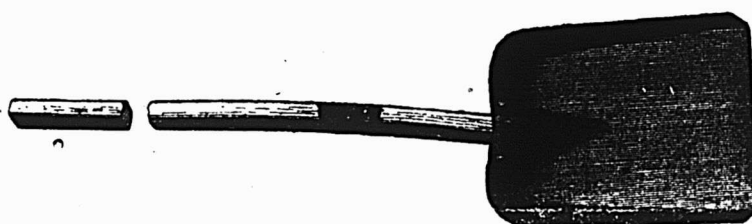
FERRONNERIES et MATERIAUX de PLOMBERIE

Bureaux : 10 rue de Bresles.

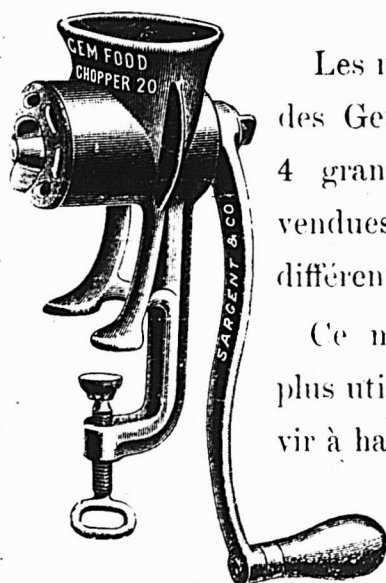
Entrepot : 33 rue des Commissaires



Nous venons de recevoir notre assortiment complet de patins pour Messieurs, Dames, ainsi que des patins Bob Sleigh pour enfants. Nous sommes en position de remplir les commandes sans délai et à des prix très avantageux. En ordonnant vos patins n'oubliez pas d'y ajouter votre ordre pour "hockey pucks," traineaux et trains sauvages que nous avons toujours en mains.



Les pelles pour la neige en Acier Eclipse et les pelles en bois Victor sont les meilleures valeurs qu'il y ait aujourd'hui sur le marché ; nous vous conseillons de nous donner immédiatement votre ordre afin que nous puissions le remplir sans délai.



Les machines à viandes Gem se font dans 4 grandeurs et sont vendues avec 4 plaques différentes.

Ce moulin est des plus utiles : il peut servir à hacher la viande, les légumes et aussi les fruits.

Les fanaux Cold Blast sont ceux qui éclairent le mieux et les plus demandés, il sont faits de fer-blanc très épais et sont fournis avec de très bons brûleurs.



Ferronneries, Peintures, Constructions et Immeubles



FERRONNERIE

Une très grande activité règne dans les maisons de gros; la saison d'automne s'avance et les détaillants s'empressent de commander leurs marchandises d'hiver. Des rumeurs circulent annonçant des hausses probables sur les outils et les matériaux pour constructeurs, mais ces rumeurs n'ont pas encore été confirmées. Nous attirons l'attention sur les changements apportés aux escomptes sur les prix des boulons. Le marché des métaux offre peu de changements: l'étain et le plomb sont en baisse; les consommateurs semblent hésiter à donner de fortes commandes et se tiennent sur la réserve en attendant que l'état du marché soit revenu à la normale.

PLOMBERIE

Tuyaux de plomb

Demande faible et marché très ferme. Un escompte de 5 p. c. est accordé maintenant sur les prix nets. Les prix de 7c. pour tuyaux en plomb et de 8c. pour tuyaux de plomb composition, sont nets. Escompte, 5 pour cent.

Tuyaux de renvoi en fonte et accessoires

Prix fermes et bonne demande. Les escomptes sur les prix de la liste sont: tuyaux Standard 50 p. c.; accessoires Standard 50 et 10 p. c.; tuyaux moyens et extra-forts 60 p. c. et accessoires moyens et extra-forts 60 et 10 p. c.

Tuyaux en acier

Demande active et marché ferme.
2 pouces 100 pieds 8.50
2½ pouces " 10.50

3 pouces	100 pieds	12.00
3½ pouces	"	15.00
4 pouces	"	19.25

Tuyaux en fer

Forte demande et stocks très bas.
Nous cotons, prix nets.
Tuyaux noirs:

1-8, 1-4 et 3-8	100 pieds	2.47
1-2	100 pieds	3.00
3-4	"	5.15
1	"	5.81
1 1-4	"	7.95
1 1-2	"	9.54
2	"	12.73

Tuyaux galvanisés.

1-8, 1-4 et 3-8	100 pieds	3.43
1-2	"	4.05
3-4	"	5.45
1	"	7.55
1 1-4	"	11.60
1 1-2	"	12.75
2	"	17.00

Fer-blanc

Bonne demande et prix fermes.
Nous cotons:

Au Charbon—Allways ou égal

IC, 14 x 20, base	bte	4.50	4.75
-----------------------------	-----	------	------

Fer-blanc en feuilles

X. Extra par X et par cse.	0.75	1.00
suivant qualité.		
[Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]		

Au Coke—Lydbrook ou égal

IC, 14 x 20, base	bte	4.25	4.50
[Caisse de 112 feuilles, 108 lbs. net]			

Au Chabon—Terne-Dean ou égal

IC, 20 x 28	bte	7.25	8.75
[Caisse de 112 feuilles, 216 lbs. net]			

Feuilles Fer-blanc pour Bouilloires

[Caisse de 560 lbs.]			
XX, 14 x 60, gauge 26	lb.	0.07	0.07½

Feuilles étamées

72 x 30 gauge 24	les 100 lbs.	7.75	8.00
72 x 30 gauge 26	les 100 lbs.	8.25	8.50
72 x 30 gauge 28	les 100 lbs.	8.75	9.00

Tôles Canada

Bonne demande. Prix fermes.
Nous cotons: 52 feuilles demi poli \$2.75; 60 feuilles, \$2.80 et 75 feuilles \$2.90.

Tôles galvanisées

Bonne demande.

					Feuilles
					Bell et Queens de
					Gorbals Comet Head Ly-
28 G	4.70	4.70	4.75	4.60	
26 G	4.55	4.45	4.50	4.35	
22 à 24	4.00	3.95	4.25	4.10	
16 G à 20	3.85	3.95	4.00	3.85	

Apollo.

10½ oz.=28 Anglais	4.85
28 G.=26 Anglais	4.60
26 G.	4.35
24 G.	4.10
22 G.	4.10
16 à 20 G.	3.85

Par lot d'une caisse, 25c. de moins.
28 G Américain équivaut à 26 G Anglais.

Les petites tôles sont également très fermes,

Petite tôle 18 x 24	52 files	4.45
Petite tôle 18 x 24	60 files	4.70

Tôles noires

Bonne demande.
Nous cotons: 20 à 24 gauge, \$2.55; 26 gauge, \$2.65; 28 gauge, \$2.70.

Plaques d'acier

Demande active et prix fermes.		
1-8 pouce	100 livres	2.65
3-16 pouce	"	2.75
1-4 pouce et plus épaisses.	"	2.85

Zinc en feuilles

Nous cotons: 7 cents à 7 1-4 cents

Tuyaux de poêle

Bonne demande.
Nous cotons par 100 feuilles: 5, 6 et 7 pouces, ordinaires \$7.50 et polis \$9

Coudes pour tuyaux

Même observation que pour les tuyaux de poêle.

Pots à Beurre, Barattes, Cruches, Pots à Fleurs, Vases.

Le Filtre de Famille
de Hart donnera
Satisfaction.

BELLEVILLE POTTERY CO.

BELLEVILLE, ONT.

Les Prix et la Qualité sont Corrects.

Briques Réfractaires
Argile Réfractaire
Sable Réfractaire
Poterie de Grès
Pots à Fleurs en terre

Nous cotons à la doz.: coudes ronds ordinaires, \$1.10 à \$1.47 et polls \$1.64.

Baignoires

Les seules qui se vendent couramment sont les suivantes:

Acier, 5 p. à 5 1-2 p.	8.00
Duplex	12.75
Steel clad	15.00
Fonte Emailée, qualité B, 5 1-2	20.00
Fonte Emailée, qualité B, 5 p.	19.25

Lavabos

Lavabos en fonte émaillée, escompte 30 p. c. sur les prix de la liste.

Evlers

Evlers 18 x 30 à bord plat	2.60
Evlers 16 x 24	2.20
Evlers 14 x 20	2.00

Closets

Richelleu uni	\$4.00
Richelleu façonné	4.25
Low Down avec citerne complète frêne ou cerise	16.50

Soudure

Bonne demande.

Nous cotons: barre demi et demi, garantie 26 1-4 à 29 1-2c.; do commerciale, 25 1-2 à 27 1-2c.; do whipping, 25 à 26c.

Etoupe

Bonne demande.

Nous cotons aux 100 lbs: navy \$5.50 à \$6 et plumbers \$4 à \$4.25.

Couplets

Forte demande et marché très ferme. L'escompte sur les prix de la liste est de 65 et 10 pour cent, pour les couplets en fer et en acier.

QUINCAILLERIE

Boulons et noix

Des changements ont été apportés aux escomptes.

Nous cotons en conséquence:

Boulons à voitures Norway (\$3.00) 50 et 10 p. c.
Boulons à voitures carrés [\$2.40] 60 et 10 p. c.
Boulons à voitures (\$1.00): grandeurs, 3-16 pce et au-dessus, 60, 10 et 10 p.c.
Boulons à voitures grandeurs, 7-16 et au-dessus, 55, 5 et 10 p. c.
Boulons à machine, 3-8 pce et au-dessous 60, 10 et 10 p. c.
Boulons à machine, 7-16 pce et au-dessus 55, 5 et 10 p. c.
Boulons à lisse, 3-8 et plus petits, 60 et 10 p. c.
Boulons à lisse, 7-16 et plus gros, 55 et 5 p. c.
Boulons à charrue, 55, 5 et 10 p. c.

Noix par boîtes de 100 lbs.

Prix très fermes.

Nous cotons:

Noix carrées, 4c. la lb. de la liste. Noix hexagones, 4 1-4c. la lb. de la liste. Pour moins d'une boîte de 100 lbs, les prix sont à augmenter de 1-2c. par lb.

Broche à clôtures

Nous rappelons à nos lecteurs que les compagnies de chemins de fer américaines ont fixé un minimum de 18 tonnes pour les lots de chars.

Le prix de la broche ondulée No 9, est noté \$2.95 pour quantité de moins d'un char et \$2.90 pour lot de char. On alloue 20c. de fret par 100 lbs, pour moins d'un char et pour lot de char.

Les prix de la broche barbelée sont les suivants: \$3.00 à Montréal et f.o.b. New York \$2.65 pour lots de chars de 18 tonnes et \$2.75 pour moins d'un char.

Les prix sont établis pour livraison jusqu'au 1er avril. Au 1er janvier, ils ont été augmentés de 5 cents.

Broche pour poulaillers

L'escompte sur les carreaux de 2 pouces est de 50 et 5 p.c., et celui sur les autres grandeurs de 40 et 10 p.c.

Broche galvanisée, etc.

Nous cotons:

Acier fin pour embouteillage, matelas, balais, sonnettes, etc., 25 p. c. sur la liste.

Cuivre jaune37½ p. c.
Copper (cuivre rouge)37½ p. c.

Broche galvanisée:

No 5	les 100 lbs	3.95
No 6 à 8	les 100 lbs	3.40
No 9	les 100 lbs	2.90
No 10	les 100 lbs	3.45
No	les 100 lbs	3.50
No 12	les 100 lbs	3.05
No 13	les 100 lbs	3.15
No 14	les 100 lbs	4.00
No 15	les 100 lbs	4.20
No 16	les 100 lbs	4.45

Poll, Brûlé:

No 0 à 9	les 100 lbs	2.35
No 10	les 100 lbs	2.41
No 11	les 100 lbs	2.47
No 12	les 100 lbs	2.75
No 13	les 100 lbs	2.65
No 14	les 100 lbs	2.85
No 15	les 100 lbs	2.90
No 16	les 100 lbs	3.05
Brûlé p. tuyau	100 lbs No 18	3.95
Brûlé p. tuyau	100 lbs No 19	4.20
Extra pour broche huilée, 10c. p. 100 lbs.		

Broche à foin

Bonne demande.

Nous cotons:

No 13, \$2.75; No 14, \$2.80 et No 15, \$3.00. Broche à foin en acier coupée de longueur, escompte 25 p. c. sur la liste.

Broche moustiquaire

Nous cotons: \$1.72 1-2 par rouleaux de 100 pieds et \$1.77 1-2 par rouleaux de 50 pieds.

Câbles en fil d'acier

6 brins, 19 fils.

Prix fermes.

3-8 pouce de diamètre	100 pieds	3.50
1-2 pouce de diamètre	100 pieds	5.00
5-8 pouce de diamètre	100 pieds	6.50
3-4 pouces de diamètre	100 pieds	8.25
7-8 pouce de diamètre	100 pieds	10.75
1 pouce de diamètre	100 pieds	12.00

Clous coupés

Stocks très bas.

Nous cotons: prix de base \$2.50 f.o.b. Montréal.

Clous de broche

Bonne demande.

Nous cotons: \$2.50, prix de base f.o.b. Montréal.

Broquettes

Pour boîtes à fraises	75 et 10 p.c.
Pour boîtes à fromage	85 p.c.
A valises80 et 10 p.c.
A tapis, bleues75 et 10 p.c.
A tapis, étamées80 et 10 p.c.
A tapis, en barils	40 p.c.
Coupées bleues, en doz.75 et 5 p.c.
Coupées bleues, en ¼ pesanteur	60 p.c.
Sweedes, Coupées, bleues et ornées, en vrac	90 p.c.
Sweedes, Coupées, bleues et ornées, en doz.	95 p.c.
A chaussures, en doz.	50 p.c.
A chaussures, en pqts. 1 lb.60 et 10 p.c.

Clous à cheval

Bonne demande et prix fermes.

Nous cotons par 100 lbs.: No 7, \$26; No 8, \$23.00; No 9, \$22.00; No 10, \$20;

avec escompte de 55 p. c. pour la première qualité et de 57 1-2 p. c. pour la 2e qualité. Ajouter 1-2c. net extra pour boîtes de 1 livre.

Clous à cheval marque "C"

Longueur	Par lb.	Par bte
No 5 2 pouces	0.30	7.50
No 6 2 1-8 pouces	0.26	6.50
No 7 2 1-4 pouces	0.24	6.00
No 8 2 3-8 pouces	0.24	6.00
No 9 2 1-2 pouces	0.24	6.00
No 10 2 5-8 pouces	0.22	5.50
No 11 2 3-4 pouces	0.22	5.50
No 12 2 7-8 pouces	0.22	5.50
No 14 3 1-8 pouces	0.22	5.50

En boîtes de 25 lbs., chaque; aussi en cartonnages de 5 lbs. et de 1 lb. Formes ovale et fraisée, mêmes prix.

Clous pour fers de course et fers de trot légers.

Choix extra.

Longueur	Par lb.
No 1 1 1-2 pouce	\$1.00
No 2 1 5-8 pouce	1.00
No 3 1 3-4 pouce	0.60
No 4 1 7-8 pouce	0.40

Escompte au commerce: 40 et 10 et 7 1-2 p. c. sur les prix de liste.

Aux commerçants seuls, dont les achats totaux pendant un mois du calendrier ne seront pas de moins de dix boîtes (250 lbs.), un autre rabais de 10 p. c. sera alloué sur l'état de compte.

Termes de vente: Comptant 30 jours, moins 2 p. c. d'escompte; tous comptes réglés par acceptation ou remise, dans les 30 jours du 1er du mois suivant la vente.

Livraison: sans frais à bord des chars ou des bateaux à Montréal.

Clous à cheval "Peerless"

Longueur.	Par lb.	Par boîte
No 3 1 9-16 pouce	0.60	15.00
No 4 1 3-4 pouce	0.28	7.00
No 5 1 15-16 pouce	0.15	3.75
No 6 2 1-8 pouces	0.14	3.50
No 7 2 5-16 pouces	0.13	3.25
No 8 2 1-2 pouces	0.13	3.25
No 9 2 11-16 pouces	0.12	3.00
No 10 2 7-8 pouces	0.12	3.00
No 11 3 pouces	0.12	3.00
No 12 3 3-16 pouces	0.12	3.00

Escompte aux marchands sur demande.

Fers à cheval

Forte demande; prix fermes.

Nous cotons f.o.b. Montréal:

	No 2	No 1 et plus petit
Fers à neige	le qrt 3.90	4.15
Léger et pesant	le qrt 3.65	3.90
New Light Pattern	le qrt 4.00	4.25
Featherweight Nos 0 à 4		5.50
Fers "Toe weight" Nos 1 à 4		6.75

Fers assortis de plus d'une grandeur au baril 10c. à 25c. extra par baril.

Neverslip en fer	100 lbs	9.00
Neverslip en acier	100 lbs	12.00

Ces prix concernent tous les numéros à partir du No 2.

Pour les Nos 0 et 1, les prix sont plus élevés de 25c., soit \$9.25 pour les fers neverslip en fer, et \$12.25 pour les fers neverslip en acier.

Neverslip crampons 5-16, le cent	2.10
Neverslip crampons 3-8, le cent	2.40
Neverslip crampons 7-16, le cent	2.65
Neverslip crampons 1-2, le cent	2.90
Neverslip crampons 9-16, le cent	3.45
Neverslip crampons 5-8, le cent	4.20

Chaines en fer

Bonne demande; les prix sont très fermes et les marchandises très difficiles à obtenir.

On cote par 100 lbs.

3-16 No 6	10.00
3-16 exact 5	8.50
3-16 Full 4	7.00
1-4 exact 3	6.50
1-4	6.00
5-16	4.00
8-8	3.90
7-16	3.80
1-2	3.70
9-16	3.60
6-8	3.40
3-4	3.30
1	3.30
7-8	3.30

Chaines à traits	esc. 45 p.c.
Jack Chain en acier, simple et double	esc. 40 p.c.
Jack Chain en cuivre, simple et double	esc. 50 p.c.
Chaines à vache	esc. 40 p.c.
Chaines fermant en dehors	esc. 65 p.c.
Ferrements de chaîne à vache	esc. 35 p.c.

A diminuer 1-4c de la liste pour les détailliers.

Vis à Bois

Nous cotons les escomptes suivants sur la liste:

Tête plate, acier	85 et 10 p.c.
Tête ronde, acier	80 et 10 p.c.

Rivets et Palatres

Nous cotons:

Rivets en fer, noirs et étamés, 60, 10 et 10 p. c.
Palatres cuivre, 15 p. c.
Extra 1c. par lb. sur rivets en fer pour boîtes carton 1-2 lb.
Rivets en cuivre 15 p. c. et en boîtes de carton, 1c. extra par lb.

Vis à machine

Têtes plates, 25 p.c. de la liste.	
Têtes rondes, 20 p.c.	
Tête plate, cuivre	75 et 10 p.c.
Tête ronde, cuivre	70 et 10 p.c.
Tête plate, bronze	70 et 10 p.c.
Tête ronde, bronze	65 et 10 p.c.

Fanaux

Bonne demande.

Nous cotons:

Cold Blast No 2	doz.	6.50
Wright No 3	doz.	8.50
Ordinales	doz.	4.75
Dashboard C. B.	doz.	9.00
No 0	doz.	5.75

Peinturés 50c. extra par doz.

Tordeuses à linge

Nous cotons:

Royal Canadian	la doz.	\$35.00
Colonial	"	40.00
Safety	"	42.50
E. Z. E.	"	39.75
Rapid	"	34.75
Paragon	"	40.75
Bicycle	"	45.25

Munitions

Bonne demande.

Nous cotons:

Caps B B Dom. le mille, 50 et 7½ p. c.
Cartouches, Amer R. F. le mille, à plomb et à balle, 30 et 5 p. c.
Cartouches chargées amér., esc. 20 p. c. sur la liste.
Cartouches vides amér., 10 p. c. d'avance sur la liste.
Cartouches Amér. C. F. Sporting avance 10 p. c. sur la liste.
Cartouches amér. C. F. à balle et à plomb
Prix net sur la liste.

Caps B. B. Amer. le mille, \$2.00.
 Caps à Cartouches, No 1, 1 1-2, 2, 2 1-2, le mille, \$2.05.
 Caps B B. Dominion R. F. 60 et 2½ p. c.
 Cartouches Dominion C. F. 30 p. c.
 Cartouches Dominion C. F. Sporting 20 et 5 pour cent.
 C. F. Sporting, ajouter 5 p. c. à la liste.
 Cartouches C. B. le mille 50 et 7½ p. c.
 Cartouches blanches Crown 25 et 5 p. c.
 Cartouches chargées Crown 15 et 10 p. c.
 Cartouches cuivre 55 et 5 p. c.
 Poudre noire 12 gauge le mille 15 et 10 p. c.
 Poudre noire 10 gauge le mille 15 et 10 p. c.
 Poudre blanche 12 gauge le mille 30 et 10 pour cent.
 Poudre blanche 10 gauge le mille 30 et 10 pour cent.
 Caps à cartouches Dominion 25 p. c.

Poudre

Bonne demande.
 Nous cotons:
 S. S. sans fumée Shot Gun 100 lbs ou moins .la lb. 0.85
 1000 lbs ou plus .la lb. 0.80 net 30 jours.

Plomb de chasse

Bonne demande.
 Nous cotons:
 Ordinaire100 lbs 7.50
 Chilled100 lbs 7.90
 Buck and Seal100 lbs 8.30
 Ball100 lbs 8.70
 On donne un escompte de 5 p. c. sur la liste.

METAUX

Antimoine

Marché ferme.
 Nous cotons sans changement: de 14 à 14 1-2 cents la livre.

Fontes

Assez bonne demande et prix fermes.
 Nous cotons:
 Carron No 1 0.00 25.50
 Carron Spécial 0.00 24.50
 Carron Soft 0.00 24.00
 Clarence No 3 0.00 21.50
 Londonderry 0.00 24.00
 Middlesboro No 1 0.00 21.50
 Middlesboro No 3 0.00 20.50
 Summerlee No 1 0.00 25.56
 Summerlee Spécial 0.00 24.50
 Summerlee Soft 0.00 24.00

Fer en barre

Le fer en barre est très ferme.
 Forte demande et stocks légers.
 Nous cotons:
 Fer marchand, base 100 lbs. 2.15 2.20
 Fer forgé . . . base 100 lbs. 0:00 2.45
 Fer fini . . . base 100 lbs. 0.00 2.60
 Fer pour fers à cheval . . . base 100 lbs. 0.00 2.60
 Feuillard mince 1½ à 3 pcs. base 3.10

Acier en barre

Forte demande. L'acier en plaques également une forte demande et ses prix sont fermes.

Les aciers à outils et aciers à coupe rapide sont très fermes et rares et ont une forte demande.

Il y a difficulté à se procurer toutes les quantités demandées, car la demande semble dépasser la production.

Nous cotons net, 30 jours.
 Acier doux . . base 100 lbs. 0.00 2.25
 Acier à rivets . base 100 lbs. 0.00 2.25
 Acier à lisse . base 100 lbs. 0.00 2.25
 Acier à bandage base 100 lbs. 0.00 2.30
 Acier à machine base 100 lbs. 2.35 2.80
 Acier à pince . base 100 lbs. 0.00 2.95
 Acier à ressorts base 100 lbs. 2.75 3.00

Cuivre

Marché très fort.
 Nous cotons le cuivre en lingots de 17 à 17 1-2c. Le cuivre en feuilles coté à 30 cents.

Etain en lingots

Marché un peu plus faible.
 On cote de 36 1-2 à 37 cents.

Plomb en lingots

Marché plus faible et en baisse.
 Nous cotons: \$5 à \$5.10.

Zinc en lingots

Marché plus ferme.
 Nous cotons sans chanement: de \$6.25 à \$6.50 les 100 livres.

HUILES, PEINTURES ET VITRERIE

Huile de lin

Marché ferme.
 Nous cotons au gallon: huile bouillie, 66c. de 1 à 2 barils et 64c. pour 3 à 5 barils; huile crue 63c. de 1 à 2 barils et 61c. pour 4 à 5 barils.

Essence de térébenthine

Nous cotons: au gallon, pour un baril, 77c.; de 2 barils à 4 barils, 76c.; et pour quantité moindre de 1 baril, 82c.

Huile de loup-marin

Cet article est très rare et en bonne demande.

Nous cotons au gallon.

Huile extra raffinée	60c
Huile paille	45c

Blanc de plomb

Marché faible.

Nous cotons:

Blanc de plomb pur	\$7.00	\$7.25
Blanc de plomb No 2	6.50	6.75
Blanc de plomb No 2	6.25	6.50
Blanc d eplomb No 3	6.00	6.25
Blanc de plomb No 4	5.75	6.00

Peintures préparées

Marché très ferme.
 Nous cotons:
 Gallon 1.15 1.25
 Demi-gallon 1.20 1.30
 Quart de gallon 1.25 1.35
 En boîtes de 1 lb. 0.85 0.95

Pitch

Les prix sont sans changement.
 Goudron dur 100 lbs 0.55

Verres à Vitres

Forte demande.
 Nous cotons sans changement: Star, au-dessous de 26 pouces unis: 50 piéds, \$1.70; 100 piéds, \$3.20; 26 à 40, 50 piéds, \$1.80; 100 piéds, \$3.40; 41 à 50, 100 piéds, \$3.85; 51 à 60, 100 piéds, \$4.10; 61 à 70, 100 piéds, \$4.35; 71 à 80, 100 piéds, \$4.50.
 Double Diamond, 100 piéds: 0 à 25, \$6.75; 26 à 40, \$7.25; 41 à 60, \$8.75; 61 à 60, \$10.00; 61 à 70, \$11.50; 71 à 80, \$12.50; 81 à 85, \$14.00; 86 à 91 à 95, \$18.00. Escompte, 33 1/3.
 Sur Diamond, escompte 20 p.

Vert de Paris

Nous cotons: Anglais Canadien

Barils à pétrole	28½c	28c
Kegs à arsenic	28½c	28c
Drums de 50 et 100 lbs.	29 c	28c
Drums de 25 lbs.	29½c	28c
Boîtes à papier 1 lb.	30 c	28c
Boîtes fer-blanc, 1 lb.	31 c	28c
Boîtes papier, 1-2 lb.	32 c	28c
Boîtes fer-blanc, 1-2 lb.	33 c	28c

Briques réfractaires, etc.

On cote les briques réfractaires glaises \$17.00 à \$21.00; les briques américaines, de \$27.00 à \$30.00; les briques américaines, de \$23.00 à \$35.00.

LISTE DES PRIX POUR MARECHAUX-FERRANTS

Clous a La **C** Marque Cheval

Forgés à Chaud de Baguettes en Acier de Suède

Tête Ovale



Tête Fraisée



Numéros	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14
Longueur	1½	1¾	1¾	1¾	2	2¼	2¼	2¾	2½	2¾	2¾	2¾	3¼
Par livre	.50	.50	.30	.20									
Par Boîte de 25 livres					\$3.75	3.25	3.00						2.75

En boîtes de 25 livres chaque ; ou dans des cartons de 5 ou 1 livre.

En qualité moindre qu'un boîte de 25 livres, un centin de plus par livre.

Modèles Tête Ovale et Tête Fraisée, le même prix.

Canada Horse Nail Company

FONDEE EN 1865

MONTREAL

PLUS DE LUMIÈRE POUR LE MARCHAND!

Oui, il est possible de donner plus de lumière à presque tous les marchands de ce vaste Dominion. Et cela, sans faire monter le compte du gaz. Vous **SAVEZ** quelle est l'importance d'un magasin bien éclairé. Beaucoup de marchands doivent maintenir toute la journée de la lumière artificielle dans les coins sombres de leurs magasins. Cette forte dépense peut être éliminée en mettant aux fenêtres des vitres en

VERRE MAXIMUM LIGHT.

Il n'y a là aucun mystère. Le Verre Maximum Light représente un nouveau **PRINCIPE DE PRISMES** et est aussi supérieur au verre prismatique ancien système, qu'un vaisseau de guerre moderne est supérieur à un ancien galion espagnol.

Nous avons un catalogue qui contient des choses intéressantes pour les marchands. Une carte postale vous le procurera.

The Hobbs Manufacturing Co., Limited

LONDON

TORONTO

WINNIPEG

Ciment

Nous cotons par baril : ciment américain, de \$2.00 à \$2.10; ciment canadien, \$2.10; ciment anglais, \$2.00 à \$2.05 et ciment belge, de \$1.60 à \$1.90.

Câbles et cordages

Prix très fermes. Bonne demande.

Nous cotons:

Best Manilla	base lb.	0.00	0.15½
British Manilla	base lb.	0.00	0.11½
Sisal	base lb.	0.00	0.10½
L'athyarn simple	base lb.	0.00	0.10
L'athyarn double	base lb.	0.00	0.10½
Jute	base lb.	0.00	0.10½
Coton	base lb.	0.00	0.18½
Cordes à châssis	base lb.	0.00	0.80

Papiers de Construction

Bonne demande.

Nous cotons:

Jaune et noir pesant		2.00
Jaune ordinaire	le rouleau	0.40
Noir ordinaire	le rouleau	0.50
Goudronné	les 100 lbs.	2.25
Papier à tapis	la tonne	60.00
Papier à cou. roul. 2 plis		0.00 1.00
Papier à cou. roul. 3 plis		0.00 1.25
Papier surprise roul. 15 lbs		0.50

FERRAILLES

Le marché est sans activité.

Cuivre fort	0.00	0.12
Cuivre mince ou fonds en cuivre	0.00	0.11
Laiton rouge fort	0.00	0.11
Laiton jaune fort	0.00	0.08
Laiton mince	0.00	0.06
Plomb	0.03½	0.03½
Zinc	0.00	0.03
	tonne.	
Fer forgé No 1	0.00	14.50
Fer forgé No 2	0.00	6.00
Fer fondu et débris de machines	0.00	17.00
Plaques de poêles	0.00	12.00
Fontes et aciers malléables	0.00	9.00
	La lb.	
Vieilles claques	0.00	0.10½
Chiffons de la campagne	0.00	1.00
les 100 lbs.		

**NOTES**

M.M. Gauthier & Daoust, architectes ont reçu les instructions de préparer les plans et devis pour l'école des hautes études qui sera érigée rue Lagachetière.

Permis de construire à Montréal

Rue Ontario Est, No 1589, modifications à une bâtisse; coût probable, \$450. Propriétaires, Mount Royal Box & Lumber Co., Ltd. (1807).

Rue Université, près de la rue Burnside, un hangar, en bois, 10 x 20, à un étage; coût probable, \$145. Propriétaire, Walter Paul; entrepreneur, John Allan (1808).

Rue Notre-Dame Ouest, No 549, agrandissement, \$18,000. Propriétaire, J. O. Proulx; architecte, J. A. Godin (1810 à 1818).

Rue Gilford, près de la rue Marquette, 9 maisons formant 18 logements, 20 x 40, chacun, à 2 étages, en bois, pierre et brique, couverture en gravois; coût probable, \$18,000. Propriétaire, J. A. Godin (1810 à 1818).

Rue Favard, près de la rue Bourgeois, modifications à une école; coût probable, \$24,000. Propriétaires, Protestant Board of School Commissioners; architectes, Hutchison & Wood; entrepreneurs, Jas. Morrison (1819).

Rue St-Germain, près de la rue Nolan, 3 maisons formant 5 logements, 25 x 36 chacun à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$7,000. Propriétaires, Deguise & Cloutier (1820 à 1822.)

Rue City Councillors, No 67, une maison formant un logement et des classes, 36 x 70, à 2 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable, \$11,000. Propriétaire, Stanley H. McDowell; entrepreneur, D. M. Lang; architectes, Ross & Macfarlane (1823).

10ième avenue, quartier Ste-Marie, 1 maison formant 2 logements, 25 x 35, à 2 étages, en brique, couverture en gravois; coût probable, \$1,000. Propriétaire, Frk. Lafrenière; entrepreneur, Nap. Lafrenière (1824).

Rue Mitcheson, No 129, 2 maisons formant 6 logements, 48 x 48, à 3 étages, en bois et brique; coût probable, \$6,000. Propriétaire, J. Ed. Latreille; entrepreneurs, Latreille & Frère (1825 et 1826).

Rue Frontenac, près de la rue Ontario, 3 maisons formant 9 logements, 67 x 35, à 3 étages, en pierre et brique, couverture en gravois; coût probable, \$6,000. Propriétaire, Louis Payette; architecte, L. R. Montbriand (1827 à 1829).

10ième avenue, près de la rue Holt, 1 hangar formant un logement temporaire, 25 x 30, à un étage, en bois et tôle; coût probable, \$125. Propriétaire, Carl Holt (1830).

Rue Bélanger, près de la rue St-André, une maison formant 2 logements, 25 x 35, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$2,000. Propriétaire, Hector Forget (1831).

Rue Rivard, No 190, une maison formant 3 logements, 20 x 32, à 3 étages, en pierre artificielle et brique; coût probable, \$2,800. Propriétaire, Jos. Jobin; architecte, J. A. Karch (1832).

Rue Aylwin, près de la rue Ontario, 1 maison formant 3 logements, 25 x 40, à 3 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$3,000. Propriétaire, Albert Nault (1833).

Rue Cartier, près de la rue Gauthier, une maison formant 3 logements, 25 x 54, à 3 étages, en bois et pierre, couverture en gravois; coût probable, \$3,500. Propriétaire, Mde Virginie Moranville; entrepreneur, Jos Ed. Bisailon (1834).

Rue Drolet, No 752, une maison formant 2 logements, 16 x 30, à un étage, en brique, couverture en gravois; coût probable, \$400. Propriétaire, Jos. Floridor (1835).

Rue Lusignan, No 139, modifications à une maison; coût probable, \$400. Propriétaire, Arth. Poissant; entrepreneur, A. Mercure (1836).

Rue Wurtele, près de la rue Hochelaga, un hangar formant un logement temporaire, 15 x 24, à un étage, en bois et tôle; coût probable, \$300. Propriétaire, Robert Lewis (1837).

Rue Labelle(près de la rue Gaston, 1 maison formant un logement, 25 x 25, à un étage, en brique et béton; coût probable, \$460. Propriétaire, Jos. Nantel(1838).

Rue St-Hubert, près de la rue St-Zotique, une maison formant 2 logements, 25 x 38, à 2 étages, en brique pressée; coût probable, \$2,400. Propriétaire, Victor Morin (1839).

Rue Labelle, près de la rue De Fleurimont, 2 maisons formant 4 logements, 32 x 40, à 2 étages, en bois et brique, cou-

verture en gravois; coût probable, \$2,500. Propriétaire, Siméon Côté (1840 et 1841).

Rue Huntley, près de la rue De Fleurimont, une maison formant 2 logements, 25 x 35, à 2 étages, en bois et brique, couverture en gravois; coût probable, \$1,800. Propriétaire, Adélarde Groulx (1842).



PENDANT LA SEMAINE TERMINEE
LE 2 NOV. 1907.

MONTREAL-EST**Quartier Papineau**

Ruelle Mathieu, Nos 375 et 377. Lot 1141-15, avec maison en bois et brique; terrain, 40.10 x 57, supr. 2318. Elias Hieff à Benj. J. Hayes; \$3,800 (70244.)

Quartier Saint-Jacques

Rue Dorchester Est, Nos 345 à 349. Droits dans le lot pt. N E. 433, avec maison en pierre et brique; 3 terrains, 19 x 96. Jos. B. Trudel à Eugène Trudel; \$962 (70241.)

Quartier Saint-Laurent

Rue Vallée, Nos 1 à 7a. Lot 420, avec maison en pierre et brique; terrain, 47 x 60, supr. 6000. Gilbert Lemire dit Marsolais à Leah Persof et Salomon Heft, son époux; \$7,000 (70227.)

Rue Anderson, Nos 89 à 95. Lot pt. 552, avec maison en pierre et brique; terrain, 49 x 61, supr. 3074. La succession Jas. D. Gibb à Isabella A. Gilmour, épouse de Chas. S. Wallace; \$8,000 (70230.)

Rue St-Charles-Borromée, Nos 50 et 51½. Lot 639, avec maison en pierre et brique; terrain, 43 x irr., supr. 6205. Anastasie Poissant, épouse de Ad. Duperrault à Samuel Berling Maurice Muller et Myer Debrofsky; \$9,000 (70235.)

Rue St-George, No 26. Lot pt. 747, 752, 755, 755a, avec manufacture en brique; terrain, supr. 11540. Jas. C. King à David Yuille; \$14,425 (70253.)

Quartier Saint-Louis

Rue St-Dominique, Nos 442 à 446. Lot pt. 988, avec maison en pierre et brique; terrain, 50 x 72, supr. 3600. Jos. B. Clearihue à Richard O'Meara; \$8,000 (70242.)

Rue Sherbrooke Est, No 236. Lot 746-18, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 96, supr. 2406. Claverie Thomas A. Peverly à Purissima Robert, épouse de Aimé Bourassa; \$7,800 (70249.)

Quartier Sainte-Marie

Rue Chaussé, Nos 245 à 249. Lot 1489-4 avec maison en brique; terrain, 25 x 75, supr. 1893. Généreux Forget à Philippe Boucher, épouse de Jos. V. Boucher; \$4,200 (70229.)

MONTREAL-OUEST**Quartier Saint-André**

Rue Bishop, No 263. Lot 1702-38, avec maison en pierre et brique; terrain, 24 x 103, supr. 2403. John McDonald à Angus W. Hooper; \$12,500 (14470.)

Quartier Sainte-Anne

Coin des rues William et Versailles. Droits dans les lots 1226, 1227, avec maison en bois; terrain, supr. 28150; \$12,500.



Clous de
Broche
et
Crampes.

CLOUS A CHEVAL
"PEERLESS"

Broche à
foin cou-
pée et en
rouleaux.

La Meilleure Fabrication.

Ecrivez-nous. Nous vous coterons avec plaisir des
prix de base et des escomptes.

The Maritime Nail Co., Ltd.

St-Jean, N. B.

Succursale à Montréal:
364a rue St-Paul.

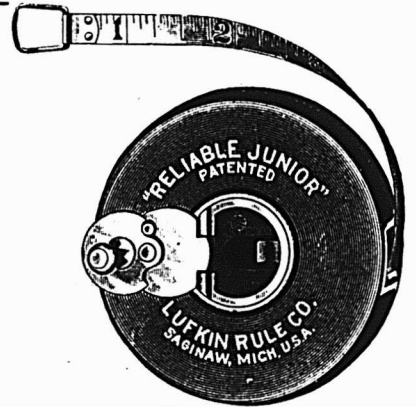
Succursale à Québec:
161 rue St-Paul.

LES RUBANS DE MESURAGE **LUFKIN**
SONT LE MODELE TYPE DE
Durabilité, Exactitude et Main-d'Oeuvre

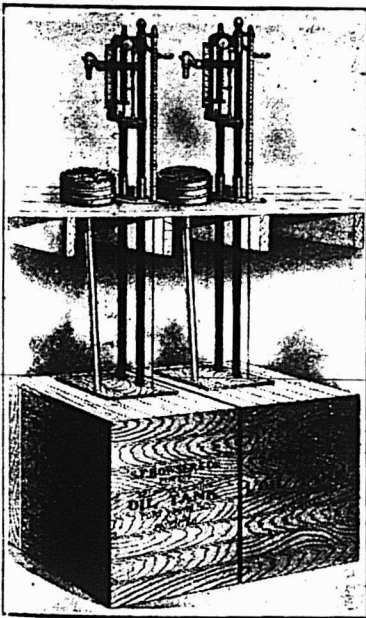
Ces marchandises célèbres sont faites maintenant au Canada,
dans notre Manufacture de **WINDSOR, Ont.** Permettez-
nous de vous envoyer un Catalogue. Votre stock n'est pas
complet sans elles.

THE LUFKIN RULE CO.

SAGINAW, Mich., E. U. A.
WINDSOR, Ont., Canada
NEW-YORK et LONDRES.



VENDUS PAR TOUS LES MARCHANDS CANA-
DIENS DE FERRONNERIE EN GROS.



Gravure No. 85.
Double Appareil de cave pour Deux
Sortes d'Huile.

Pourquoi les Lampes Fument.

Les lampes fument parce que l'huile est sale et c'est généra-
lement la faute de l'épicier qui vend l'huile. A moins que
l'huile ne soit manipulée au moyen d'un Réservoir Bowser
à Mesure Automatique, elle ne peut pas être tenue propre.

**Le Bowser tient l'huile propre, empêche les verres de lampe de
se salir et donne ainsi des clientes satisfaites. Une cliente satis-
fuite de l'huile achètera ses autres articles d'épicerie dans le même
magasin.**

L'Huile est tenue dans un réservoir à l'épreuve de la saleté
et, quand on en a besoin, est mesurée directement dans la
canistre de la cliente.

Le réservoir Bowser est également sûr, économique, propre
et commode.

Demandez le Catalogue C.C.

S. F. BOWSER & CO., Limited
66-68 Ave. Frazer, Toronto, Ont.

"Si vous avez un vieux Bowser et si vous en désirez un neuf, écrivez-nous pour notre offre libérale d'échange."

supr. 3320. Marie Reina Gareau, épouse de J. Gaboury et al. à The Shedden Forwarding Co., Ltd.; \$1,040 (144687.)

Coin des rues William et Versailles. Droits dans les lots 1226 et 1227, avec maison en bois; terrain, supr. 28150; 1 do, supr. 3320. Félix Gareau et al. à The Shedden Forwarding Co., Ltd.; \$1,365 (144688.)

Coin des rues William et Versailles. Droits dans les lots 1226 et 1227, avec maison en bois; terrain, supr. 28150; 1 do, supr. 3330. Louis Barré et al. à The Shedden Forwarding Co., Ltd.; \$1,365 (144689.)

Coin des rues William et Versailles. Droits dans les lots 1226 et 1227, avec maison en bois; terrain, supr. 28150; 1 do, supr. 3330. Marie Gareau, veuve de F. X. Gougeon et al. à The Shedden Forwarding Co., Ltd.; \$1,365 (144690.)

Coin des rues William et Versailles. Droits dans les lots 1226 et 1227, avec maison en bois; terrain, supr. 28150; 1 do, supr. 3330. Anne Crevier, épouse de J. B. Bélanger et al. à The Shedden Forwarding Co., Ltd.; \$1,365 (144691.)

Rue Brennan, Nos 23 et 25 et Nazareth, Nos 29 à 33. Lots 1524, 1516, 1517, 1522, 1523, avec maison en brique; terrain, 202 de front et irrég. en arrière x 94 d'un côté et 191.6 de l'autre. Wm. Meldrum à Church & Dwight, Ltd.; \$17,610 (144710.)

Quartier St-Georges

Rue City Counciller, Nos 22 à 30. Lot 1184, avec maison en pierre et brique; terrain, 86.9 x 38.4. Isaac Batley à Edward Brophy; \$14,800 (144706.)

Quartier Saint-Joseph

Rue Versailles, Nos 57 à 61. Lot 524, avec 2 maisons en bois; terrain, 40 x 60. Les Enfants Mineurs de Nap. Robillard à Octave Taillefer; \$2,115 (144692.)

Rue Versailles, Nos 57 à 61. Lot 534, avec 2 maisons en bois; terrain, 40 x 60. Octave Taillefer à Stanislas Cardinal; \$2,240 (144693.)

Rues des Seigneurs, Nos 318 à 324. Lot 290, avec maison en pierre et brique; terrain, 50.3 x 135, supr. 6629. Ferdinand Leroux à Ulric Mallette; \$10,000 (144699.)

Rues St-Jacques, Nos 653 à 661 et St-Félix, No 89. Lots 699, 700, 698, avec maisons en brique; terrain, 102.2 de front, 115.3 en arrière x 126.7 d'un côté et 124.6 de l'autre, de là 99 x 65-10, supr. 13589; 1 do, supr. 2143. The National Trust Co., Ltd. à His Majesty The King; pas de prix donné (144708.)

HOCHELAGA ET JACQUES-CARTIER

Quartier Duvernay

Rue Bréboeuf, Nos 49 et 49a. Lot 7-18, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 80. Jos. Ed. Laberge à Ed. Gibeault et uxors; \$2,100 (138858.)

Rue Mentana, Nos 550 et 552. Lot pt. 11-18, avec maison en bois et brique; terrain, 21 x 94, supr. 1974. Emma E. Duperrault, veuve de Jos. Héroux à Israël Capelovici et Abr. Rosenberg; \$2,600 (138863.)

Rue Mentana, Nos 530 et 532. Lot 11-23, avec maison en bois et brique; terrain, 20 x 94, supr. 1880. La succession Eméry Tessier dit Lavigne à Léon Naudon; \$2,150 (138865.)

Rue Marquette. Lot 1-346; terrain, 25 x 118, supr. 2950 vacant. Hormisdas Pappineau à Vaillancourt & Hardy; \$825 (138957.)

Quartier Hochelaga

Rue Ontario. Lot 76-133, avec maison en pierre et brique neuve; terrain, 26 x

96. Arthur Angrignon à Victorien Castonguay; \$5,000 (138827.)

Rue Forsyth. Lot pt. 23-418; terrain, 25 x irrég. vacant. Le Shérif de Montréal à Roland Préfontaine (sujet à retrait); \$118 (138838.)

Rue Montgomery, No 153. Lot 148-2278, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 80. Pierre Desforges à Eucher Thouin; \$1,500 (138850.)

Rue Montgomery, No 153. Lot 148-2278, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 80. Eucher Thouin à Nap. Lauzon; \$2,200 (138851.)

Rue Hogan, Nos 153 et 155. Lot pt indivise 148-2220 et 2221, avec maison en bois; terrain, 50 x 80. Louis Champagne à Mathias Champagne; \$700 (138862.)

Rue Aylwin. Lots 29-747 et 748; terrain, 50 x irrég., supr. 5280 vacant. The Montreal Land and Improvement Co. à Emilien Mayer; \$600 (138864.)

Rue Cuvillier, Nos 18 à 20b. Lots 31-186 et 187, avec maison en bois et brique; terrain, 44 x 92. Octave Bouchard à Narcisse Lafortune; \$6,600 (138919.)

Quartier Sainte-Cunégonde

Rue Calumet, Nos 19 à 23. Lot 386-168, avec maison en bois et brique; terrain, 24 x 110. Placide R. Décary, jr. à Adélaïde Labelle; \$4,500 (138853.)

Quartier St-Denis

Rue Bréboeuf, Nos 371 et 373. Lot 329-189, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 80. La succession de l'Hon. J. O. Villeneuve à Albina Martel, épouse de Jos. Lamoureux; \$1,100 (138822.)

Rue Bréboeuf, Nos 371 et 373. Lot 329-189, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 80. Albina Martel, épouse de Jos. Lamoureux à Emile Pichette; \$1,600 (138839.)

Rue St-André. Lots 488-29b, 30b; terrain, 25 x 80; 1 do, 43.6 x 80 chacun vacant. Jos. Adol. Chauret à Ernest Gascon (rétrocession); \$250 (138867.)

Rue St-André. Lots 488-29b, 30b; terrain, 25 x 80; 1 do, 43.6 x 80 chacun vacant. Ernest Gascon à Victor Forget; \$675 (138868.)

Rue Labelle. Lot 1-2 S. E. 8-772; terrain, 25 x 100 vacant. The St. Denis Land Co. à Marie A. Lefrançois, veuve de Téléphore Beaudoin; \$187.50 (138-885.)

Rue Huntley. Lot 1-2 N. 8-466; terrain, 25 x 100 vacant. Joseph Pednault à Emma Fraser, épouse de Alph. Lavaquerie; \$345 (138897.)

Rue Labelle. Lot 1-2 S. 8-752; terrain, 25 x 102.2, supr. 2554 vacant. Urbain Barthélémy à Joseph Deschamps; \$270 (138904.)

Ave Laurier. Lot 339-512; terrain, 25 x 100 vacant. Alfred Pion à Albert Vandulac; \$625 (138911.)

Rue St-Hubert, No 1961. Lot 7-677, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 104. Jos. Beaupré à Rose Brosseau; \$1,400 (138917.)

Rue Labelle, No 2474. Lot 489-75, avec maison en bois; terrain, 25 x 106.6. Geo. Murray dit Daniel et uxors. à Eugène Dolbec; \$500 (138931.)

Rue St-André, Nos 1796 et 1798. Lot 7-520, avec maison en brique; terrain, 25 x 87, supr. 2175. Eustache Paré à Uldéric Desjardins et uxors.; \$4,150 (138959.)

Quartier Saint-Gabriel

Rue Coleraine. Lot pt. 3369a-13; terrain, 25 x 82.9 d'un côté et 82.2 de l'autre, supr. 2090 vacant. Ambale Dagenais à Albine Oûimet, épouse de Robert Fraser; \$480 (138829.)

Quartier St-Henri

Rue Bourget, près de la rue St-Jacques. Lots 1094 et 1095 et certains effets de bûchers, avec manufacture en brique; terrain, 80 x 84.6. Victorien Castonguay à Arthur et Jos. Angrignon; \$10,000 (138-826.)

Rue Poplar, Nos 74 à 78. Lot 179-151, avec maison en bois et brique; terrain, 25 x 100. Hormisdas Durand à Sarah Trudel, épouse de Philiat Monette; \$1,500 (138848.)

Rue St-Antoine. Lots 1231-4, 1232-1, 1233-4, 1246-1, 2, 1247-1, 2, 1248-2, 3, pt. S. O. 1230-4, 1230-5; terrain, 25 x 117 d'un côté et 99.4 de l'autre; 1 do, 25 x 99.4 d'un côté et 97.3 de l'autre chacun vacant. La succession Edw. Mackay à Elie St-Pierre; \$2,873.75 (138915.)

Rue St-Jacques, No 2090. Lot pt. S. O. 1716, avec maison en brique et pierre; terrain, 38 x 80. Hyacinthe Legault, fils de Benj. ès-qual. à Jos. Lecavalier; \$2,925 (138922.)

Quartier Saint-Jean-Baptiste

Ave Hôtel de Ville, Nos 981 et 982. Lot pt. S. E. 15-1281, pt. N. O. 15-1282, avec maison en bois et brique; terrain, 29 x 64. Nap. Dazé à Hubert Bérard dit Laroche; \$2,300 (138840.)

Rue Mitcheson, coin rue Marie-Anne. Lot 458-16, avec maison en pierre et brique; terrain, 20.6 x 79, supr. 1619 1/2. No 1. Leclaire à Sam. Moshkovitch; \$6,500 (138-841.)

Ave Hôtel de Ville, No 1242. Lot 20-19, avec maison en bois et brique; terrain, supr. 1196. The Montreal Loan and Mortgage Co. à Thomas English; \$100 (138886.)

Ville Saint-Louis

Rue St-Urbain. Lot 11-124; terrain, 25 x 108.3, supr. 2599 vacant. Israël Roy et al. à Alfred F. Vincent; \$909.65 (138791.)

Rue Clark. Lot 11-1284; terrain, 25 x 93, supr. 2325 vacant. La succession S. C. Bagg à Dolphis Charbonneau; \$225 (138846.)

Ave du Parc. Lots 12-50, 14-184, 100-101, terrain, 25 x 120 vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à Eugène Gagnon; \$1,100 (138872.)

Rue Mance. Lots 12-19-9, 1-2 S. E. 12-19-10; terrain, 75 x 93 vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à Ernestine Hénuset, épouse de Emil. Athier, Jos. et Ad. Hénuset; \$1,110 (138-899.)

Rue St-Urbain. Lot 11-639, avec maison en pierre et brique; terrain, 41 x 100. Olympe Brière à Jos. Israël Dupré; \$5,650 (138928.)

Ave Esplanade. Lot 11-861; terrain, 25 x 88 vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à George Peter McLaughlin; \$600 (138944.)

Rue Esplanade. Lot 1-2 S. 11-775; terrain, 25 x 88 vacant. The Montreal Investment and Freehold Co. à Napoléon Desjardins; \$125 (138945.)

Westmount

Ave Kensington. Lot pt. S. E. 27-10, avec maison en pierre et brique; terrain, 38.6 x 112.6. Alonzo Chas. Matthewson à Wm. Edw. Fowler; \$11,000 (138834.)

Ave Mount Stephen, No 452. Lot N. O. 236a-9, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 125. Jas. Barnard à Chas. E. Hardie; \$7,800 (138873.)

De Lorimier

Ave De Lorimier. Lot pt. N. O. 1-1, terrain, 24.80 de front, 24.30 en arrière, 100 x 100 vacant. F. C. Laberge, Jos. Laberge et al. à Napoléon Gignac; \$1,030 (1385-)

Fournitures de Feutre et de Papier

LAISSEZ-NOUS VOUS COTER DES PRIX
POUR N'IMPORTE QUELLE QUANTITÉ de

Toitures Coudronnées (Roofing) prêtes à poser, 2 et 3 pils
Papiers de Construction, Feutre à doubler et à Tapisser
Produits de Coudron, Papier à Tapisser et à Imprimer
Papier d'Emballage Brun et Manille.

NOTE:--Nous sommes les fabricants du Feutre Coudronné "Black Diamond."

Alex. McArthur & Co.

82 Rue McGill, Montréal. Limited.

MANUFACTURE DE FEUTRE POUR TOITURES: Rues du Havre et Legna.
MOULIN A PAPIER, Joliette, Qué.

Notre "Beaver No. 2 découpe des filets de tuyaux de 1", 1½", 1¾" et 2" sans changer de filière.

Demandez notre offre d'essai de dix jours. Si vous n'êtes pas satisfait, vous pouvez nous la renvoyer à nos frais.

Vous ne pouvez pas vous permettre de fileter des tuyaux par l'ancien système.

La filière la plus facile à faire fonctionner.



Manufacturé par

166 ADELAIDE ST., WEST

BORDEN-CANADIAN COMPANY, Toronto, Canada.

Fer-blanc

"ALLWAYS" et "CANADA CROWN" véritablement au Charbon de Bois.

"TRYM" au meilleur Coke.

Fer-blanc Terne

"DEAN" au Charbon de Bois.

Toutes marques Standard, qualité de confiance, prix modéré. N'acceptez pas de substitution.

A. C. LESLIE & CO., Montreal.

ON NE VEND QU'AU COMMERCE DE GROS.

NOVA SCOTIA STEEL & COAL CO.

LIMITED.

MANUFACTURIERS DE

ACIER en BARRES MARCHAND, MACHINERIE à ROUES, TRANSMISSIONS en ACIER COMPRIMÉ POLI, TOLES D'ACIER jusqu'à 48 pos de large, RAILS en "T" de 12, 18 et 21 lbs à la verge, ECLISSES, ESSIEUX DE CHARS DE CHEMINS DE FER.

GROSSES PIÈCES DE FORGE, UNE SPÉCIALITÉ

FER EN GUEUSE "FERRONA" POUR FONDERIE, "CHARBON OLD SYDNEY."

Aclérie, Trenton, N.E. Hauts Fourneaux, Ferrona, N.E.
Mines de Charbon, Sydney Mines, N.E. Mines de Fer, Wabana, Ter'n'v.

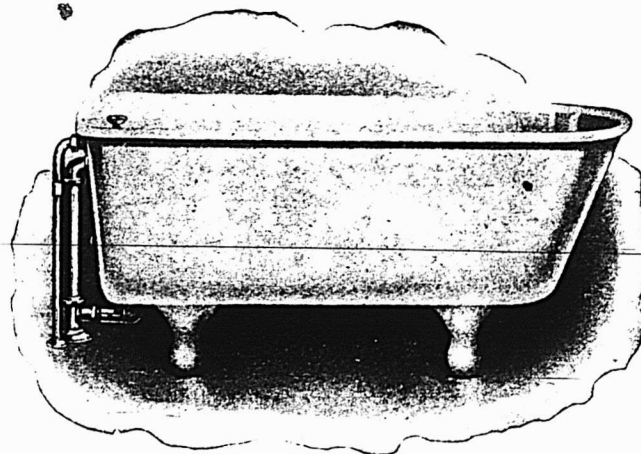
Bureau Principal: NEW GLASGOW, N.E.

Santé et Confort dans le Ménage

Ceci est assuré en munissant la maison d'articles

Standard Ideal

Les Articles de Qualité



Ils sont fabriqués d'après un procédé perfectionné qui rend virtuellement l'émaillage de la porcelaine partie du fer fondu.

Une fabrication d'un seul morceau donne des qualités de durée, une apparence opaque comme la neige, de la beauté et un fini lisse qui empêchent les accumulations malpropres.

STANDARD IDEAL CO., Limited

Bureau Principal et Manufactures: PORT HOPE, Ont.

Salles de Ventes et d'Echantillons: 50 rue COLBORNE, Toronto, Ont. 128 rue CRAIG OUEST, Montréal, Que.

JEAN PAQUETTE

ODESSA PAQUETTE

MAISON

Jean Paquette

(Montreal Plumbers' Supply)

1353 Rue St-Laurent, Montréal.

TELEPHONE, Est 1068

Spécialité de Poêles, Fournaises et Poêles Tortue.

Horloges, Argentierie, Coutellerie de toute sorte, Vaisselle de Table pour Cadeaux.

Entrepôt de Plomberie:

875 à 883 Rue Saint Dominique

TEL. Est 3293.

578 et 570 Avenue Coloniale.

Demandez nos prix avant de placer vos commandes. Nous faisons une spécialité de Fournitures de Plombiers. Notre assortiment est considérable et nos prix sont corrects

Tel. Est 1068

Rue Rachel. Lot pt. N. O. 234; terrain, 25 x 103 vacant. F. C. Laberge, J. Ed. Laberge et O. Normandin à Dosithée Leduc; \$1,260 (138789.)

Maisonneuve

Rue Adam. Lots 1-36 à 39, avec maison en pierre et brique; terrain, 100 x 100. Pierre Fillon à Jos. Adélaré Duval; \$16,000 (138859.)

31ème avenue, Nos 18 à 22. Lot 1a-807, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 100. Gertrude Moore, épouse de J. T. Trudel au Rév. Ed. de Gruchy; \$7,000 (138861.)

Terrace Viau. No 2-1340, avec maison en pierre et brique; terrain, 25 x 100. Joséphat Charpentier à F. X. Roberge; \$5,200 (138909.)

Rue Bourbonnière. Lots 18-98, 99; 2 terrains, 22.4 x 102, supr. 2278 chacun vacant. Isaïe Préfontaine à Damien Mercure; \$800 (138916.)

Rue Bourbonnière Lot 1-2 indivis 18-105, avec maison en bois et brique; terrain, 22.4 x 102. Evariste Provencher à Raoul Hébert; \$755 (138949.)

Outremont

Ave Querbes. Lot 33-50; terrain, 30 x 80 vacant. La succession de l'Hon. J. O. Villeneuve à Louis Chas. Tarlton; \$500 (138813.)

Ave Rockland. Lots 38-296, 1-2 S. E. 38-297; terrain, 37.6 x 102 vacant. Duncan McEachran à John Wm. Hollingworth; \$371.25 (138832.)

Ave Rockland. Lots 38-240, 1-2 S. E. 38-339; terrain, 37.6 x 102 vacant. Duncan McEachran à Jas. Alf. Priest; \$506.25 (138833.)

Rue Hutchison. Lot 32-2-12; terrain, 50 x 100 vacant. J. B. Péloquin à George Rivet; \$1,400 (138893.)

Côte Saint-Paul

21ème avenue. Lot 3930-167, avec maison en bois; terrain, 25 x 80. Joseph Turénne à Sophie Desjardins (interdit); \$500 (138869.)

21ème avenue. Lot 3930-167, avec maison en bois; terrain, 25 x 80. La Cie des Terrains Suburbains de Montréal à Jos. Turénne; \$450 (138935.)

Verdun

Rue Galt. Lot 4546-26, avec maison en brique; terrain, 25 x 122. Jos. Poupart à Frs Charron; \$4,200 (138849.)

Rue Bannantyne. Lots 3405-615 et 616; 2 terrains, 25 x 112.6 chacun vacant. La succession Daniel Hadley à Bertrand Thomas; \$550 (138871.)

Ave Gordon. Lot 4513-40; terrain, 25 x 122 vacant. Mary J. Barr, veuve de F. A. Dockrill à Geo. Runnens; \$300 (138937.)

Rue Wellington. Lot 3406-52; terrain, 25 x 105 vacant. Catherine Dow, veuve de Sir Jos. Hickson à Timothée Arth. Gauthier; \$425 (138943.)

Notre-Dame de Grâce

Rue Sherbrooke et Chemin St-Luc. Lots 181-100-2, 3, 181-101-1, 2, 181-102-1, 2, 181-91; terrain, 71.5 x 115.7 d'un côté et 123.3 de l'autre; 1 do, 50 x 120.6 chacun vacant. La Communauté des Religieuses du Précieux Sang à John Hill Shearing; \$2,149.11 (138793.)

Rue Sherbrooke. Lots 181-46-4, 3, 181-45-3, 2, 181-44-3, 2; terrain, 71.5 x 123.8 d'un côté et 132 de l'autre vacant. Jérémie Prud'homme à John Hill Shearing; \$2,011.90 (138794.)

Ave Prud'homme. Lot 181-69; terrain, 50 x 120.6, supr. 6025 vacant. Jérémie Prud'homme à Wm. Jos. Finn; \$1,024.25 (138795.)

Rue Prud'homme. Lot 181-50; terrain,

50 x 120.6, supr. 6025 vacant. Jérémie Prud'homme à Frederick Thomson; \$1,114.63 (138796.)

Ave Prud'homme. Lot 181-41; terrain, 50 x 120.6, supr. 6025 vacant. Jérémie Prud'homme à Thomas Jos. Ryan; \$1,054.38 (138797.)

Rue Sherbrooke et Ave Prud'homme. Lots 181-46-2, 181-45-1, 181-44-1, 181-68; terrain, 50 x 148.2 d'un côté et 132 de l'autre; 1 do, 50 x 120.6 chacun vacant. Félix Prud'homme à Wm. Jos. Finn; \$2,775.50 (138798.)

Ave Prud'homme. Lot 181-51; terrain, 50 x 120.6 vacant. Félix Prud'homme à Frederick Thomson; \$1,114.62 (138799.)

Ave Prud'homme. Lot 181-43; terrain, 50 x 120.6 vacant. Félix Prud'homme à Alph. Dubé, sr.; \$1,054.38 (138800.)

Ave Prud'homme. Lot 181-42; terrain, 50 x 120.6 vacant. Eustache Prud'homme à Alph. Dubé; \$1,054.38 (138801.)

Ave Melrose. Lot 174-109; terrain, 25 x 95 vacant. Jas. Armstrong et J. J. Cook à Alex. Adamson; \$200 (138942.)

Westmount Plateau

Ave Marcell et Chemin Côte St-Antoine. Lots 176-180 à 184, 215 à 218, 177-431 à 438; 5 terrains, 25 x 90; 12 do, 24.5 x 135 chacun vacant. Geo. Marcell à Ernest E. Fairman et Arth. S. Burgess; \$22,000 (138884.)

Montréal-Ouest

Ave Prince Albert. Lot 139-441; terrain, 50 x 90 vacant. Jas. Armstrong et J. J. Cook à Wm. P. Watson; \$315 (138,896.)

Saint-Pierre aux Liens

Lots 120-120 et 121; 2 terrains, 30 x 76 chacun vacant. Jacques Esdras Leclair à Eugène Gauron et Ludger Gauron; \$200 (138818.)

Côte des Neiges

Ave du Parc. Lots 25-93 et 94; 2 terrains, 50 x 100 chacun vacant. Godfroi Ratté à Adélaré Sauriol; \$782.13 (138,792.)

Rues Decelles et McKenna. Lots 25-231, 232, 233, 240, 241, avec maison en bois, etc.; terrain, supr. 2673; 1 do, supr. 2655; 1 do, supr. 2595; 1 do, supr. 3083; 1 do, supr. 3098. The Northmount Land Co. à Johnny Rochon; \$5,500 (138940.)

Sault-aux-Récollets

Lot 301-95. Philomène P. Gosselin, épouse de Ed. Gohier à Laura Guerin, épouse de Félix Sévérin Daoust; \$150 (138787.)

Lots pt. 211 et 213. Albert Frigon à L'Institut des Frères de St-Gabriel; (138831.)

Ave Péloquin Lots 228-594 à 597; 4 terrains, 25 x 100 chacun vacant. François David à Adol. A. Prieur; \$500 (138,876.)

Saint-Laurent

Lot pt. 482. La Corp. Scolaire Dissidente de St-Laurent à Wm. Tait; \$200 (138803.)

Lots pt. 482, 574, pt. 79. Wm. Tait à la Communauté des Soeurs de la Charité de l'Hôpital Général de Montréal; \$50,400 (138804.)

Lot 483, avec maison en bois et brique; terrain, 50 x 90. Zénon Tourangeau à Osiás Cyr; \$2,000 (138941.)

Lot pt. N. E. 251, pt. 19, 242, 26, avec maison, etc.; terrain, 1 1/2 x 30 arpents, supr. 4 arpents; 1 do, supr. 29 1-70 arpents. Le Shérif de Montréal à Philomène P. Gosselin, épouse de Ed. Gohier; \$14,875 (138946.)

Lot pt. 111 et certains effets mobiliers. Angus W. Hooper à Geo. R. Hooper; \$20,000 (138958.)

Lachine

Lot 571-76. Guy Boyer à Nap. Dagenais; \$400 (138819.)

Lto 754-77 Susanna Corse, épouse de Arth. Fisher à Isaac Rombach; \$250 (138855.)

Lot 753-243. Jas. Armstrong et J. I. Cook à Walter Albert Hubard; \$118.75 (138870.)

Lots 178-42 et 43. La succession J. P. Dawes à Denis Thos. O'Brien; \$721.35 (138874.)

Lot pt. S. 746-23. David Rae et Mich. Donnelly à Dominique Bélair; \$312.50 (138939.)

Longue-Pointe

Rue Cadillac. Lots 28-435, 418 à 427. Edmond Guy à Hélène Forget, épouse de Pierre Piché; \$1,690 (138950.)

Rue Cadillac. Lots 29-451, 452, 569 à 576. Edm. Guy à Ed. J. Chapleau; \$1,690 (138951.)

Lots 28-460 à 469. Edm. Guy à Odilon Guy; \$1 700 (138952.)

Pointe-aux-Trembles

Lot pt. 163. Jérémie Marion à Olivier Gervais; \$800 (138926.)

Ste-Geneviève

Lot pt. 22. Céline Bertrand, veuve de J. B. Mainville à Marcel Laurin et uxors; \$230 (138923.)

Sainte-Anne de Bellevue

Lot pt. S. O. 11. Jean Evangéliste Claude dit Nicolas à Harold M. Morgan; \$100 (138824.)

Voici les totaux des prix de ventes par quartiers

Papineau	\$ 3,800.00
St-Jacques	962.00
St-Laurent	38,425.00
St-Louis	13,800.00
Ste-Marie	4,200.00
St-André	12,500.00
Ste-Anne	24,110.00
St-George	14,800.00
St-Joseph	14,355.00
Duvernay	7,675.00
Hochelaga	16,718.00
Ste-Cunégonde	4,500.00
St-Denis	11,102.50
St-Gabriel	480.00
St-Henri	19,498.75
St-Jean-Baptiste	9,200.00
Ville St-Louis	9,719.65
Westmount	18,800.00
De Lorimier	2,290.00
Maisonneuve	29,755.00
Outremont	2,777.50
Côte St-Paul	950.00
Verdun	6,475.00
Notre-Dame de Grâce	14,553.15
Westmount Plateau	22,000.00
Montréal Ouest	315.00
St-Pierre aux Liens	300.00
Côte des Neiges	6,282.13

\$309,343.68

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants :

- Rue Marquette, quartier Duvernay 27 9-10c. le pied.
- Rue Aylwin, quartier Hochelaga 11 1-10c. le pied.
- Rue Labelle, quartier St-Denis 7 1-12c. le pied.
- Rue Huntley, quartier St-Denis 13 4-10c. le pied.
- Ave Laurier, quartier St-Denis 25c. le pied.
- Rue Coleraine, quartier St-Gabriel 25c. le pied.
- Rue St-Antoine, quartier St-Henri 57 1-10c. le pied.

LES TOLES DE GILBERTSON

ET LA MARQUE

GILBERTSON'S



COMET

Signifient qualité et sécurité dans quelque ouvrage que vous puissiez entreprendre.

Tôles plates galvanisées sans rivales pour leur égalité de surface; conformité absolue à l'étalon; adaptation admirable à tout ouvrage quant à la souplesse. Remarquez que la marque "COMET" de GILBERTSON sur chaque feuille de tôle signifie sécurité.

W. GILBERTSON & CO., LIMITED

PONTARDAWE, SOUTH WALES,

Agent: ALEX. GIBB, - 13 rue St-Jean, Montreal

Les SCIES SILVER STEEL ATKINS



sont exactement aussi bonnes qu'elles le paraissent. Matériel le plus beau, travail le plus beau, finissage le plus beau. Elles créent des amis et rapportent de l'argent au Marchand.

E. C. ATKINS & CO., Inc.

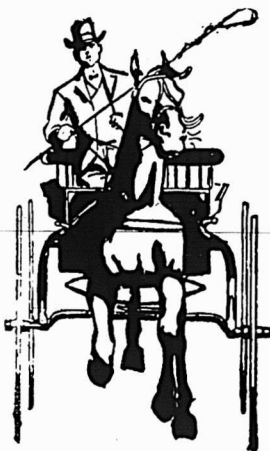
"The SILVER STEEL SAW PEOPLE."

Bureau Principal et Manufacture à Indianapolis.

Succursale Canadienne: 77 rue Adelaide E., Toronto.

SOYEZ ELÉGANT

Quand vous êtes en route



L'apparence compte, si vous êtes bien équipé, quand vous conduisez une voiture— Etre bien équipé, c'est avoir la voiture fabriquée par HENEY—la marque "Crown."

Examinez simplement notre stock de

**Buggies,
Runabouts,
Naps,**

le choix idéal pour l'hôtelier, le commerçant ou le marchand entreprenant.

HARNAIS pour toutes les fins.

Tous les articles pour CHEVAUX ou ECURIES.

E. N. HENEY Co., Limited

Manufacturiers en Gros et en Détail de Voitures et de Harnais : : : : :

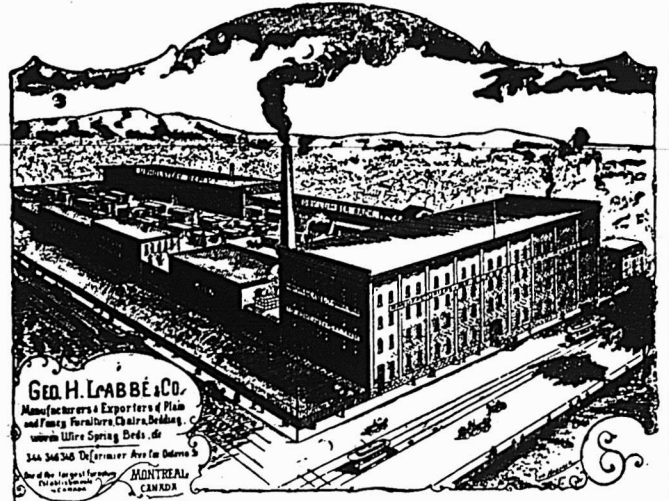
333-335 rue St-Paul, - MONTREAL.

MEUBLES

A PRIX MOYENS ET A BAS PRIX

EN GROS

Chaises et Berceuses, Somniers en Broche Tissée, Oreillers, Matelas, Etc. Pour le Commerce Domestique et pour l'Exportation.



Geo. H. Labbé & Co.
Manufacturers & Exporters of Plain and Fancy Furniture, Chairs, Bedsteads, Sofas, Wire Spring Beds, etc.
348, 346, 344, Delorimier Ave. (ex. Ontario St.)
MONTREAL, CANADA

Nous invitons tout particulièrement MM. les Marchands de la campagne à venir visiter notre établissement.

Geo. H. Labbé & Co., Manufacturiers,

348, AVENUE DELORIMIER, MONTREAL.

Angle de la rue Ontario.

Rue St-Urbain, Ville St-Louis 35c. le pied.
 Rue Clark, Ville St-Louis 9 2-3c. le pied.
 Ave du Parc, Ville St-Louis 36 2-3c. le pied.
 Rue Mance, Ville St-Louis 16c. le pied.
 Ave Esplanade, Ville St-Louis 13 2-3c. le pied.
 Ave De Lorimier, De Lorimier 42c. le pied.
 Rue Rachel, De Lorimier 48 4-5c. le pied.
 Rue Bourbonnière, Maisonneuve 17c. le pied.
 Ave Quebec, Outremont 20 5-6c. le pied.
 Rue Hutchison, Outremont 28c. le pied.
 Ave Gordon, Verdun 10c. le pied.

Prêts et Obligations Hypothécaires

Pendant la semaine terminée le 2 novembre 1907, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de \$99,895, divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs:

Particuliers	54,145
Successions	5,500
Cies de prêt	26,757
Sociétés Mutuelles	9,000
Autres Corporations	4,500
	\$99,895

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de:

5 p. c. pour \$700 et 2 sommes de \$5,000.
 5½ p. c. pour \$1,000; \$4,500 et \$9,000.
 Les autres prêts et obligations portent 6 pour cent d'intérêt à l'exception de \$1,300 à 7 pour cent.

VENTES ENREGISTREES DANS LE COMTE DE CHAMBLY

PENDANT LA SEMAINE FINISSANT LE 2 NOV. 1907.

Ville de Longueuil

Rue St-Jean, Lot pt. 254, avec bâtisses, 36 x 112. Joseph Hébert à Armand Narbonne; \$600 (33996.)

Rue St-Jean, Lot pt. 254, avec bâtisses, 36 x 112. Armand Narbonne à \$450 (33,997.)

Saint-Lambert

La moitié du lot 259-226, avec maison, supr. 3267 pieds. Jas. A. McKay à John R. Leggat; \$2,400 (33984.)

La moitié du lot 259-226, avec maison, supr. 3133. James A. MacKay à Arthur P. Drummond; \$2,350 (33985.)

Boucherville

Le lot 151, avec bâtisses, 72 arpents en superficie. Delle Azélie Sicotte à Hormisdas Benoit; \$6,000 (33986.)

St-Joseph de Chambly

Le lot 75, avec bâtisses, 3 x 30 arpts. Alexis Charon à Jos. Desbiens; \$5,300 (33988.)

Le lot 140, avec bâtisses, 120 arpents en superficie. Hubert Forget et al. à Léonard Forget; \$4,500 (33989.)

Le lot 61, avec bâtisse, 1 arpent 8 perches et 8 pieds x 40 arpents; \$3,000 (33,990.)

Le lot 178, 3 arpents et 36 pieds x 30 arpents, avec bâtisses, et une autre terre de la paroisse de St-Luc. Joseph Baril à Eugène Bisailon; \$7,500 (33991.)

Chambly Bassin

Le lot 41, avec bâtisses, 86 x 170. Mme Charles Pépin et al. à Alexis Charron; \$800 (33993.)



Donne à une Maison en Charpente l'Apparence de la Pierre.

Infiniment plus durable, le fini extérieur le plus désirable pour aucune maison—la rend plus chaude en hiver—plus fraîche en été—la rend à l'épreuve de la température—contribue à la rendre à l'épreuve du feu aussi—c'est

Le Lambrissage d'Art en Acier de Pedlar

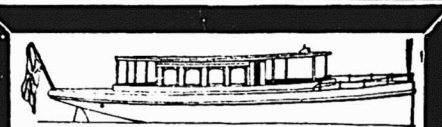
Des centaines de patrons, qui conviendront à toute idée que vous pouvez avoir—imitation parfaite de briques, pierre de taille, pierre inégale, etc. Coûte moins que vous le croyez pour une telle valeur. Faites venir le livre qui traite de finis modernes métalliques pour toutes espèces de structures. Il est GRATIS.

The PEDLAR People (F'de 1861)
 Oshawa Montréal Ottawa Toronto London Winnipeg

PAIN POUR OISEAUX Est le "Cottan Seed," fabriqué d'après six brevets. Marchandise de confiance; rien ne peut l'approcher comme valeur et comme popularité. Chez tous les fournisseurs de gros.

W. LAMARRE & CIE

Marchand de
BOIS ET CHARBON
 Foin, Paille, Avoine, etc
242 AVENUE ATWATER
 Correspondance sollicitée. Près St-Jacques.
 Bell Tel. Mount 609 ST-Henr
 Marchands 1324.



Le plus Simple Le plus Sur
 Le plus Digne de Confiance

Le "TRITON"

Moteur à Gazoline pour Embarcations

Chaloupes Complètes. Demandez le Catalogue

HAMILTON MOTOR WORK, LTD.
 HAMILTON, CANADA

McArthur, Copneille & Cie

Importateurs et Fabricants de Peintures, Huiles, Vernis, Vitres, Produits Chimiques et Matières Colorantes de tous genres.

Spécialité de Colles-fortes et d'Huiles à Machineries. Demandez nos prix.

310, 312, 314, 316 rue St-Paul MONTREAL.



PROVINCE DE QUEBEC

Cessations de Commerce

Iberville—Desilliers, R., épicier. Jos. Bertrand succède.

Cessions

Les Ecureuils—Rivard, Chas., marchand. Maniwaki—Gadbois, F. X. & Co., marchand gén.

Montréal—Robillard, Jos. A., hôtel. Des Georges, M.-R. & Co., chapeaux et fourrures.

Ross, J. H., fleur et grain. Québec—Quebec Spice Mills Co., mûriers. St-Clothilde (Arthabaska)—Desilets, A., marchand gén.

Shawenegan Falls—Héroux, J. Adam, épicier.

Warnick—Rousseau, Mathias, marchand gén.

Concordats

Manche d'Epé—Boucher, Michel, marchand gén.

Montréal—Dubin, C. W., cigares. Rivière du Moulin—Gobeil, Arthur, marchand gén.

Curateurs

Boucherville—Desmarteau, Alex. à Joachim Sicotte jr., hôtel.

Montréal—Desmarteau, Alex. à A. E. Cément, mûrier chapeaux.

Marcotte, J. M. à J. L. Dumont et Cie, portes et châssis.

Lamarre, H. à Exelphir Martin, boucher et épicier.

Montréal (St-Louis)—Bilodeau, F. X. à Henri Bastien, foin.

St-Félix de Valois—Lavallée, J. H. à R. mi Bacon, voiturier.

Dissolutions de Sociétés

Lachine—Dawes & Co., brasseurs. Montréal—The Commercial Stationery Co.

Hurtubise & Pagé, plombiers. Bolduc & Lemay, contracteurs.

Charruan & Daoust, agents d'immobilier.

Gariépy, J. T. et Cie, fabricants de roues.

Gascon & Laplante, menuisiers. Goyer & Frère, grain.

L'Imprimerie Française. Maurice Desroches et Jos. Eugène Dupont succèdent.

Mackler & Bendler, plombiers. Richler & Ziff, bric-à-brac.

Chagnon & Desjardins, contracteurs. Waters Printing Co.

Québec—Imperial Clothing Co.

En difficultés

Ahuntsic—Chevalier, A., hôtel. Montréal—Dominion De Forest Wharf Telegraph Co., Ltd.

Luttrell, Jos. & Co., confiseurs. St-Léonard de Port Maurice—L. Thomas, contracteur.

Fonds à Vendre

L'Islet—Sauviat, J. et Cie, marchand gén. Montréal—Farley, Phillips Co., mûriers de verre coupé.

General Metal Foundry & Machine Ltd.

City Electric Co.

Paré, A. et Cie, voituriers.

St Laurent, Melle Juliette, modes.
 Ronon Falls—Légaré, L. & Frère, mag. gén.
 St John—Beauchemin, Mde, modes.
 Sorel—Sorel Mfg. Co., Ltd., ornements pour dames.

Fonds Vendus

Abbotsic—Chevalier, Alfred, hôtel.
 Dorval—Sewell, H. G., bois et charbon.
 Montréal—Desautels, H. H., plombier.
 Kaplansky, A. L., éditeur et imprimeur.
 Murphy, D. & Co., harnais.
 Gravel & Duhamel, selliers en gros.
 Quéry, P. A., photographe.
 St Pierre, Jos., épicier.
 Québec—Lacroix, S. & Cie, mfriers corsets.
 Renouski—Dixon, E. & Co., restaurant.
 St Appolinaire—Lafleur, J. H., tailleur.
 St Philippe d'Argenteuil—Morin, Alfred, voiturier.
 St Tite—Duchesneau & Frère, mag. gén.
 Verdun—Bergevin, Paul, chaussures.

Incendies

Québec—Thomas, F. F. & Co., marchands de poterie, ass.

Nouveaux Etablissements

Acton—Brunelle, J. A et Cie, charretiers.
 Jos. Alph. Brunelle et Amédée Brunelle.
 Farnham—Decelles & Mariseau, mag. gén. Jos. A. Decelles et Joseph A. Mariseau.
 Lévis—Bissonnette & Frère, T., plombiers.
 Montréal—Best Method Co., nouveautés. Edward H. Walton.
 Canadian Mattress Mfg. Co. Louis Salzhandler, Solomon Goldenberg et Jacob Lasorvitch.
 The Commercial Stationery Co. Jos. Bélanger et Pierre Roannes Bisailon.
 The Jewish Star Printing & Pub. Co. Elias Elieff.
 Knowles Photo Co. H. Perley Adams & Norman R. L. Knowles.
 Racette, Oscar, mchd tailleur. Mde Oscar Racette.
 Simand, I. & Sons, mdses sèches.
 American Auto Engine Co. Onésime Oteau, prés.
 Canadian Railway & Contractors' Supply Co., Ltd. Robert Wall, prés.
 Gasper, Ben & Co., mfriers manteaux. Benjamin Gasper, Wm. Drahoff et Israel Abramvitz.
 Leroux, A., ferronnerie. Chas. Leroux.
 The Midland Park Land Co. James G. Ross, prés.
 The Montreal Leather Goods, mfriers courroies pour razoirs. Mde Assel Tabah.
 St Henry Warehouse & Cartage Co. Mde Joseph Arthur Lamoureux.
 Water Printing & Publishing Co., Ltd. Jas. Birchenough, prés.
 Montréal (St-Louis)—The Annex Hardware Co. J. Aimé Bérubé et Joseph L. Bérubé.
 Québec—The American Clothing Co., hardwares.
 Landerie à Vapeur Modèle.
 St Anastasie—Dubois & Frère, mag. gén. Octave Dubois et Joseph Dubois.

Nouvelles Incorporations

Bury Water Supply Co.
 Contimi—La Société de Construction Moderne.
 Cheshire—The Marblite Tablet & Sign Co.
 Montréal—City & District Realty Co., Ltd.
 Québec—The Carrier Milling Co.

COUTEAUX DE POCHES
COUPELLERIE
 PERFECTIONNEE
 MARQUE DE L'ARBRE
 (TREE BRAND)
 MARQUE DE COMMERCE
 DE
H. BOKER & CO.
 RASOIRS CISEAUX



The CANADIAN OFFICE & SCHOOL FURNITURE CO. PRESTON, ONT.

Manufacturiers d'Ameublements de Haute Qualité pour Banques et Bureaux, Ecoles, Bibliothèques et Maisons de Commerce, Sièges de Théâtre et d'Assemblées, Intérieur Généralement Fini en Bois Franc.



HORMISDAS CONFANT, Entrepreneur
 Plâtrier, 609 Berri. Phone Bell E. 1177

Starr
 LES Patins Starr
 RAPPORTENT DE L'ARGENT AUX DETAILLANTS.

Parce que ce sont des articles d'une vente si constante.
 15 genres différents pour hommes, femmes et enfants.

Quand même vous auriez commandé votre stock pour l'hiver, écrivez nous pour avoir notre catalogue 1908 de Patins Starr et de Bâtons de Hockey "Rex" et "Mic-Mac." Vous êtes sûr d'avoir de la demande pour eux.

Starr Manufacturing Co., Limited
 DARTMOUTH, N. E. Canada
 Bureau Succursale, Toronto, Ont.



Ste-Hélène—The E. Dufault Milling Co., Ltd.

PROVINCE D'ONTARIO

Cessations de Commerce

Algonguin—Bishop, Ralph, mag. gén. A. W. Latimer succède.

Cessions

Port Perry—Jones & Son, mag. gén.

Fonds Vendus

Monetville—Bertrand, P., mag. gén.
 Newry—Connon, Richard M., mag. gén.
 Ottawa—Longchamp, T. O., mag. gén.

MANITOBA, ALBERTA ET SASKATCHEWAN

Cessations de Commerce

Blairmore—Bonamico, Antonio, mag. gén. Gaufrid & Demenstrie continuent.

Debleau—Gaboriault, T., mag. gén. H. Desmarais continue.

Ulric—Kennedy, A. D., mag. gén.
 Wetaskiwin—Gould, W. M., ferronnerie. A. C. Gourlie continue.

Cessions

Lavoy—Graham, John E., mag. gén.

En Difficultés

Manor—Dagleish & Sharpe, mag. gén.

Fonds à vendre

Camora—Allen, W. C., mag. gén.
 Lipton—Gibson, Thomas, mag. gén.
 Mather—Shewan, M., mag. gén.

PROVINCE DE QUEBEC

COUR SUPERIEURE

ACTIONS

Défendeurs	Demandeurs	Montants
Bonaventure River		
Poirier, Firmin	Frothingham & Workman, Ltd.	276
DeLorimier		
Lanoix, Wilfrid	Corp. du Village De Lorimier	104
Maisonneuve		
Kingsbury Footwear Co., Ltd.	De Eliza Robert ès-qual.	390
Montréal		
Auto. Import Co., Ltd. (The)	John Henry Hutchison	139
Brice, Ernest A. et al.	J. A. Farquhanson	112
Byers & Anglin	Stephen Sheen	1e cl.
Buchan, J.	Quebec Bank	3e cl.
Bayard et Cie, P.	L. Villeneuve	111
Canada (Le)	J. Lapointe	193
C. P. R.	Delle E. Brazeau	5000
C. P. R.	F. E. T. Brown	10000
Cooper & Bro.	Wolf Rosenberg	113
Can. Northern Ry. Co.	S. M. Luke et al.	300
Cie de Const. du St-Laurent, Ltée,	J. Dalpé	151
Downs, Michael B.	Eco Magneto Clock Co.	890
Décarie, Ant.	De M. Contu et vir.	139
David, J. B.	D. McLaughlin	109
Deslauriers, J. O.	Mussens Ltd.	826
Davis, Wm. J.	The National Life Ass. Co. of Canada	115
Gosselin, L.	A. Cohen et al.	199

Graburn, Nelson et al. . Hon. F. E. Giffman	4e cl.
Gagné, F. . F. J. Granger et al.	3e cl.
Great Northern Goldfields. Révillon Bros., Ltd.	201
Hamilton Co. (The) . Delle Alma Gratton	100
Lilley, W. A. . . . H. Desrosiers	3e cl.
Lalonde, Jos. . Liboire Constant ès-qual.	421
Lafleur, J. A. E. . . J. O. Déziel	4e cl.
McDonald, Jas. H. . Robert Arthur	210
Mtl Extract Mfg. Co. . A. Klipstein	116
M. S. R. Louis Weinfeld	2e cl.
Morel, Delphis . . . Jos. Latulippe	1000
Pinsler, P. . . . A. Kellnor et al.	147
Painchaud, Hector . Raoul Maurice	191
Peterson Fruit Co. . W. Dapp et al.	100
Renaud, J. Omer et al. . J. B. Paré	200
R. & Ont. Nav. Co. . Paul Courlian et al.	867
Syracuse Smelting Works . H. Corby Distillery Co., Ltd.	1e cl.
Sewell, Herbert G. . Wm. Currie	705
Schacter, M. H. . . . A. Frollehs	202
Saucier, J. E. Hislop Bros., Ltd.	1008
Thomas, Hy. W. . . . A. Strang	663

New-York, E.-U.

Excelle Arc Lamp Co. (The) . . . Richard Borohow	1000
--	------

Nominique

Forget, P. E. . . . Mtl Packing Co., Ltd.	181
---	-----

N.-D. de Grâces

Durocher, Trefflé . Ls P. Beaulne	264
-----------------------------------	-----

Outremont

Maher, Jas. H. . De S. S. Gladston	700
------------------------------------	-----

Québec

Beaulieu, L. J. . Wm. Farrell, Ltd.	191
-------------------------------------	-----

St-André Avelin

Lacasse, Delle L. . J. B. Bélanger	131
------------------------------------	-----

Saint-Hyacinthe

Maranda, J. P. . . . J. Leblanc	107
---------------------------------	-----

Shawinigan Falls

Moreau, Jos. . Ames, Holden, Ltd.	2e cl.
Shawinigan Hydro. Electric Co., R. E. T. Pringle Co., Ltd.	5131

Spring Hill

Van, Geo. H. . La Banque Jacques-Cartier	400
--	-----

Village Beaumont, Alta.

Plante, Jos. et al. . Anselme Labelle	1e cl.
---------------------------------------	--------

Westmount

Hyde & Webster . Grand Nord Briquerie Co.	200
McCormick, Jas. Cooper . Carl W. Wollman et al.	1e cl.

Winnipeg.

Canadian Dry Goods Co. . . Mtl Shirt & Overall Co.	365
--	-----

Youville

Birchenough, J. . D. K. McLaren, Ltd.	109
---------------------------------------	-----

COUR SUPERIEURE

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs	Demandeurs	Mts.
Montréal		
Anglo-American Fire Ins. Co. . . Amédée Sabourin		2022
Ainslie Mining & Ry. Co., Ltd. et al. S. Doré		186

Beaudry, P. E. . Chas. Archer et al.	99
Blacklock, J. A. Geoffrion	110
Cité de Montréal . Daniel Keen	109
Cyr, Ubald . Martin Senour Co., Ltd.	331
Chenery, W. H. O. Gauthier	69
Congrégation Obel Moshe . Capel Angelberg	160
Dominion de Forest Wireless Tel. Co., Ltd. American Bank Note Co., Ltd.	167
Desautels, H. H. . Eugène Dus-sault	100

Dalby, Henry . Queen's Hotel Co., Ltd.	150
Fillatrault, J. A. et al. . L. D. A. Sylva	141
Goulet, E. K. J. Beardwood	141
Gosselin, Nap. . Jodoin, Maloney & Laurence Co., Ltd.	265
Groves, James Jos. Townsley	500
G T. R. . De G. H. Clay ès-qual.	500
Hudson, De S. ès-qual. . . . St. Lawrence Lumber Co.	201
Kaplan, Hyman Fred. Brown.	150
Lamarche, Jos. G. Lamothe	150
Lang, Samuel et al. . C. Rosenberg	195
Lang, S. Bernard Raun	120
Wood, J. B. G. Deserres	200

Ontario Silver Co., Limited,
NIAGARA FALLS, Canada.
 —————
MANUFACTURIERS DE
Cuillers, Fourchettes, Coutellerie,
et Articles en Plaqué.
 —————
DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE ET NOS COTATIONS.

FORÈRIE A MAIN No. 7

Engrenage à découper, changement de vitesse pour travail léger ou fort. Coussinets à billes, Actionnement à crémaillère ou à pignon, à la main ou automatique. Mouvement à Pédale pour abaisser la mèche jusqu'à la pièce à travailler. Une levier à contre poids relève la mèche instantanément, dès que la mise en mouvement est dégagée. C'est incomparablement la meilleure forerie à main sur le marché et aussi une machine de premier ordre pour forer le bois. Arrangée sans frais supplémentaires pour force motrice, si on le désire. Poids, 375 livres. Demandez une circulaire. Il est profitable de se servir des meilleurs outils.

A. B. JARDINE & Co.
HESPELER, ONT.

Notre-Dame de Grâces

Prud'homme, De Marie . . . J. N. Décarie	200
--	-----

Ottawa, Ont.

Foreman, De Agnès et al. . Raoul Dumouchel	461
--	-----

Rivière des Prairies

La Mun. de la par. de St-Joseph. Riv. des P. . Alex. O'Glennan	50
--	----

Saint-Eugène

Doré, Emile . Laporte, Martin Co., Ltd.	140
---	-----

St-Ignace, Côteau du Lac

Henry, Louis, sr. et jr. . Molson's Bank	1087
--	------

Saint-Jean, N. B.

Kaplan, Hyman . . Fred. Brown	150
-------------------------------	-----

St-Lambert

Carter, Anna A. et vir., et al. . . S. Doré	671
---	-----

COUR DE CIRCUIT

JUGEMENTS RENDUS

Défendeurs	Demandeurs	Mts.
Ahuntsic		
Forest, G. J. Bacon		5

Je n'ai jamais eu froid aux pieds, depuis que je porte les Souliers en Feutre Berlin. Ce sont des chaussures en feutre de la plus haute qualité, faites de laine pure. Pas de clous aux talons; ceux-ci sont fixés par un procédé patenté, et la garantie des plus anciens Fabricants de Chaussures en Feutre, en Amérique, est derrière les Souliers en Feutre Berlin.
 En vente chez tous les Marchands de Chaussures de première ordre.

BERLIN FELT BOOT CO. LIMITED BERLIN, ONT.

Boucherville		
Pardinas, C.	L. Choquet	68
Boulevard Saint-Paul		
Bourdeau, C.	La Cie Ass. Equi- table	1
DeLorimier		
Hunt, F. A.	K. J. Beardwood	17
Longue-Pointe		
Granger, J. L.	P. L. Gadoury	26
Magog		
Rolland, G. et al.	J. G. Langelier	25
Maisonneuve		
Bélanger, C. A.	D. W. Gagnon	7
Boissonnault, G.	O. Hébert	12
Durand, S. H.	J. Charron	9
Fortin, J.	O. B. Meunier	63
Labonté, A.	P. Butler	8
Wilson, W. O.	Martin Frères	37
Marksville, Ont.		
McCall, J. S. et al.	Hellig & Lé- nie	0.63
Montréal		
Auerback, L.	H. Perinoff	13
Asselin, F.	M. Hughes	24
Auger, Y. et al.	A. Bergeron	12
Boudrias et Cie, T.	L. Larue et al.	32
Bannon, P.	S. Glickman	62
Bourque, X.	The Meakins Brush Co., Ltd.	31
Bessette, De A.	H. Cohen et al.	31
Bruyère, H. P.	The Empire Acc. & Surety Co.	35
Bussières, G. et al.	T. O'Brien	79
Burham, R.	De L. Lamarre et vir.	16
Bastien, L. P.	A. M. Jeal	29
Charlebois, J.	J. B. Sutherland	48
Charlebois, J. A.	F. Robertson	21
Cardinal, G.	A. Drouin	28
Chabot, W.	P. Bretter	13
Cleary, J.	C. Desaulniers	22
Clement, J.	F. L. Savignac et al.	30
Cuillerier, J. B.	N. Mainville	18
Dumont, J. L. et al.	J. S. St-Onge	44
Dickson, De Vve T.	S. Shapiro et al.	12
Daoust, J. P.	Dreyfus Importing Co., Ltd	18
Donaldson, J.	I. Goodman & Son	9
David, E.	Martin Senour Co., Ltd.	65
Dubouil, L.	M. L. H. & P. Co.	14
Duport, P.	O. H. Létourneau	4
Deselles, L.	C. A. Papineau	29
De Lamothe, H.	J. De Lamothe	94
Fischer, P.	I. Trudeau	34
Faroux, W.	L. Trudel	21
French, J.	S. Span	6
Fitzpatrick, C. A.	Delle M. Law	20
Gauthier, A.	G. A. McGowan Ci- gar Mfg. Co.	12
Gibeau, A.	C. O. Dubois	5
Gibsons, De M. et vir.	A. Scott et al.	26
Gaspoy, N.	N. Lande et al.	90
Gosselin, M.	T. Dubreuil	13
Gough, G.	M. L. H. & P. Co.	16
Hamon, D.	N. Clavette	66
Harkiss, M.	J. Saul	6
Harris, E.	J. Scott	8
Industrial Laundry Co.	A. Rill	52
J.	N. Laurin	4
J.	W. W. Young	27
Laferté, W.	F. X. Desjardins et al.	17
Laferté, A.	F. X. Desjardins	6
Lance, H.	A. Wolofsky	7
Lance, H.	A. Gottman	11
Laferté, C.	P. Bretter	40
Larbeau, J.	B. Lavallée	16
Lowitz, S.	J. L. Vineberg	25

Les METAUX BABBIT, Les SOUDURES. Les METAUX A CARACTERES D'IMPRIMERIE de ROBERTSON

sont des Modèles-Types. Demandez les prix.

The James Robertson Co, Ltd., Montreal

144, rue William, Montréal, Que.

Les Plafonds Metalliques



Ont la plus grande demande à cette époque de l'année. Ce commerce profitable incombe naturellement aux marchands de ferronnerie et aux ferblantiers qui tiennent

Nos Modèles "Classifiés."

Ce sont les plus beaux plafonds sur le marché; ils s'harmonisent délicatement avec tout environnement. Les plaques sont garanties être parfaitement carrées et s'ajustent ensemble d'une manière serrée par des joints invisibles. **Ce sont les plus faciles et par conséquent les plus profitables à poser.** Ils enchantent les clients partout où ils sont employés.

Nous sommes toujours heureux d'aider nos marchands en leur soumettant des plans et des devis.

"NOUS TRAVAILLONS AVEC LE COMMERCE."

The Metal Shingle & Siding Co., Limited

Montréal PRESTON, Ont. Toronto

Coin de la rue Ste-Catherine et de l'Avenue Delorimier 100 Rue Esplanade, Est.

NOUVELLE

Lampe à Combinaison

POUR COLONS



Donne une Lumière Brillante et Stable

Peut être placée sur la table ou accrochée au mur.

Fournie avec Brûleur de Sureté "BING GLASS CONE."

FINI ATTRAYANT

C'est un élégant article de vente

Ecrivez à votre marchand de gros. Il peut vous en fournir.

MANUFACTURÉE PAR

THE ONTARIO LANTERN & LAMP CO., LIMITED

HAMILTON, ONT.

Masson, L. H. Robillard	56
Meed, D. N. Cohen	22
Marois, J. P. C. Charlebois	24
Morache, H. E. Bertrand	35
Mathieu, J. A. Greenberg	21
Mortimer, C. G. A. Friedman	7
Murray, A. De A. Ménard et vir.	6
Martineau, C. A. Bédard	7
Nautel, A. E. A. Hill	13
O'Dell, F. W. A. G. Robertson	8
Plamondon, J. I. Trudeau	10
Pigeon, W. J. E. Labrecque	52
Proulx, L. et vir., et al. A. Fortier et al.	48
Paré, J. B. A. Verdun	81
Renaldi, C. A. Dubois	9
Riordan, F. et al. H. Siddall	83
Robson, J. W. De C. S. Lawson	18
Reid, J. T. O'Brien	13
Rhéaume, J. B. T. O. Vanasse	6
Robinson, P. H. F. Varré	73
Rosler, U. O. Therrien	18
Ratelle, N. S. L. Routtenberg	2
Sentennes, A. B. Bavitch	24
Standard Clothing Co. (The) H. Bortz	5
Shoutred, G. C. Dubord	28
St-Amour, L. N. Cohen	8
St-Jacques, E. Z. Normandin	5
Soulière, P. C. Dagenais	16
Timpson, T. De V. Bluteau et vir.	13
Voyer, L. W. Morin	6
Vigeault, S. F. Martineau	29
Valade, A. A. Drouin	8
Vézuel, De Vve A. S. Shapiro et al.	19
Villeneuve, J. E. Bélisle	46
Waters Printing Co. Dreyfus Importing Co., Ltd.	29
Ste-Clothilde de Horton	
Desilets, A. S. Doré	44
Ste-Flavie Station	
Abouïssafy, W. et al. T. Burdett	50
Saint-Martin	
Clermont, A. A. Beauchamp	16
St-Michel, Napierville	
Giroux, F. N. Cohen	29
St-Paul	
Boudrias, E. H. Roy	3
Westmount	
McNown, R. L. J. Desrosiers	25



Du 12 au 19 novembre 1907.

District de Montréal

In re W. J. McGee, failli.
 Montréal—Le lot 944-1 du quartier St-Louis, situé Ave Coloniale, avec bâtisses.
 Vente le 14 novembre, à 11 heures a. m. au bureau du shérif.
 Beauchesne & Desjardins vs Cléophas Robidoux.
 St-Isidore—Le lot 278, pt. du lot 277, avec bâtisses.
 Vente le 14 novembre, à 11 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District de Joliette

Rémi Marion vs Dame Marie Joly et al.
 St-Félix de Valois—Le lot 236, avec bâtisses.

Queen's Hotel

THETFORD MINES, Qué.

Nouvellement installé avec tout le confort désiré. Belles salles d'échantillons. Voitures à tous les trains. Service irréprochable.
 AUG. SIMONEAU, PROP. J. E. LESSARD, GERANT.

HOTEL CENTRAL, Ste-Martine, Que.

Confort moderne. Vastes Salles d'Echantillons. Voitures. Repas à toutes heures. Le Service ne laisse rien à désirer. Prix modérés.
 ARSENE VINETTE, Propriétaire.

HOTEL DU NORD

L'Hôtel le mieux situé pour les voyageurs. Salles d'échantillons. Voitures confortables. Repas à toutes heures. Service irréprochable fait avec politesse. Prix modérés.
 EUGENE DANIS, Prop., L'Anonciation, Que.

HOTEL DES VOYAGEURS

Confort moderne. Vastes salles d'échantillons. Voitures à la disposition des voyageurs. Repas à toutes heures. Le service ne laisse rien à désirer. Prix modérés.
 ISIDORE PRUD'HOMME, Prop., Labelle, Que.

HOTEL COMMERCIAL

L'Hôtel le plus central et le mieux situé pour les voyageurs. Salles d'échantillons. Repas à toutes heures. Service parfait et poliment fait. Prix modérés. Voitures pour voyageurs.
 Lamoureux & Lapierre, Props, Nominingue, Que.

HOTEL UNION, Magog, Que.

Le FAIRVIEW HOTEL de Magog est maintenant la propriété de Mr. O. Archambault, ancien propriétaire de L'HOTEL REVÈRE de Farnham. De grandes améliorations ont été faites. Salles d'échantillons. Voitures. Service parfait. Le Fairview s'appelle maintenant HOTEL UNION.
 O. Archambault, Prop.

Maison Fondée en 1870.

Auguste Couillard

Importateur de
 FERRONNERIE ET QUINCAILLERIE
 VERRES A VITRES, PEINTURES, ETC.
 Spécialité: Poêles de toutes sortes.
 Nos. 233 à 239 rue St-Paul
 Voutes 12 et 14 St-Amable, MONTREAL.

La maison n'a pas de commis voyageurs et fait bénéficier ses clients de cette dépense. Attention toute spéciale aux commandes par la maille, Messieurs les marchands de la campagne seront toujours servis aux plus bas prix du marché.

Laurence & Robitaille

MARCHANDS DE

Bois de Sciage et de Charpente

BUREAU ET CLOS

Coin des rues Craig et St-Denis

Bell Tél., Main 1488. MONTREAL
 Tél. des Marchands, 804.

CLOS AU CANAL

Coin des rues William et Richmond

Bell Tél., Main 3944

Vente le 13 novembre, à 1 heure a. m. à la porte de l'église paroissiale.

District d'Ottawa

Jos. Vital Déziel vs Hyacinthe Macdonald, Jr., et al.

Canton Wakefield et Canton Portland Ouest—1o Partie du lot 30b, du Canton Wakefield, avec bâtisses.

2o Le lot 32a du Canton Portland Ouest, avec bâtisses.

Vente le 12 novembre, à 10 heures a. m. au bureau d'enregistrement à Hull pour le lot du Canton Wakefield et le 13 novembre, à 10 heures a. m. au bureau d'enregistrement à Papineauville pour le lot situé au Canton Portland Ouest.

Auguste Damour vs Hyacinthe Macdonald, Sr.

Canton Wakefield—Partie du lot 30b, avec bâtisses.

Vente le 12 novembre, à 10 heures a. m. au bureau d'enregistrement à Hull.

District de Québec

Gaudiose Cantin vs The Lake St. Joseph Hotel Co.

Ste. Catharine—Les parties des lots 466, 463 et 464, avec bâtisses.

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

District du Saguenay

Fidèle Blouin vs Frs Caron.
 St-Irénée—Les parties des lots 72, 74, 75, 76 et le lot 115, avec moulin à scier etc.

Vente le 13 novembre, à 10 heures a. m. à la porte de l'église paroissiale.

Brevets Canadiens obtenus par des étrangers.

Les inventeurs dont les noms suivent ont récemment obtenu des brevets Canadiens par l'entremise de MM. MARION & MARION, Solliciteurs de brevets, Montréal, Canada, et Washington, E. U.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires plus haut mentionné.

Nos.

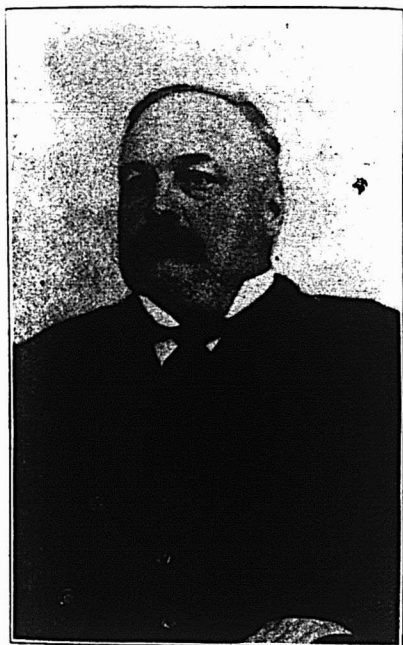
- 107996—Félix Meyer, Aix-la-Chapelle, Allemagne. Méthode de fabrication des cigares.
- 108007—Lucien Jumau, Paris, France. Procédé pour obtenir le charbon sans alliage.
- 108013—Peter A. Poppe, Coventry, Angleterre. Carburateur.
- 108015—Pierre Samain, Clamart (Seine), France. Pompe ou moteur à vapeur.
- 108019—Mark Tuite, Londres, Angleterre. Appareil stérilisateur.
- 108065—MM. Chavanne & Ollagnier, St-Chamond, France. Machine à boullonner centrifuge.
- 108139—John Ed. Ekstrom, Stockholm, Suède. Bourre en forme de neaux.
- 108166—Jules M. M. Truffault, Paris, France. Voitures automobiles.
- 108180—John Slee, Earlestown, Angleterre. Roues de voitures.

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

Nous publions ci-contre la photographie d'un homme bien connu de tous les voyageurs de commerce que leurs affaires appellent à Gaspé et des touristes qui vont chercher dans le bas du St-Laurent, pendant les chaudes journées de l'été, l'air frais et pur de cette admirable Gaspésie, si pleine de sites aussi pittoresques que variés.

Cette photographie est celle de M. Isidore Morin, propriétaire de l'Hôtel Morin et marchand général. Il est né à St-André, comté de Kamouraska et habite Gaspé depuis vingt-cinq ans.

M. Morin est un homme d'un commerce agréable, très bien renseigné sur toutes les questions de pêche et de chasse. Pêcheurs et chasseurs amateurs connaissent bien le chemin de son hôtel, où ils savent trouver avec un cordial accueil une cuisine de premier ordre. Tous savent que nulle part ailleurs on n'accommode mieux



M. Isidore Morin

poisson ou gibier. L'hôtel est d'ailleurs conduit sur un plan absolument moderne et ferait honneur à une ville de premier ordre. Les voyageurs peuvent être sûrs d'y trouver tout le confort désirable.

Dépendantes de l'hôtel sont une boulangerie et une boucherie également propriété de M. Isidore Morin.

Si l'hôtel Morin est bien achalandé, on en peut dire autant du magasin général de M. Isidore Morin. On y trouve absolument tout ce que peut désirer, aussi bien le voyageur ou le touriste qui, dans ses voyages emporte avec lui ses goûts et ses apprêts raffinés de la ville, que le colon aux besoins plus modestes et, partant, plus faciles à satisfaire.

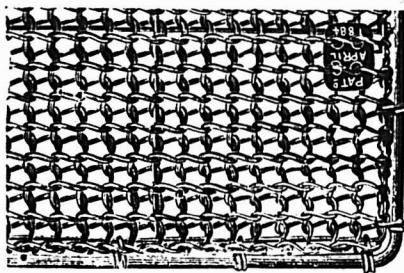
En outre, il nous suffira d'un mot pour dire l'importance de cette maison de commerce, c'est que M. Isidore Morin est le fournisseur du Département de la Marine et des Pêcheries, il approvisionne les pêcheurs côtiers du gouvernement.

La Compagnie des Savons Français, qui a sa manufacture, 1653 rue Notre-Dame Est et ses bureaux, 392 rue St-Jacques à Montréal, manufacture des savons très appréciés des consommateurs qui, pour leur toilette, demandent des savons de première qualité et d'un prix abordable.

Cette compagnie, sous l'habile direction de M. C. Pagnuëlo, avec la parfaite con-

naissance des besoins du commerce de détail s'est ingénie à créer différents types qui répondent absolument aux goûts si divers du public. Aussi, les produits de la Compagnie des Savons Français sont-ils variés au point de vue de la forme, de la couleur, du parfum et de l'em-

quetage. Mais ils ont tous ces qualités essentielles d'être manufacturés avec des matières premières de qualité supérieure et d'être vendus à des prix qui conviennent à toutes les bourses tout en laissant aux détaillants des profits très substantiels.



PAILLASSON MÉTALLIQUE

Le plus propre, le plus durable et le plus parfait paillasson, hygiénique qui soit fabriqué sur le marché depuis

vingt ans. Toutes les grandeurs et toutes les formes sur commande.

Pour les grandeurs en stock, voyez le catalogue.

The B. GREENING WIRE CO., Limited

HAMILTON, ONT.

MONTREAL, QUE.

PROCUREZ-VOUS CE QU'IL Y A DE MIEUX.

Achetez des Articles de vente rapide et augmentez le plaisir et le profit.
Le Plus grand assortiment qui existe.

EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE GROS.

FAITES VENIR LE CATALOGUE 1907.



The Dowswell Manufacturing Co., Limited

W. L. HALDIMAND & SON

MONTREAL

AGENTS POUR L'EST

Hamilton, Ontario.


 PAGINATION DES ANNONCES
 

Allison Coupon Co. (The)	97	Federal Life (The)	111	McArthur, Corneil & Co.	168
American Dressing Co. (The)	98	Frothingham & Workman	141	McArthur, Alex	165
American Tobacco Co. (The)	53	Gagnon, P. A.	108	McCann Knox Milling Co (The)	115
Archambault, Osias	172	Genest et Cie, C. O.	37	McDougall, R.	129
Assurance Mont-Royal	109	Gibb, Alex.	167	McLaren, W. D.	116
Atkins & Co, E. C.	167	Gillet & Co., Ltd, E. W. (The)	69	National Licorice Co. (The)	91
Atlantic Fish Companies (The)	93	Gonthier, Geo.	105	Nova Scotia Steel & Coal Co. (The)	165
Baker & Co., Walter	99	Goodwillie, J. A.	113	Ogilvie Flour Mills Co. (The)	2
Banque de Montréal (La)	105	Gould Cold Storage Co. (The)	101	Old Homstead Canning Co. (The)	85
Banque de St-Hyacinthe (La)	105	Grand Trunk Railway Co. (The)	92	O'Meara, Jos.	116
Banque d'Hochelega (La)	103	Greening Wire Co., B. (The)	135, 173	Oneida Community Ltd.	139
Banque Molson (La)	104	Hamilton Motor Works (The)	168	Ontario Lamp & Lantern Co. (The)	171
Banque Nationale (La)	103	Hamilton Pottery Co. (The)	153	Ontario Silver Co. (The)	170
Banque Provinciale (La)	104	Hébert, L. H.	143	Ottawa Fire Ins Co. (The)	162
Bell Telephone Co. (The)	102	Heney & Co., E. N.	167	Paradis, C. A.	31
Benoit, E.	79	Hobbs Mfg. Co. (The)	161	Paré, Geo.	108
Bigaouette, Félix	95	Hope & Co., John	10	Pedlar People Co. (The)	158
Bloomfield Packing Co. (The)	81	Hudon, Hébert et Cie	19, 33	Phoenix Ins. Co. (The)	109
Blue Ribbon Tea Co. (The)	43	Hudon & Orsali	47	Prud'homme & Fils, A.	157
Boker, Henry	169	Imperial Breweries, Ltd.	9	Prud'homme, Isidore	172
Borden-Canadian (The)	165	Improved Match Co.	21	Quebec Steamship Co. (The)	102
Borden's Condensed Milk Co. (The)	112	Ingersoll & Bro., Robt. H.	133	Quintal & Lynch	37
Bourque et Cie, T. A.	77	Jacques-Cartier (La)	111	Racine et Cie, A.	96
Bowser & Co., S. F.	163	Jardine & Co., A. B.	179	Rattray & Sons, D.	91
Brantford Cordage Co. (The)	117	Jonas et Cie, Henri	14	Renaud et Cie, J. B.	6
British Columbia Packers Association	35	Joseph, Emile	104	Robertson & Co., James	171
Brodie & Harvie	70, 94	Labbé et Cie, Geo. H.	167	Robitaille et Cie, A.	15
Brousseau et Cie, D. C.	13	Lacaille, Gendreau et Cie	97	Rolland & Fils, J. B.	94
Burrow, Stewart & Milne Co. (The)	137	La Foncière	106, 107, 108	Rose & Laflamme	8
Campbell, P.	145	Lake of the Woods Milling Co. (The)	23	Salada Tea Co. (The)	79
Campbell Sons, R.	129	Lake of the Woods Milling Co. (The)	96	Seaforth Milling Co. (The)	91
Canada Feu (La)	111	Lamarre et Cie, W.	168	Shurley & Dietrich	145
Canada Horse Nail Co. (The)	155, 161	Lamontagne, Ltée	123	Simoneau, Augustin	172
Canada Life (The)	110	Lamoureux & Lapierre	172	Smith, E. D.	11
Canada Paint Co. (The)	175	Laporte, Martin et Cie	51, 65	Snowdon, Forbes & Co.	55
Canadian Cannery Co. (The)	59	La Prévoyance	108	Standard Ideal Co. (The)	165
Canadian Office & School Furniture Co. (The)	169	La Providence	109	Standard Photo Eng. Co. (The)	57
Canadian Salt Co. (The)	61, 71	Laurence & Robitaille	172	Star Egg Carrier Co. (The)	85
Canada Sugar Refining Co. (The)	25	Lea Pickling & Preserving Co. (The)	68	Starr Mfg. Co. (The)	169
Cereals Ltd.	99	Leduc & Daoust	95	Stauntons, Ltd.	101
Chaput, Fils et Cie, L.	26, 27	Léonard Bros.	87	Sugars & Cannery, Ltd.	71
Clark, Wm.	95, 176	Leslie & Co., A. C.	165	Sun Life Ins. Co. (The)	119
Common Sense Mfg. Co. (The)	98	Létang Hardware Co. (The)	147	St Lawrence Sugar Refining Co. (The)	39
Compagnie de Savon Française (La)	63	Létourneux, Fils et Cie	149	Tarbox Bros.	109
Cie des Laboratoires S. Lachance (La)	100	Lewis Bros.	130, 131	Taylor & Co., John	117
Cie Equitable (La)	110	London Guarantee & Acc. Ins. Co. (The)	111	Taylor, T. A.	119
Cie J. L. Mathieu	7	London & Lancashire Co. (The)	111	Tellier, Rothwell & Co.	56
Cie Montréal-Canada (La)	110	Lufkin Rule Co. (The)	163	Tippet & Co., A. P.	57
Connors Bros.	113	Lumsden Bros.	115	Truro Condensed Milk Co. (The)	119
Consolidated Plate Glass Co. (The)	153	Lytle & Co., T. A.	67	Turcotte & Cie, N.	16
Contant, H.	169	MacKay, John	112	Union Life Ins Co. (The)	119
Cottam Co., Bart (The)	168	Magnan, L.Z.	121	Union Mutual Life Ins. Co. (The)	109
Couillard, Aug.	172	Magor & Co., Frank	94	Upton's, Ltd.	41
Cowan Co. (The)	99	Maison Fournier & Fournier	75	Verret, Stewart & Ci.	4
Crépeau, I.	108	Maison Jean Paquette	165	Victoriaville Furniture Co. (The)	127
Crown Life Ins. Co. (The)	109	Manitoba Ass. Co. (The)	110	Vinette, Arsène	172
Danis, Eugène	172	Marion & Marion	108	Wagstaffe, Ltd.	118
Demers, Fletcher et Cie	82, 83	Maritime Nail Co. (The)	163	Watson, Andrew	12
Département, Ottawa	100	Masson et Cie, D.	29	Webb & Co., W. R.	94
Dominion Molasses Co. (The)	113	Mathewson's Sons	5	Western Ass. Co. (The)	110
Douglas & Co., J. M.	3, 16	Maxwell & Sons, David	125	Western Canada Flour Mills (The)	118
Dowswell Mfg. Co. (The)	173	Metal Shingle & Siding Co. (The)	171	Wingate Chemical Co. (The)	95
Edwardsburg Starch Co. (The)	89	Métropolitaine (La)	110	Wilks & Michaud	109
Essex Canning & Preserving Co. (The)	77	Moffat Fuel & Stove Co. (The)	151	Wright & Co, E. T.	33
Eyans & Johnson	111	Montbriand, R.	109		
Fairbank Co., N. K. (The)	120	Montreal Packing Co. (The)	49		
Farmers Canning Co. (The)	45	Mott & Co., J. P.	92		
Fearman & Co., F. W.	114				