

**PAGES  
MANQUANTES**

# LE PRIX COURANT

Revue Hebdomadaire

COMMERCE, FINANCE, INDUSTRIE, PROPRIÉTÉ FONCIÈRE, ASSURANCE

Publié par LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES, (THE TRADES PUBLISHING CO'Y), 25 rue St-Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : Montréal et Banlieue, \$2.00; Canada et Etats-Unis, \$1.50; France et Union Postale, 15 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire au moins 15 jours avant l'expiration, et ne cessera que sur un avis par écrit adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications simplement comme suit : LE PRIX COURANT, MONTRÉAL, CAN.

VOL. XXXI

VENDREDI, 8 MARS 1901

No 10

## LE FROMAGE D'ÉTABLE

La semaine dernière, nous avons reproduit dans nos colonnes une circulaire envoyée aux fabricants de beurre et de fromage par l'Association des marchands de beurre et du fromage de Montréal.

L'Association fait aux fabricants des recommandations très sages ; si elles étaient suivies, tout le monde y gagnerait.

Ce que l'Association dit aux fabricants cette année, elle le leur a dit dans les années précédentes ; les recommandations qu'elle fait, LE PRIX COURANT les fait chaque année aussi.

Quels résultats avons-nous obtenus ?

Peu ou pas et la meilleure preuve c'est que tous les ans il faut recommander à nouveau de ne pas faire de fromage d'étable, de *fodder cheese* auquel on reproche justement d'avoir une fâcheuse influence sur l'écoulement des stocks anciens de bon fromage et sur les prix du bon fromage nouveau fait avec le lait des animaux nourris au pâturage.

Nous croyons comprendre, d'après la circulaire de l'Association des marchands de beurre et de fromage de Montréal que, cette année plus particulièrement, la fabrication du fromage d'étable entraînerait d'assez graves inconvénients pour le commerce de fromage, en général, car il semble que les stocks de vieux fromage sont, à l'époque actuelle, loin d'être épuisés.

Au lieu de donner des conseils, — très sensés, nous en convenons, — l'Association des marchands de beurre et de fromage, aurait pu, à notre avis, déclarer très ouvertement qu'aucun de ses membres n'achèterait de fromage d'étable. Ce faisant, elle aurait coupé court à la fabrication du fromage incriminé.

Les membres de l'Association du

beurre et du fromage qui déplorent la fabrication et la vente du fromage d'étable et qui sont les premiers à en acheter, dès qu'il apparaît sur le marché, et à l'exporter en Angleterre manquent de logique.

S'il est vrai, et ce n'est que trop vrai, que le fromage d'étable sortant du Canada sert à déprécier — pour nous servir des termes mêmes de la circulaire — la haute réputation des produits canadiens sur le marché anglais, pourquoi le commerce d'exportation achète-t-il ce produit nuisible et s'empresse-t-il de l'exporter sur le marché anglais dès qu'il apparaît.

Il vaudrait mieux jeter le lait, dit encore la circulaire, que de le convertir en fromage d'étable. On reconnaît qu'il n'est pas nécessaire d'en arriver à cette extrémité et que le lait peut être avantageusement converti en beurre pour lequel "il y a toujours une bonne demande locale et une demande considérable pour l'exportation à des bons prix."

Ce dernier point demanderait des preuves que la circulaire ne donne pas. La vérité est que, au lieu d'augmenter, l'exportation du beurre a diminué l'an dernier ; nous ne serions pas extraordinairement surpris, non plus, si avant le temps du pâturage des animaux, on découvrirait que les stocks de beurre sont supérieurs aux besoins de la consommation locale.

Un point, par exemple, sur lequel nous sommes complètement d'accord est celui qui a trait à la fabrication du beurre et du fromage dans chaque fabrique.

Il y a longtemps que nous conseillons aux patrons et aux fabricants de s'outiller de façon à pouvoir faire ou le beurre ou le fromage, selon que l'un ou l'autre est le plus en demande. Faire ce qui rapporte davantage doit être le but de tout fabricant.

## LE COMMERCE DE LA MORUE

MEURTRIÈRE CONQUÊTE D'UN ALIMENT VULGAIRE  
(Suite).

PÊCHE MIRACULEUSE ET DRAMATIQUE

Ainsi la morue alimente des millions d'individus et fait vivre des milliers de marins : elle nourrit les hommes et les animaux, elle engraisse les terres stériles et fortifie les organismes humains débilités par la maladie. Mais ce n'est qu'au prix des plus grands dangers que les marins réussissent à capturer ce poisson si utile. Sa pêche se pratique dans le tempétueux et brumeux océan Boréal, où les navires n'échappent aux ouragans que pour courir le risque de se perdre dans les brouillards. Pendant des mois, les morutiers demeurent en danger de mort, et leur existence est un des chapitres les plus dramatiques de la vie humaine.

Nous allons assister au rude labeur de cette pêche qui est une lutte de tous les instants contre des souffrances et des périls de toute sorte et qui chaque année fait tant de victimes !

La morue se rencontre dans tout l'immense espace de l'Océan, qui s'étend de la mer Blanche à la côte orientale d'Amérique. La plus grande partie de l'année, elle vit au large, puis, à certaines saisons, elle s'approche des côtes en masses considérables, soit pour déposer ses œufs dans le calme des eaux littorales, soit pour poursuivre le capelan, petit poisson dont elle est très friande. Elle arrive alors en bancs d'une épaisseur et d'une étendue considérables. Parfois les poissons avancent tellement serrés et pressés les uns contre les autres, qu'ils forment, au milieu de l'eau, une sorte de bloc mouvant sur lequel la sonde rebondit comme si elle touchait un récif. Aussi bien, fréquemment voit-on dans ses mers se renouveler

les prodiges de la pêche miraculeuse. Il y a quelques années, en Norvège, en une seule semaine, on ne captura pas moins de 9 millions et demi de morues !

En Europe, le principal centre de production est la partie la plus septentrionale de la Norvège, les îles Lofoten et la côte de Laponie autour du cap Nord. Au Lofoten, la pêche a lieu en plein hiver.

Un paysage absolument extraordinaire, cet archipel. Imaginez, en face du montueux continent au beau milieu de l'Océan, une chaîne des Alpes, toute hérissée de pics et d'aiguilles, une dent de requin colossale, posée à la surface de la mer. Partout des pierres et des rochers : à peine, dans les creux des montagnes, quelques maigres pacages et quelques bouleaux rabougris ; seulement de loin en loin, de petits villages perdus dans la solitude pierreuse. Vienne décembre, les premiers bancs de morues sont signalés : aussitôt, le désert s'anime d'une foule innombrable. Dans un rayon de cent à cent cinquante lieues toute la population valide s'achemine vers les Lofoten, hommes femmes et enfants, les hommes pour pêcher, les femmes et les enfants pour préparer le poisson. C'est une foule de quarante ou cinquante mille individus.

Tout ce monde s'installe autour des villages dans des huttes basses qui ressemblent plus à des porcheres qu'à des habitations humaines, et, pendant trois mois, chaque jour, sauf le dimanche, c'est le même travail épuisant.

Le matin, au signal donné par le garde-pêche, la flotille des barques part à la relève des engins placés au large. Le spectacle est absolument étrange. De chaque crique, de chaque fjord, de chaque baie, sortent des centaines et des centaines de canots, une véritable migration de bateaux. On croirait assister à l'exode de tout un peuple vers des régions lointaines. Certaines années, on compte au Lofoten plus de 8,000 barques de pêcheurs, de fines embarcations effilées à l'arrière comme à l'avant, semblables aux baleiniers. Sur de telles barques non pontées, jugez à quels dangers sont exposés les équipages au milieu de cette mer venteuse ! Mais aucune expérience ne peut vaincre la routine des marins.

C'est un rude labeur que la relève des engins ! Ces engins sont ou des barrages de filets longs de 1,800 à 3,600 pieds, ou des lignes de fond, dont le développement atteint un et même un et demi mille, et qui portent souvent 2,000 hameçons.

Des heures et des heures dure le travail, sous une pluie d'embruns glacés, au milieu des tourbillons de neige, parfois dans l'obscurité la plus complète. Les Lofoten sont situées au-dessus du cercle Polaire ; à cette latitude, pendant la plus grande partie de décembre, le soleil restant en dessous de l'horizon, c'est la nuit polaire à peine éclairée, à midi, par une faible paleur. Et, quand le soleil reparait, de longues semaines encore, le jour n'est qu'une lueur trop souvent obscurcie par les épaisses pannes de nuages chargés de neige.

Pendant des heures, les pêcheurs peinent et travaillent. Puis, tout à coup, l'horizon devient menaçant, la brise fraîchit, la mer grossit ; au lieu de fuir rapidement, les pauvres gens demeurent au travail ; c'est qu'ils ne veulent pas perdre le gain de la journée. Pendant ce temps, l'ouragan se déchaîne et le retour est une lutte terrible contre une mer démontée. Trop souvent, hélas ! elle est funeste aux pêcheurs. Balayé par des vagues monstrueuses, saisi par la rafale, le canot culbute. En pareil cas, la barque loin de couler à pic, se renverse et flotte la quille en l'air. L'équipage, s'il n'est pas entraîné par les lames, grimpe sur la coque et s'accroche à des anneaux fixés à cet effet autour de la quille. Malheureusement, presque toujours l'état de la mer retarde ou arrête les sauveteurs ; raidis par le froid, meurtris par les flots, les naufragés glissent les uns après les autres roulés dans un linceul d'écume. Il y a quelques années, la flotille, surprise par un coup de vent, perditen un seul jour plus de cinq cents hommes, Et de telles catastrophes sont fréquentes !

La pêche sur la côte de la Laponie autour du cap Nord est non moins dangereuse. Dans toute cette région, aucun mouillage sûr, et chaque année, long est le martyrologe des pêcheurs victimes de l'océan Glacial. Mais aucun péril ne peut vaincre l'obstination de ces marins ; c'est en effet pour eux le combat pour la vie.—Tout le pays, sur des centaines de lieues, est un effroyable désert de pierres, et si les malheureux ne réussissent point à capturer une bonne part du butin que leur apporte la mer, ils traînent misérablement toutel'année une existence d'affamés.

(A suivre)

Quand le bâtiment va, tout va

C'était en 1848. Ce bon mot est du sage député Nadaud à la Constituante. Comme il était maçon de son état, on a ri, mais aussi applaudi.

## LE MUSEE COMMERCIAL DE PHILADELPHIE

(Suite et fin)

Au bureau d'informations est adjoint un Comité, composé des membres élus par les Chambres de Commerce et autres associations commerciales des Etats-Unis.

Ce Comité peut être saisi de l'étude des questions économiques que l'évolution actuelle du monde fait surgir.

Depuis juin 1896, on a fait entrer au Comité des représentants du commerce des Etats américains (Canada, Mexique, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Salvador, Costa-Rica, United States of Columbia, Venezuela, Brésil, Argentine, Paraguay, Uruguay, Bolivie, Chili, Perse, Equateur).

En 1897, il fut décidé que le Bureau d'informations chercherait des correspondants dans les centres commerciaux du sud de l'Afrique, de l'Océanie et de l'Asie.

Le Musée de Philadelphie se trouvant être un centre tout indiqué où l'on peut suivre facilement, avec documents à l'appui, les études qui intéressent les Etats du Nouveau Monde, ceux-ci ont accredité auprès de lui des représentants officiels, qui sont, pour la plupart, les divers agents diplomatiques résidant à Washington (Diplomatic advisory board).

Des congrès commerciaux ont été plusieurs fois réunis sur l'initiative du Musée, notamment en 1896, 1897 et 1899.

Le Congrès de 1897, comprenait des délégués des deux Chambres de l'Union américaine, à côté desquels avaient pris place des représentants d'associations industrielles et commerciales, sous le patronage du Président de la Confédération.

On y discuta surtout les moyens d'activer le développement économique du pays.

Comme tous les congrès, celui-ci fut clôturé par un banquet de 1,647 couverts.

En 1899, un troisième congrès auquel furent conviés les représentants de tous les pays du monde se tint encore à Philadelphie.

Tous les problèmes économiques de notre époque y furent débattus : la session se prolongea pendant toute la durée du mois d'octobre et l'on réunit en un volume le compte rendu des discussions courtoises qui s'étaient engagées.

Les publications du Musée commercial sont d'ailleurs nombreuses, se succèdent sans interruption, s'en-

chaînent et se complètent de façon à former un ensemble qui répond à toutes les exigences du commerce et de l'industrie.

Elles consistent surtout en brochures d'un format portatif et commode : les unes sont relatives à des produits déterminés ou à des questions spéciales (nickel, asphalte, laine, coton, papier, etc..., ou encore, marques de fabrique, brevets d'invention), les autres à une région géographique :

Mexique, Costa-Rica, Jamaïque, Colombie, Guyane hollandaise, Brésil, République Argentine, Iles du Pacifique, Japon, Siam, Indes Britanniques, Libéria, Abyssinie, Congo, Cap de Bonne-Espérance, Italie, Belgique, Suisse, Autriche-Hongrie, Guatemala, Saint-Dominique, Venezuela, Guyane anglaise, Paraguay, Chili, Philippines, Chine, Perse, Canaries, Tunisie, Afrique de l'Est, Loango, Portugal, France, Luxembourg, Norvège, Bulgarie, Honduras, Porto-Rico, Trinité, Equateur, Pérou, Uruguay, Australie, Java, Corée, Ceylan, Turquie, Maroc, Egypte, Cameroun, Transvaal, Espagne, Angleterre, Hollande, Allemagne et Russie.

Chaque nation de l'Europe ou d'Amérique a fait ainsi l'objet d'une étude économique distincte où sont étudiées, avec cartes et statistiques à l'appui, les relations commerciales avec les Etats-Unis. La brochure contient des indications sur les droits de douane, prix des transports, articles du pays...

Le Musée commercial publie aussi régulièrement sous ce titre : "advanced sheets of consular reports" une série non interrompue d'extraits des rapports des consuls.

"La Commercial Library" collectionne les catalogues de librairie du monde entier : non seulement elle facilite les recherches, mais elle les fait elle-même, renseigne sur les publications commerciales et statistiques des deux continents.

Sa bibliothèque, librement ouverte au public, est une des plus belles de l'Amérique et s'augmente tous les jours de nouveaux dons.

Le Musée commercial de Philadelphie est donc une puissante Association qui ne vise rien moins que la conquête commerciale des marchés du monde.

Il se décompose, en réalité, en trois organismes bien distincts :

1o Un Musée commercial proprement dit, analogue à ceux que l'on visite en Europe, mais de proportions beaucoup plus vastes ;

2o Un office de renseignements que l'on peut comparer à l'office na-

tional français du commerce extérieur, mais qui n'a aucune attache officielle, bien que son activité soit constante et grandisse sans cesse ;

3o Un centre d'études des questions économiques qui intéressent l'Amérique entière.

C'est à ce dernier point de vue que le Musée commercial de Philadelphie mérite l'attention : il a cessé d'être une simple exhibition de produits pour devenir un établissement pratique : ses travaux sont, aux yeux des commerçants du Nouveau Monde, la source de constatations et d'idées très encourageantes.

Les Américains, partis de rien, espèrent de plus en plus prendre une belle place dans le monde du vingtième siècle.

Leur optimisme me semble une grande grâce : ils croient à leur énergie, ils savent ce dont ils sont capables. Leur Musée, au centre d'une grande région industrielle, au milieu d'une cité laborieuse et entreprenante, qui est la véritable métropole commerciale de l'Amérique, en relations constantes avec les différentes parties du monde, possède tous les éléments d'étude et d'instruction possibles.

Les hommes éminents qui le dirigent en contact avec les commerçants et les industriels de tous les pays, s'adonnant avec zèle et dévouement à leur tâche, se tenant sans cesse au courant de la vie, des besoins commerciaux du monde, s'assurent d'avance les moyens d'ouvrir à leurs nationaux, au jour décisif, les débouchés nouveaux. Ils n'ont cessé, depuis sept années de combattre pour l'idée d'expansion américaine. L'histoire du Musée est courte, mais elle est déjà glorieuse : elle est de nature à justifier les plus grandes espérances.

### MATURATION DE LA CREME DANS LA FABRICATION DU BEURRE

Queique l'on considère la qualité du lait comme le facteur le plus important dans la production d'un beurre de qualité supérieure, il ne faut pas oublier que parmi les opérations de la fabrication, la maturation de la crème est indiscutablement la phase la plus critique et ayant le plus d'influence. Du lait contaminé ou defectueux ne peut donner du beurre de première qualité, mais on peut l'améliorer considérablement, par une fermentation convenable et intelligente de la crème. Les savants ont étudié longuement tous les problèmes qui se

rappellent à la maturation de la crème, et beaucoup de progrès ont été faits vers des méthodes plus sûres ; le fabricant de beurre doit aujourd'hui tâcher de faire un usage pratique de ces méthodes pour améliorer la qualité de son produit.

Dans les fabriques de beurre ou laiteries d'une certaine importance, l'usage habituel consiste dans le mélange de la crème du soir et du matin et ensuite dans le barattage de cette crème mélangée le matin du jour suivant. La crème a, entre temps, pris une certaine acidité ou "maturation"

Or, des autorités dans la matière disent que la qualité du beurre, qui résulte de cette méthode, est largement influencée par la durée du temps qui s'écoule avant d'obtenir le degré désiré de maturité, et sur ce point, il y a eu de nombreuses discussions. D'aucuns sont partisans du refroidissement de la crème aussitôt après la séparation, suivi d'une maturation lente à la température obtenue. D'autres préconisent une maturation rapide ; ils préfèrent maintenir la crème à une température relativement haute, soit 17 degrés centigrades (62.6 Fahr.) ou à peu près pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que la maturité désirée soit atteinte, pour la refroidir ensuite jusqu'à la température du barattage ou même en dessous, et la tenir à cette température jusqu'au barattage.

Considérons brièvement les avantages réciproques de ces deux systèmes. Les fabricants de beurre expérimentés savent que, pour obtenir du beurre de la meilleure consistance ou texture, la crème doit être tenue à une température basse pendant quelque temps avant le barattage. On croyait au commencement que cette perfection dans la texture ne pouvait s'obtenir qu'en refroidissant la crème à une basse température immédiatement après l'écémage et en l'élevant ensuite à la température favorable à la maturation.

Cette théorie ne tient plus debout, car il a été abondamment prouvé qu'en refroidissant la crème après la maturation, le beurre est d'aussi bonne texture qu'en refroidissant la crème et en la laissant mûrir à une basse température pendant un temps plus long.

Quant au goût, la saveur ou l'arôme, nous devons, en premier lieu, considérer les influences qui en sont la cause, avant de comprendre quel effet la maturation rapide ou lente peut avoir sur ces qualités. Ces influences peuvent être divisées en

deux classes principales : 1o celles qui sont inhérentes au lait lors de la traite, en y comprenant celles provenant des aliments qu'ont reçus les vaches, et 2o celles qui résultent de l'action des bactéries sur les constituants du lait, crème ou beurre.

Il est évident que les qualités provenant des aliments ne peuvent être, d'une manière appréciable, influencées par la méthode de maturation de la crème, que celle-ci soit rapide ou lente, quoique l'on puisse, dans certains cas, enlever des goûts défavorables par un traitement physique tel que la pasteurisation ; ceux-ci relèvent de la deuxième catégorie d'influences et résultent de l'action des bactéries, que nous devons étudier plus particulièrement au point de vue de la maturation rapide ou lente.

Nous savons que certaines bactéries, parmi lesquelles celles des acides lactiques, jouent un rôle essentiel dans la production des goûts désirés dans la crème et le beurre, et nous savons également que certaines autres bactéries sont cause de la production des goûts désagréables. De plus, nous savons que la température la plus convenable pour le développement de bactéries, varie beaucoup avec les différentes variétés les unes se plaisant mieux à une température basse, les autres à une haute température. Il est important de se rappeler que, lorsqu'une certaine variété se trouve en nombre excessif dans un liquide convenable pour son développement, cette variété retardera le développement d'autres qui sont en nombre moins considérable dans le même liquide. De plus les bactéries de l'acide lactique commencent après un certain temps à corrompre ou gâter le liquide dans lequel ils vivent, et arrivent ainsi à le rendre nuisible à leur propre existence. A ce moment les bactéries d'une variété putricide, et par conséquent peu désirable, prennent possession du milieu et se multiplient rapidement.

Les quelques faits ci-dessus serviront à jeter quelque clarté sur les deux méthodes de maturation de la crème, dont nous parlons en ce moment. En considérant ces faits il est donc probable que lorsque nous avons affaire à de la crème de qualité exceptionnelle, obtenue dans des conditions idéales de propreté, et par conséquent ne contenant qu'une quantité minimum de variétés peu désirables ou nuisibles de bactéries, les meilleurs résultats seront obtenus par le refroidissement

de la crème à une température plus basse, si possible, que 12 degrés centigrades (53.6 Fahr.) et par la maturation lente. Mais dans des conditions ordinaires et surtout pendant l'hiver, lorsque le lait est plus ou moins contaminé d'une manière ou l'autre lorsque les bactéries de la putréfaction sont nombreuses) le meilleur beurre est obtenu en ajoutant à la crème aussitôt après l'écémage une quantité assez considérable de bactéries d'acide lactique sous la forme d'un "amorçeur" ou "starter" comme disent les Anglais, qui peut être fait dans la laiterie ou préparé d'une culture pure (ferment pur du Dr Hansen de Copenhague) et en préférant la maturation à une température favorable au développement de ces bactéries (15 degrés centigrades ou 59° Fahr.). Aussitôt que la maturation est arrivée au point désiré (point connu par tous les beurriers expérimentés), le développement des bactéries de l'acide lactique doit être arrêté par un refroidissement de la crème à 14 degrés (57.2 Fahr.) ou moins, sinon le développement progresse rapidement et arrive à un point où la fermentation putrescible commence et le goût du beurre sera détruit.

Lorsque l'on a affaire à des grandes quantités de crème, des bassins à double paroi (comme ceux placés dans plusieurs laiteries du pays) sont les meilleurs appareils pour la maturation de la crème, car on peut y régler la température à volonté. Dans les petites laiteries ainsi que dans les fermes, la température peut être réglée en déposant le réservoir contenant la crème dans un bassin d'eau maintenue à la température voulue.—*L'Industrie laitière belge.*

### FROMAGE ANGLAIS OU CANADIEN?

Quand nous avons donné le compte rendu de la dernière convention d'industrie laitière à Fraserville, nous avons eu l'occasion de parler d'une expérience faite en Angleterre, à propos de la fabrication du fromage.

Un fabricant anglais fit un fromage et M. Elie Bourbeau, l'inspecteur bien connu de nos fromageries en fit un autre. Le lait provenait des mêmes vaches et toutes les conditions extérieures, de température, etc., étaient les mêmes. Il s'agissait de savoir si le procédé de fabrication anglais l'emportait

sur le procédé canadien pour la production du Cheddar.

Nous avons dit que des échantillons des deux fromages avaient été jugés par des commerçants de Montréal et qu'ils penchaient en faveur du fromage de l'inspecteur canadien. A la convention d'industrie laitière la même épreuve a donné le même résultat.

Depuis l'époque de la convention deux mois se sont écoulés et il était intéressant de savoir comment avec le temps s'étaient comportés les deux fromages.

Nous en pouvons parler en connaissance de cause, car le dévoué président de la Société d'Industrie Laitière, M. J. A. Vaillancourt nous a très gracieusement envoyé un échantillon des deux fromages et ainsi mis en mesure de pouvoir donner une opinion.

Voici ce que nous en pensons : le fromage du fabricant anglais a sûri, il a un léger goût acide qui sans doute se développera encore avec le temps ; le fromage de M. Elie Bourbeau gagnera, au contraire, avec le temps, son arôme n'est pas encore suffisamment développé, peut-être serait-il parfait sous ce rapport s'il n'avait tant voyagé par les froids d'un hiver très rigoureux.

Nous préférons donc le procédé canadien de fabrication, si nous en jugeons d'après les deux échantillons qui nous ont été soumis.

Nos fabricants savent donc qu'en suivant les conseils de M. Elie Bourbeau, qui sont ceux que professe d'ailleurs l'Ecole d'Industrie Laitière de St-Hyacinthe, ils feront un excellent fromage.

Il ne faut pas oublier que ce fromage a été fait au mois d'août, par un temps très chaud, qu'il a beaucoup voyagé et a, par conséquent, subi de grandes variations de température et, malgré tout, il est et restera un fromage de bonne conservation. C'est un point que nos fabricants ne doivent pas perdre de vue.

### Du Vrai Café

On aurait beau chercher, on ne trouverait pas sur le marché, un Café plus agréable dans la tasse, plus moelleux au palais, plus savoureux que le Café de Madame Huot dont la maison E. D. Marceau a acquis la formule plusieurs fois médaillée aux expositions de Paris.

Il serait facile de compter les épiceriers où l'on ne vend pas cet excellent café ; même dans les épiceries les plus modestes, le Café de Madame Huot figure à la place d'honneur et se vend "comme des petits pains chauds" tant il est aimé et recherché par toutes les personnes qui y ont goûté une seule fois. C'est un stock qui se renouvelle fréquemment et qui, par conséquent, paie l'épicière et contribue à augmenter sa clientèle.

## LE ZÉROGRAPHE

Un appareil d'invention récente, qui a été exhibé le 19 mai 1897, dans une soirée de la Société Royale de Londres, réalise la reproduction télégraphique à grande distance des mouvements d'impression d'une machine à écrire. C'est le zérographe inventé par M. Léo Kamm, ingénieur-conseil et électricien.

« Deux appareils analogues, reliés par fil, peuvent servir l'un et l'autre, tantôt de transmetteur, tantôt de récepteur ; les caractères s'impriment à la fois au point de départ et au point d'arrivée et l'on obtient ainsi un enregistrement (record) des communications expédiées et reçues.

Aucune habileté spéciale n'est exigée des opérateurs ; la manipulation s'effectue comme sur une machine à écrire ordinaire et le synchronisme ou la simultanéité d'action parfaite est maintenue pour une durée quelconque.

L'avantage d'un mode de transmission de l'espèce, consiste notamment en ce que la conversation télégraphique peut être échangée en l'absence du correspondant.

L'appareil est construit pour les divers systèmes télégraphiques en usage : duplex, quadruplex, de bourse, et peut être transformé sur l'heure en un parleur (sounder) ou instrument à aiguille. Il peut être employé de pair avec le téléphone ou à la place de celui-ci.

Il a été mis à l'essai au début par le chemin de fer de la Jungfrau (Suisse), par l'agence Reuter, par une compagnie télégraphique de Copenhague et par la direction générale des postes allemandes.

\* \*\*

Le synchronisme de deux machines pour un intervalle de temps quelconque n'avait pas été réalisé auparavant dans la science télégraphique.

Depuis l'invention du télégraphe les inventeurs ont cherché la solution de ce difficile problème et n'avaient obtenu qu'un succès partiel.

On le comprendra en se rendant compte des principes d'après lesquels ils sont construits.

Si l'on se trouve dans une station de chemin de fer, l'observation d'un train au passage montre que les roues des véhicules se meuvent avec la même vitesse et obéissent à une action synchronique apparente.

Cependant, si l'une des roues glisse ou s'échappe des rails, l'action synchronique est susceptible d'être troublée.

Toute différente est l'action des roues des locomotives, qui, étant réunies par une bielle d'accouplement, peuvent produire un isochronisme parfait et permanent.

Un appareil télégraphique ne peut être accouplé par une tige de connexion ; l'intermédiaire étant, en ce cas, le fil qui conduit l'énergie à l'électro-aimant ou à l'aimant permanent, selon le cas, pour remplir sa fonction.

Tous les instruments d'action synchronique ont ce point de départ commun, ce qui rend si difficile à obtenir un isochronisme parfait.

Une foule d'ingénieurs appareils ont été mis à l'essai dans les divers pays, mais aucun n'a gardé le terrain acquis comme le "Hugues" qui servira pour le présent propos, de type d'un instrument synchronique modèle à caractères imprimants.

L'appareil Hugues qui, depuis quarante ans, a été sans rival comme instrument télégraphique rapide à caractères imprimants, est le meilleur, le plus ingénieux et le plus largement en usage, en particulier sur le continent.

En Angleterre le poids de 140 livres qui constitue sa force motrice a été graduellement remplacé par un moteur électrique ou par une action pneumatique qui le rend moins encombrant.

Il a été ainsi subordonné à l'adaptation d'une puissance dont on ne peut pas toujours disposer, ce qui en restreint l'usage.

Ayant besoin d'un mouvement rotatif rapide qui atteint jusqu'à 120 révolutions au minimum, et d'un mécanisme spécial, l'usure est très grande, ce qui cause beaucoup de difficultés et accroît les frais d'entretien dans une limite très appréciable.

Le synchronisme de l'appareil Hugues, qui est basé sur la vibration isochronique d'une tige, est une pièce de mécanique très délicate. Des hommes de métier très initiés peuvent seuls venir à bout de ses complications et des hommes techniques spéciaux ou des mécaniciens doivent être attachés là où des appareils Hugues sont en usage, et seule une longue pratique les met à même de parer aux nombreuses irrégularités qui se produisent.

La roue des types doit être placée à zéro chaque fois que les transmissions sont interrompues et l'appareil ne peut pas fonctionner à moins d'être constamment desservi par un employé exercé, qui est continuellement obligé de transmettre des impulsions à la ligne, afin d'évi-

ter que l'appareil récepteur ne dévie. Il n'est pas possible, cependant, d'admettre à l'appareil Hugues plus de dix rotations, prenant un intervalle d'environ cinq secondes, sans que le résultat final soit un trouble dans le synchronisme.

L'instruction d'un opérateur exige des mois avant d'être complète ; en outre, c'est un instrument coûteux, tant par la dépense primitive que par le travail difficile qu'il requiert.

L'appareil Hugues, qui était largement employé par la Compagnie des Télégraphes du Royaume-Uni, a été abandonné lors de la reprise par l'Etat des réseaux des différentes Compagnies télégraphiques en 1870, parce qu'il était sujet à trop de dérangements et de difficultés qui occasionnaient de grands retards dans le trafic.

Les spécialistes habiles qui les desservaient, étaient répartis d'une manière trop inégale dans les différentes villes, et comme un appareil doit fonctionner en synchronisme avec un autre, le système était fortement bouleversé ; de là la substitution d'appareils non enregistreurs qui ne dépendent pas autant de l'action synchronique et qui sont moins exposés à des erreurs par suite du défaut de précautions et de contrôle.

Sur le continent, l'appareil Hugues à caractères imprimants est employé avec plus de succès, à cause de la convention internationale. Le Hugues et le Morse sont les seuls instruments admis pour les communications internationales.

La supériorité et la sûreté des appareils enregistreurs sur les non-enregistreurs est parfaitement démontrée.

L'administration des postes britanniques s'en est tenue principalement aux appareils non enregistreurs, plus par nécessité que par choix. Le seul bon appareil imprimant (le Hugues) a beaucoup de défauts en raison desquels il ne peut rendre que des services limités.

Une autre méthode de synchronisme a été trouvée dans le système dit "pas à pas."

Celui-ci est, jusqu'à un certain point, d'un fonctionnement plus sûr là où la transmission et la vitesse à grande distance ne sont pas requises ; il répond admirablement à des instruments télégraphiques avec inscription sur bandes, là où l'on a simplement besoin de recevoir simultanément en différents points.

Les instruments de ce genre sont généralement divisés en deux classes : le transmetteur et le récepteur.

Le système ne convient pas pour

Téléphone Bell Main 2461.

Téléphone des Marchands 238.

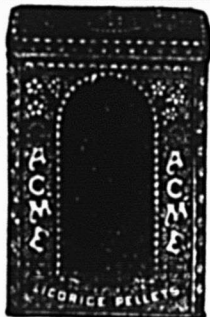
Boîte de Poste 62.

**N. F. BEDARD,** MARCHAND ET COMMISSIONNAIRE EN **BEURRE, FROMAGE, ŒUFS, ETC.**

Et Négociant de Fournitures et Matériaux pour les Fromageries et Beurreries.

**BOIS de BOITES a FROMAGE PROVENANT des MEILLEURS MOULINS d'ONTARIO.**

Cotations spéciales pour quantité d'un char ou plus livrées dans toutes les parties de la province.

**Canistre EMPIRE STATE Sans Rivale au Canada.****PRIX MODÉRÉS ET CONDITIONS FACILES.****N. F. BEDARD, 32-34 RUE FOUNDLING, MONTREAL.****“ LES MARQUES EDWARDSBURG ”****d'Empois****... et de Sirop**Sont bien connues dans tout le Dominion comme des **TYPES DE QUALITE.**  
Nous avons en magasin des **STOCKS ASSORTIS** en emballages de toute sorte et nous garantissons **PROMPTE EXPÉDITION.****EDWARDSBURG STARCH CO'Y, Limited,**  
**Etablie en 1858**164 Rue St-Jacques,  
**MONTREAL.**Manufacture :  
**CARDINAL, Ont.**53 Front St. East,  
**TORONTO.****Réglisse**

Etablis en 1845.

en batons canelés Y. &amp; S., paquets 80 à la boîte de bois ; caisses de 20 boîtes, breveté 20 août 1899 ; une nouveauté unique et désirable en bâtons de réglisse. Réglisse en bâtons Y &amp; S (ordinaire) boîtes de 5 lbs et en vrac, caisse de 25, 50 et 125 lbs net. Pastilles de réglisse Acme, boîtes de 5 lbs et en Losanges de réglisse Y. &amp; S., boîtes de 5 lbs et paquets de 5 lbs. Manhattan Wafers (Réglisse mou) emballé en boîtes de 24 lbs., un délicieux bonbon en réglisse. Vendus par les droguistes en gros du Canada. Catalogue sur demande adressée aux manufacturiers.

**YOUNG & SMYTHE, Brooklyn, N.Y.**

les transmissions à longue distance, car la succession rapide de courants intermittents est cause que l'accroissement de la capacité électrostatique de la ligne, se fait trop sentir et partant que la prolongation du courant et le retardement des signaux sont énormément augmentés.

Si, par exemple, une ligne de faible capacité électrostatique permet la transmission de 20 signaux, une ligne d'environ 300 milles n'en permettrait que 10, et sur un long câble 2 signaux seulement pourraient être transmis dans le même intervalle de temps.

Le système "pas à pas" n'est pas établi pour les besoins courants, en outre la nécessité d'avoir un appareil transmetteur et un appareil récepteur le rendrait très coûteux.

L'"imprimeur Phelps," qui est énormément employé en Amérique est partiellement fondé sur les mêmes principes que le Hughes. Il n'est également pas applicable à la télégraphie générale.

Un grand *desideratum* pour les instruments synchroniques est la simplicité, qui ne se rencontre pas dans les machines ci-dessus mentionnées, bien que chacune d'elles ait montré qu'elle répondait le mieux, dans sa propre sphère, au but à atteindre.

Le monde commercial et industriel a besoin d'un appareil télégraphique à impression directe, qui puisse être manipulé aussi facilement qu'une simple machine à écrire ordinaire, d'un instrument qui puisse être utilisé sur un réseau de communication, semblable au système téléphonique actuel, et qui fonctionne assez rapidement.

L'actionnement électrique et mécanique doit être entièrement automatique, afin que des messages puissent être reçus sans aucune intervention à toute heure de nuit et de jour.

C'est, comme nous l'avons dit, une qualité précieuse du zérographe.

Les Thés verts de Ceylan ont une forte demande à l'établissement de Thé Salada, chaque jour de nouveaux clients, et de nouvelles demandes lui arrivent. La vente a été la plus forte en record. Cela n'est que naturel, car le thé de Ceylan vert Salada est absolument pur et décidément supérieur aux thés du Japon.

Les primes offertes aux fumeurs des tabacs et cigarettes de la maison B. Houde & Cie, de Québec ne font qu'ajouter à la vogue obtenue par ces produits supérieurs de leur industrie. M. J. C. Moquin, représentant de la maison B. Houde & Cie, à Montréal, se fera un plaisir de fournir tous les renseignements désirables aux personnes intéressées.



Le Maroc minier : Encore qu'il soit aux portes de l'Europe, le Maroc est bien peu connu, surtout au point de vue des ressources naturelles qu'il peut présenter. Si on en croit la *Politique Coloniale*, il y aurait lieu de croire que cette région est fort riche en gisements miniers de diverses natures. Les métaux qui paraissent les plus répandus dans le Maroc sont :

"Le cuivre, dont les minerais sont souvent très argentifères et quelquefois aurifères ; le plomb, dont les minerais sont toujours plus ou moins riches en argent ; le zinc, l'antimoine, le mercure, le fer. On a découvert en quelques points du manganesé et du chrome.

"On a aussi reconnu la présence de l'or et celle, signalée tout récemment, de métaux appartenant au groupe du platine : le platine, l'iridium, le palladium, etc."

Le cuivre se rencontrerait surtout dans la région de Sous et près de Tanger. On a de bonnes raisons de croire que le plomb est abondant :

"Les mines de Gar Rouban, exploitées il y a quelques années sur la frontière du Maroc, et divers affluements signalés à divers points de l'empire marocain, fournissent à cet égard de précieuses indications. D'une façon générale les minerais de plomb, toujours plus ou moins argentifères, se trouvent avec fréquence dans les diverses parties de l'Afrique du Nord ; mais ils sont le plus souvent subordonnés à la présence, dans les mêmes gîtes, d'autres métaux, tels que le cuivre et le zinc"

On manque de renseignements sur le zinc, mais on sait que les mines de fer sont très nombreuses. Il n'est pas douteux non plus que le Maroc possède de considérables gisements de phosphate de chaux.

\*\*\*

Un nouveau médicament : Une découverte du plus haut intérêt a été faite récemment par le Dr Heckel, qui dirige l'institut Colonial. Il s'agit d'une écorce qui posséderait des propriétés curatives remarquables pour les affections stomacales et qui serait, en outre, un réconfortant remarquable :

"C'est l'écorce du "soundaké," un arbre du Sénégal qui est malheureusement assez rare.

Le rapport de M. Heckel, sur le soundaké ou quinquina africain, a été présenté à l'Académie de médecine et couronné du prix Barbier.

L'action du nouveau médicament serait, paraît-il, très rapide. Dans le cas de diarrhée, il serait précieux ; dans le cas de dysenterie, il faudrait y adjoindre du bismuth."

Il est difficile de se prononcer sur la valeur réelle de ce nouvel agent thérapeutique, mais il faut souhaiter qu'il soit l'objet d'expériences sérieuses.

\*\*\*

Les journaux américains font grand bruit autour d'un syndicat qui vient de se fonder pour l'établissement du téléphone entre Londres et New York.

Le professeur Pupin, de l'université de Colombie, est l'inventeur du système de téléphonie terrestre et sous-marine qui sera appliqué. Il consiste dans l'adaptation de huit bobines d'induction pour chaque mille de câble, ce qui suffit à supprimer toute résistance au courant électrique et à assurer une transmission plus rapide que celle obtenue jusqu'ici.

Ce système serait également appliqué par terre, de New York à San Francisco.

\*\*\*

Le bouleau et l'électricité : On lit dans un journal américain que le bouleau est un non conducteur de l'électricité. Ce fait paraît être si généralement connu, que les Indiens, à l'approche de l'orage, vont se mettre à l'abri du premier bouleau qu'ils peuvent atteindre. Les habitants du Tennessee considèrent cet arbre comme l'abri le plus sûr contre les dangers de la foudre. On assure même qu'on n'y connaît aucun exemple qu'un bouleau eût été atteint du feu céleste, tandis qu'il est bien avéré que la plupart des autres sont souvent foudroyés.

L'auteur de cet article ne spécifie pas le bouleau, il ne dit pas si c'est notre *Betula alba* (bouleau blanc) que l'on trouve également dans l'Amérique du Nord, qui présente cette particularité, ou s'il s'agit ici d'une des nombreuses espèces de bouleaux qui appartiennent exclusivement à l'Amérique septentrionale telles que : *Betula angulata*, *B. carpinifolia*, *B. excelsa*, *B. glandulosa*, *B. lenta*, *B. nigra*, *B. populi folia*, *B. papyrocea*, *B. rhombifolia* ; il ne dit pas non plus si le feu électrique les épargne toutes, ou si c'est uniquement le bouleau blanc.

\*\*\*



POUR UN HOMME QUI VISE A AUGMENTER SON COMMERCE DE THÉ

# "SALADA" LE THÉ NOIR OU VERT DE CEYLAN

EST SON MEILLEUR AMI.

Il n'y a pas de doute, pas l'ombre d'un doute à ce sujet.

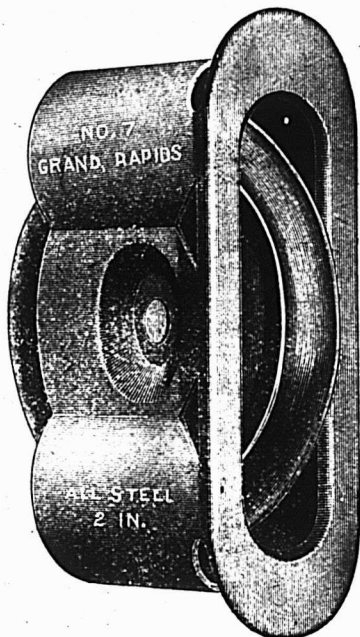
Nos services et notre expérience peuvent être utiles à tout homme intéressé dans le Thé.

Paquets de plomb scellés seulement.

Jamais vendu en vrac.

Toronto. Montréal. Boston. Buffalo. Philadelphie. Détroit. Toledo. Cleveland. Pittsburgh. Terre-Neuve.

BUREAU DE MONTREAL, 368 RUE SAINT-PAUL.



## LA POULIE

À CHASSIS,  
SILENCIEUSE.  
TOUT ACIER.

"GRAND RAPIDS"

## Une Nouveauté

S'ajuste sans clous ni vis.

Solidité garantie.

Fonctionne sans bruit.

Ne vous laissez pas substituer  
une poulie inférieure.



DEPOSITAIRES AU CANADA :

# AMIOT, LECOURE & LARIVIERE

591-593, rue Saint-Laurent

...MONTREAL



Tous les épiciers qui désirent tenir ce qu'il y a de mieux,  
devraient avoir en magasin les

## EAUX GAZEUSES DE TIMMONS



MÉDAILLES ET DIPLOMES OBTENUS  
POUR L'EXCELLENCE ET LA QUALITÉ

M. TIMMONS & SON,

90 ET 92, COTE D'ABRAHAM, QUEBEC



H. LAPORTE  
J. B. A. MARTIN  
J. O. BOUCHER

MAISON FONDÉE  
1870.

L. A. DELORME  
J. ETHIER  
J. A. MARTIN

# LAPORTE, MARTIN & C<sup>IE</sup>

ÉPICIERIERS EN GROS

72 à 78, rue St-Pierre,  
Montréal



Seule Représentants au Canada, de...



Ph. Richard, Cognac, France.

Vve Amiot, Saumur, France.

Mitchell & Co., Belfast and Glasgow.

Thé Japon "Princesse Louise."

Thé Japon "Victoria."

# LES BROSSES DE BOECKH



## De quel matériel elles sont faites.

On n'emploie que les meilleures matières premières dans la fabrication de nos brosses. Nous importons toute cette matière première directement des producteurs, et comme nous sommes les plus grands consommateurs dans notre ligne, nous sommes en mesure d'obtenir de meilleurs stocks à plus bas prix que d'autres petits acheteurs.

## Pourquoi elles sont bonnes.

Parceque nous n'épargnons rien pour maintenir la qualité de nos brosses au "Standard" le plus élevé; et elles ont obtenu une réputation qui a créé une demande dans toutes les villes, de l'Atlantique au Pacifique.



80, rue York, TORONTO

# ADOLPHE PUGET

MARSEILLE

## Huile d'Olive de table

HUILE D'OLIVE VIERGE D'AIX No 1.	Caisse de 12 bouteilles.	Etiquette en forme de Cœur.
	" 24/2 "	" " "
HUILE, QUALITÉ SUPÉRIEURE, No 2.	Caisse 2 Estag. 5 gallons.	MARQUE PUGET,
	" 8 " 1 gallon.	Illustration fond rouge.
	" 24 " 1 "	
	" 48 " 1 "	
HUILE, QUALITÉ SURFINE, - - No 3.	Caisse de 2 Estag. 5 gallons.	
	" 8 " 1 gallon.	
	Caisse de 12 Blles. 18 onces.	Marque Italienne
	" 24/2 "	" ADOLFO MICHAELI "
HUILE, QUALITÉ FINE, - - - - No 4.	" 48/4 "	
	" 2 Estag. 5 Gall.	
	" 8 " 1 "	

Nous représentons la Maison Puget depuis plus de 25 ans.

**D. MASSON & CO., MONTREAL**



# Poudre à Pâte

# "PHOSPHO"

"L'alun est mauvais, mais la crème de tartre est pire."

Garantie exempte de crème de tartre et de toutes autres substances nuisibles.

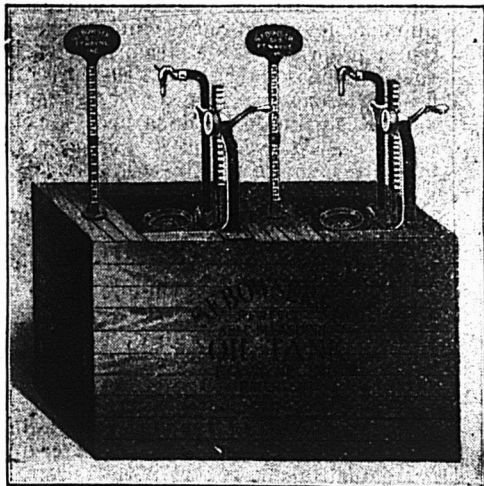
Evitez les poudres à pâte à base de crème de tartre, elles déposent dans le pain des sels purgatifs (Rochelle Salts).



Conscienceusement pure et hygiénique.

FABRIQUÉE AU CANADA PAR

R. HERRON & CO., Montréal.



CABINET DOUBLE POUR PREMIER ÉTAGE

## Un Réservoir à Huile, Mesureur Automatique .. **BOWSER**

mettra votre magasin à l'abri des accidents par le feu occasionnés par les réservoirs ouverts et les planchers imbibés d'huile, et vous ne serez jamais chagrins d'avoir équipé votre établissement avec le meilleur et le plus ingénieux débit d'huile qui existe au monde. L'huile est mesurée directement dans la canistre du client, pas de danger d'en renverser ou d'en gaspiller.

Le réservoir est absolument étanche. L'égouttoir est protégé par un tissu métallique serré. Vous n'avez rien à risquer de l'homme aux allumettes. Il possède d'autres qualités de sécurité et d'économie. Permettez-nous de vous en faire connaître plus long. Notre catalogue est gratuit.

## MIEUX VAUT la SÉCURITÉ que le CHAGRIN

Il y a des masses de vrai dans ces dictons populaires. Qui ne préférerait la sécurité immédiate au chagrin plus tard? Pas un de nous, probablement. Et en parlant de sécurité—naturellement vous êtes assuré contre le feu—mais avez-vous jamais lu votre police et vu contre quoi elle ne vous assure pas? Et vous savez, si vous brûlez que vous êtes perdant de toute façon, de sorte qu'il vaut mieux avoir la sécurité si vous pouvez, que le chagrin si vous y êtes obligé, le vieux réservoir à fuite avec le plancher imbibé d'huile sur lequel il repose n'est-il pas une menace constante à la sécurité de votre magasin? supposez un fumeur imprudent qui jette une allumette non éteinte dans son ouverture, ou qu'un passant marche sur une allumette perdue sur le plancher imbibé d'huile? Eh bien, les probabilités sont que vous en auriez du chagrin.

S. F. BOWSER & CO., Fort Wayne, Ind.

et 622 Av. de l'Hôtel de Ville, Montréal.

## LA BANQUE VILLE-MARIE, en Liquidation

Un deuxième dividende de 5% a été déclaré et sera payable le 4 mars et les jours suivants au bureau de la dite Banque Ville-Marie, No 97 rue Saint-Jacques.

Pour accommoder les déposants des différentes succursales en dehors de la ville, le même dividende sera payé comme suit:

Succursale d'Avonmore, à la Banque d'Ottawa.....	du 4 au 9 mars
do Lachute, à la Banque d'Ottawa.....	du 4 au 9 mars
do L'Épiphanie, au Comptoir d'Escompte.....	du 4 au 9 mars
do Berthierville, au bureau de R. Gariépy.....	du 4 au 9 mars
do Nicolet, au bureau de Lecomte & Beaubien.....	du 4 au 9 mars
do Saint-Laurent, au bureau de C. S. Tassé, N. P.....	du 5 au 9 mars
do Longueuil, au bureau de L. J. Normand.....	les 4 et 5 mars
do Lachine, au bureau de Léon Forest, N. P.....	11 et 12 mars
do Ste-Thérèse, au bureau de Cléophas Jérôme.....	13 et 14 mars
do Ormstown, au bureau d'Eugène Fontaine, N. P.....	15 et 16 mars
do Papineauville, au bureau de P. de Varennes, N. P.....	18 et 19 mars
do Chambly, au bureau de E. P. Bertrand, N. P.....	20 et 21 mars
do Laprairie, au bureau de Henri Brossard.....	22 et 23 mars
do Marieville, au bureau de A. Girard, avocat.....	22 et 23 mars

La production des livrets est de rigueur. Les déposants qui nous transmettront leurs livrets par la malle recevront leur chèque de dividende le lendemain.

Par ordre,

A. L. KENT,  
U. GARAND,  
J. O. DUPUIS,

} Liquidateurs.

## A VIS DE FAILLITE

IN RE

ZENON TOUGAS

Failli.

Le soussigné vendra à l'encan public, à la place d'affaires du sus-nommé, No 252 rue Visitation, coin rue Robin.

Lundi, le 11 de Mars courant,  
A 11 heures a. m.

L'actif du susdit failli, comme suit :	
Stock d'épicerie.....	\$ 500 33
Roulant et fixtures.....	205 20
Dettes de livres par liste.....	820 08
Loyer des prémisses au 1er mai.....	30 00

\$1,645 61

Le magasin sera ouvert pour inspection le 9 de mars courant. L'inventaire et la liste des dettes sont à mon bureau.

WM. RENAUD, Cessionnaire.  
15 rue St-Jacques, Montréal.

MARCOTTE FRERES,  
Encanteurs.



LA  
**Compagnie de  
FERRONNERIE**

**Letang, Limitée**

IMPORTATEURS DE

**FERRONNERIE  
ET DE  
QUINCAILLERIE**

**287 et 289,  
rue St-Paul,  
MONTREAL**

ASSORTIMENT  
COMPLET DE

Haches, Chaines, Chaines,  
à Billots, : : : Chaines à  
Vaches, de toutes dimen-  
sions, Pelles et Pelles à  
Neige, Bêches, Patins de  
tous genres, : : : Grelots,  
Fouets, Etrilles, Licous,  
Etc., Etc., ainsi que de  
Fanaux, Verres à Vitres,  
Peintures, Huiles à Pein-  
tures et Vernis de toutes  
espèces.

Vos Clients demandent



**LES Marinades  
de la Marque  
"Sterling"**

Du moins, c'est l'expérience des épiciers du pays dont la détermination est d'obtenir la meilleure clientèle et de lui donner satisfaction. Les produits "Sterling" répondent à l'idéal des épiciers les plus exigeants.

**T. A. LYTLE & CO.**

124-126 Rue Richmond Ouest, - TORONTO.

**Bi-Carb.  
de Soude.**

Si vous voulez obtenir 98<sup>50</sup>/<sub>100</sub> de Bicarbonate de Soude pur de chaque livre, vous devriez demander à votre marchand de gros la marque "Hand-in-Hand". Si vous désirez avoir un Bicarbonate de Soude qui ne varie pas sous le rapport de la qualité, demandez également la marque "Hand-in-Hand".

The United Alkali Co. de la Grande Bretagne est une des plus grandes manufactures de Bicarbonate de Soude qui existe au monde.

La marque "Hand-in-Hand" est célèbre partout pour sa grande pureté, sa blancheur et sa force sans égale.

**Marque  
"Hand  
-in-  
Hand"**

ARTHUR P. TIPPET & Co., Agents

8, Place Royale,  
Montréal.

23, rue Scott,  
Toronto.



**La Mine Grasse SULTANA**

LA PLUS POPULAIRE DU MARCHÉ CANADIEN

Nous sommes heureux de constater une augmentation de 45% dans la vente des produits "Sultana" depuis le 1er septembre, et nous remercions cordialement tous nos clients qui semblent s'unir pour encourager l'industrie canadienne.

Ce qui fait la force de la Mine Grasse Sultana, c'est qu'elle est fabriquée à Montréal et est livrée encore fraîche, ce qui l'empêche de sécher comme les produits achetés à l'étranger six mois d'avance, et exposés à la détérioration dans les hangars trop froids en hiver et trop chauds en été.

**SULTANA M'F'G CO.**

1744 Notre-Dame, MONTREAL,  
Tel. Bell Main 2318.







# MELASSES

Lorsque vous désirez acheter de la melasse de

**BARBADE ou de PORTO-RICO**

en lots de char, écrivez ou télégraphiez pour demander nos cotations. Nous ne vendons que des marchandises pures. Pas de mixtures ni de mélanges.

**BAIRD & PETERS, Saint John, N. B.**

Les plus grands Importateurs directs du Nouveau Brunswick.

## FOURRURES

Importateur, Exportateur et Manufacturier en gros de **FOURRURES** en tous genres pour hommes, femmes et enfants. Les plus hauts prix du marché seront payés pour toutes sortes de fourrures non apprêtées.

N. B. — Le plus haut prix payé pour cire d'abeilles et ginseng.

**HIRAM JOHNSON**

494 RUE T-PAUL, MONTREAL.

## 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, suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 RUE BLEURY, MONTREAL

## THE MERCHANTS COLLECTING ASSOCIATION OF CANADA

30, rue Saint-Jacques,

TEL. BELL MAIN 1254. Montréal, Qué.

Agence Commerciale. Collections faites partout. Système supérieur.

Bureaux d'avocats dans toutes les villes du Canada et des Etats Unis.

### A VIS DE FAILLITE IN RE

**A. GRANGER & CIE,**  
Marchands, Montréal.

FAILLIS.

Les soussignés vendront à l'encan public, Mercredi, le 13 Mars, 1901, à 11 h. a. m., à leur salle d'encan, No 69 rue St Jacques, Montréal, l'actif de la faillite comme suit :

Stock de marchandises sèches...	\$2,194 24
Modes.....	454 93
Merceries.....	861 96
	<hr/>
Mobilier du magasin.....	\$3,511 13
Dettes de livres.....	169 47
	36 74
Loyer à échoir, 13 <sup>e</sup> mois, au 30 avril 1902, à \$35 par mois.....	472 50
	<hr/>
	\$4,189 84

Conditions de vente : Argent comptant. Le tout d'après inventaire. Magasin ouvert, pour inspection, mardi, le 12 mars 1901, jusqu'à 6 heures p. m.

Pour plus amples informations s'adresser à  
**GAGNON & CARON,**  
Curateurs conjoints.  
41 bâtisse des Tramways, Montréal.  
**MARCOTTE FRERES, Encanteurs.**

## CANADA PAPER CO. LIMITED

AVIS est donné par les présentes que la vingtième assemblée générale annuelle des actionnaires de la Canada Paper Company, Limited, aura lieu aux bureaux de la Compagnie, 2 rue Ste-Hélène, en cette ville.

**MARDI, LE 12 MARS, à 3 hrs P.M**

Par ordre du bureau,  
**JOHN G. YOUNG,**  
Sec.-Trés.

Montréal, 1er mars 1901.

### A VIS DE FAILLITE

Dans l'affaire de

**RAOUL LALONDE,**

Hôtelier de la cité de Montréal, "Springfield House," Carré Chaboillez.

Des soumissions cachetées seront reçues par le soussigné jusqu'à

**Lundi, le 11 Mars 1901 à midi**

Pour l'achat de l'hôtel susdit, comprenant vins, liqueurs, la licence, les droits dans le bail.

Le dit hôtel, situé au Carré Chaboillez, coin de la rue Cathédrale, est ouvert constamment et peut être visité en aucun temps.

Pour tous renseignements, s'adresser à

**ALEX. DESMARTEAU, Curateur,**  
1593 rue Notre-Dame, Montréal.

### A VIS DE FAILLITE IN RE

**L. LEONARD,**

Marchand de chaussures, Montréal.

FAILLI.

Le soussigné vendra à l'encan public, aux salles de Marcotte Frères, 69 rue St Jacques.

**Jeu di le quatorzième jour de Mars  
courant, à 11 heures a.m.**

L'actif du susdit failli, comme suit :

<b>RUE NOTRE-DAME</b>	
Stock de chaussures et claques.....	\$3,526 75
Fixtures et outillage.....	186 00
<hr/>	
<b>RUE STE-CATHERINE</b>	
Stock de chaussures et claques.....	3,181 28
Outillage et fixtures.....	511 01
	<hr/>
Dettes de livres par liste.....	\$7,405 64
Loyer, rue Notre-Dame, au 1er mai.....	347 20
	37 50
	<hr/>
	\$7,790 34

Les magasins seront ouverts pour inspection, les 12 et 13 de mars. Les inventaires et la liste des dettes de livres peuvent être vus à mon bureau.

**Wm RENAUD,**  
Cessionnaires,  
No 15 rue St-Jacques, Montréal.  
**MARCOTTE FRERES,**  
Encanteurs.

" La plus solide  
au monde."

# The Equitable

# Life Assurance

# Society OF THE UNITED STATES

Assurances  
en cours, 31  
Déc. 1900..\$1,116,875,047.00

Assurances  
nouvelles  
émises en  
1900..... 207,086,243.00  
Revenus... 58,007,130.98

Actif, 31  
Déc. 1900.. 304,598,063.49

Fonds d'As-  
surance et  
tout autre  
passif. .... 238,460,893.48  
Surplus.... 66,137,170.01

Porteurs  
de Polices  
payés en  
1900..... 25,965,999 30

**JAMES W. ALEXANDER, President.**

**JAMES H. HYDE, Vice-President.**

**SEARGENT P. STEARNS, Gerant,**  
157, rue St-Jacques, Montreal.



# POURQUOI PAS

N'avoir que ce qu'il y a de mieux quand ça ne coute pas plus que pour les qualités ordinaires.  
C'est mon but de toujours donner ce qu'il y a de mieux à des prix défiant toute concurrence.

## ET VOICI POURQUOI JE SUIS EN POSITION DE LE FAIRE :

1<sup>er</sup>ement. Je fais une spécialité de quelques lignes seulement : Les THÉS, les CAFÉS, les ÉPICES et les MEILLEURS VINAIGRES distillés.

Elles ont toute mon attention et j'en ai fait une étude toute particulière ;

2<sup>e</sup>ment. J'importe directement des pays de production toutes les marchandises qui font partie de mon commerce et je paie comptant pour tout ce que j'achète.

3<sup>e</sup>ment. Je connais parfaitement les marchandises qui vous conviennent, en ayant vendu par toute la Puissance pendant 15 ans, et j'ai pour vous les fournir un stock des mieux assortis en même temps qu'acheté avec le plus grand soin.

4<sup>e</sup>ment. Mes dépenses ne sont pas considérables et les profits que j'é préleve sont les plus petits possibles.

5<sup>e</sup>ment. Je déménagerai au premier mai prochain et je ne veux avoir à cette époque que le stock absolument nécessaire — donc, il y aura des bargains.

Pour jouir de tous ces avantages, vous n'avez qu'à demander mes échantillons et mes prix.

## Essayez mes Marques Enregistrées

Elles sont un guide en fait de QUALITE et de HAUTE VALEUR.

CONDOR. Vinaigre de 100 grains. — OLD CROW. Vinaigre de 75 grains.  
OLD CROW. Mélange de thés noirs choisis.

NECTAR. La perfection des thés noirs mis en paquets de plomb.

LE CONDOR. Thés du Japon, les plus beaux et les meilleurs.

LE CONDOR LX, paquets de 1 lb en plomb. Un thé du mois de mai, aussi beau, aussi bon qu'en half chests, et au même prix.

LE CONDOR XXX. Japonais de la nouvelle récolte pour arriver fin de juillet.  
Je vous l'offre si vous me donnez vos commandes à présent à 19c. Il sera ce qu'il y a de mieux cette année.

LE CAFÉ DE Madame HUOT. La perle des cafés mis en canistres. Vous ne savez pas ce que c'est qu'un bon café, si vous ne l'avez pas essayé.

Spécialité de Marchandises de haute qualité, en THÉS, CAFÉS, ÉPICES et VINAIGRES distillés.

# E. D. MARCHEAU

## 296 RUE ST-PAUL - - MONTREAL.

Table listing various types of Malaga and Valence wine, their prices, and other wine-related items like Clusters and ladders.

Table listing various types of fruits, including Ananas, Attoas, Bananes, and Pommes, with their respective prices.

Table listing various types of oranges, lemons, and other citrus fruits, including Citrons and Noix de coco.

Table listing various types of grains, including Blé roux and Blé blanc, with their prices.

Table listing various types of farines (flour) and other grain products, including Patente d'hiver and Patente du printemps.

Table listing various types of farines d'avoine (oat flour) and other grain products.

Table listing various types of wheat and flour, including Son d'Ontario and Gru de Manitoba.

Table listing various types of oils and fats, including Huile de morue and Huile d'olive.

Table listing various types of liqueurs and spirits, including Rhum, Whisky, and Cognac.

Table listing various types of Canadian whisky, including Walker's and Canadian Club.

Table listing various types of molasses, including Barbades and Porto Rico.

Table listing various types of pastes and foodstuffs, including Macaroni, Vermicelle, and Lait concentré.

Table listing various types of fish, including Harengs and Morue sèche.

Table listing various types of butter and cheese, including Beurre and Fromage.

Table listing various types of fruits and vegetables, including Strictement frais and Fruits d'automne.

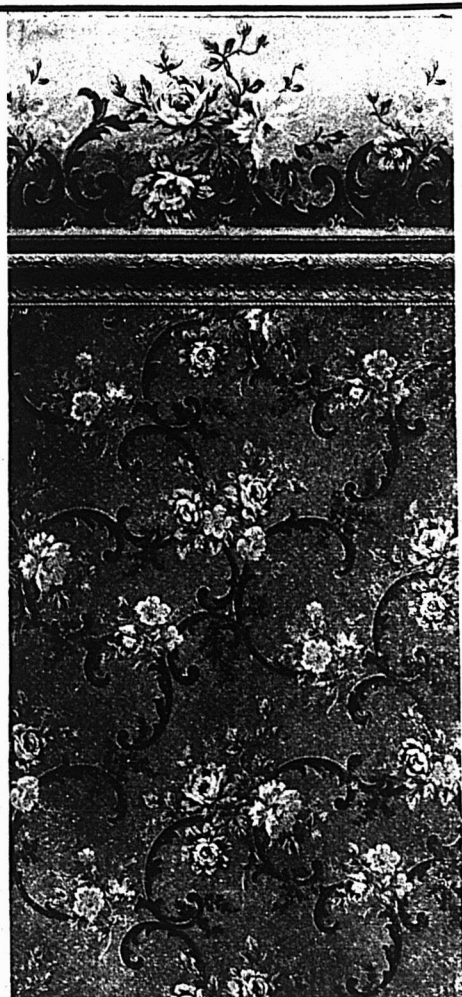
Table listing various types of rice, including Sac 1/2 and Sac Pch 1/2 P.

Table listing various types of products from farms, including Produits de la ferme and Beurre.

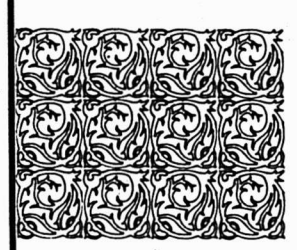
Table listing various types of butter and cheese, including Fromage and Fruits.

Table listing various types of strops and syrups, including Sirop et sucre d'érable and Miel.

Table listing various types of rice and other foodstuffs, including Riz and Patna Imp.



Papiers-Tapisseries



Où en est votre stock ? D'ici une quinzaine environ le commerce du printemps va s'ouvrir et la presse commencer. Etes-vous prêts à servir à vos clients les papiers-tapisseries les plus nouveaux, les plus artistiques, les plus up-to-date et à prix les plus populaires ? Si vous ne l'êtes pas, vous n'avez pas d'excuse. Nous avons les marchandises qu'il vous faut, et nous vous enverrons sur demande les livres échantillons des lignes de Staunton. Envoyez-nous une carte.

Stauntons Limited, Toronto

Autrefois M. Staunton & Co.





## NOS PRIX COURANTS, PARTIE II

Dans cette seconde partie 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.  
Des prix indiqués le sont d'après les derniers renseignements fournis par les agents, représentants ou manufacturiers.

PRIX COURANTS.—MONTREAL, 7 MARS 1901

**Boeckh Bros & Company**  
TORONTO ET MONTREAL  
*Balais Standard, manches érable.*

*La doz.*

8-4 cordes	\$3 60
7-4 "	3 35
6-3 "	3 10
5-3 "	2 85
4-3 "	2 60

*Balais Bambou peint.*

A. 4 cordes, fini peluche	\$4 35
B. 4 " " fantaisie	4 10
C. 3 " " peluche	3 85
D. 3 " " fantaisie	3 60
F. 3 " " fil de fer	3 35
G. 3 " " " "	3 10
I. 3 " " " "	2 85
K. 2 " pour fillettes	2 50

**Boivin, Wilson & Cie**  
MONTREAL

*Bière de Bass.* qts pts  
Road Bros. Dog's Head... 2 60 1 65

*Porter Guinness' Stout.*  
Road Bros. Dog's Head... 2 60 1 65

*Clarets et Sauternes Faure Frères.*

Côte	qts	3 50
Bon-Ton	"	4 00
Floirac	"	4 50
Medoc	"	5 00
Margaux	"	5 50
St. Julien	"	6 00
Pontet Canet	"	6 50
Chat, Gruaud Larose	"	12 00
Sauternes	"	4 50
Leon Pinaud Claret	"	2 50

*Au gallon.*

Côtes	1 00
-------	------

*Champagne.*

Vve A. Devaux	qts 15.00, pts 16 00
---------------	----------------------

*Cognacs.* *La caisse.*

E. Puet	qts 9 50
"	" 10 75
" XXX	" 12 50
" V.O.	" 14 50
" V.O.P.	" 15 25

E. Puet, V.S.O.P.	"	16 25
" V.V.S.O.P.	"	20 25
" 1860	"	24 25
" 1450	"	26 25
" 1840	"	30 00
J. Borianne XXX	"	7 00
D'Angely XXX	"	6 75

*Au gallon.*

E. Puet	4 00	7 00
J. Borianne	3 75	4 75

*Eaux minérales. La caisse.*

Hunyadi Matyas	6 00
St-Galmier (source Badoit)	8 00
Vichy Célestins, Grande Grille	10 00
" Hospital, Hauterive	10 00
" St-Louis	8 00
Rubinat, Sources Serre, 50 bts.	9 50

*Gins. La caisse.*

J. J. Melchers, caisses rouges	10 50
" " veres	5 15
" Pontes	2 50
Honey Suckle, cruchons verre	8 00
" " pierre 1/2 gal.	15 00

*Au gallon.*

J. J. Melchers	3 00
----------------	------

*Gin Old Tom. La caisse.*

Club	6 50
Wilson	5 50
Colonial London Dry	6 50

*Au gallon.*

Old Tom	2 00 à 3 00
---------	-------------

*Liqueurs Frédéric Mugnier, Dijon, France. la caisse.*

Crème de Menthe verte	11 00
Orange	12 50
Cherry B'dy	10 50
Cacao l'Hara à la Vanille	12 50
Marsquin	13 00
Kirsch * * *	11 00
Prunelle de Bourgogne	12 50
Crème de Framboise	18 00
Fine Bourgogne 12 lit	18 00
Crème de Cassis	11 00
Absinthe Ed. Pernod	14 50
Fine Bernard	15 00
Grenadine	7 50
Anisette	10 50
Kumel	10 00
Grand Marlier	qts 15 00
" " "	pts 16 00

Bigarreaux	qts 9 00
"	pts 5 00

*Rye Whiskey. La caisse.*

Monopole—1893	qts 6 50
" " 16 flasks	7 00
" " 32 " "	7 50
" " 24 " "	7 50
" " 48 " "	8 50

*Au gallon.*

Monopole	3 00
----------	------

*Vermouths. Qts*

Nolly Prat	7 00
Cte Chazalot & Co	6 50

*Vins d'Oporto Robertson Bros. La caisse.*

No 1, Medal Port	15 00
No 2	12 00
Favorita Oporto	7 50
Au gallon de	2 00 à 6 50

*Sherries Robertson Bros. La caisse.*

Amontillado	15 00
Manzanilla	12 00
Oloroso	7 50

*Au gallon.*

Robertson Bro's	1 75 à 7 50
Lavert et Schudel	1 25

*Vin de messe. Au gallon.*

Auguste Gely " Puritas "	1 10
--------------------------	------

*Vins toniques. Qts*

Vin St-Michel	8 50
Vin Vial	12 50

*Whiskéy Ecosais. La caisse.*

J. & R. Harvey R.O.S.	12 50
" Fitz-James	10 00
" Hunting Stewart	9 00
" Jubilee	8 50
" Old Scotch	7 50
Alex. McAlpine	6 50
Strathpey	6 25
Peter Dawson Perfection	9 50
Soécial	10 25
Extra Spécial	11 50
Liqueur	12 25
Old Curio	14 50

*Au gallon.*

J. & R. Harvey	3 65 à 5 50
Melrose Drover & Co	3 75 à 6 00

*Whiskeys Irlandais. La caisse.*

Heary Thomson	9 00
" St-Kevin	7 50
" Kilkenny	6 50

*Rhum.*

" Black Joe "	qts 7 50
" " "	pts 6 50

**Brodie & Harvie**  
MONTREAL

*Farines préparées.*

*Farine préparée, Brodie*

XXX, 6 lbs	2 20
" " 3 "	1 15
" superb 6 "	2 10
" " 3 "	1 10
" Crescent 6 "	1 80
" " 3 "	0 95

**La Cie Canadienne de Vinaigre**  
MONTREAL

*Vinaigre. Au gallon.*

Tiger, triple force	0 35
Bordeaux, de table	0 28
Extra à marinade	0 28
Ordinaire à marinade	0 23
Vin blanc, XXX	0 25

**La Cie Hérèlle**  
LONGUEUIL

*Chocolats.*

People's, 1/4 lb—bte 12 lbs	1 92
Santé, 1/2, 1-8 lb—bte 10 lbs	2 40
Vanille, 1/2, 1/4 lb	3 15
Pastilles, Bte 5 lbs	1 00
Great sticks, XXX	1 00

**L. Chaput, Fils & Cie**  
MONTREAL

*Articles divers. la doz la gr*

Lessive Greenbank, solide	0 70	7 75
" Red Heart, poudre	0 70	7 75
" " tins 12 oz	0 90	

*Chlorure de Chaux Greenbank*

bank 1/4	0 40
bank 1/2	0 60
Chlorure de Chaux Greenbank 1 lb	1 10

# The St. Lawrence Sugar Refining Co.

## LIMITED MONTREAL

# Sucres Raffinés

Fabricant des qualités les plus choisies de . . .

**JAUNES EFFLORESCENTS,**  
(BLOOMY YELLOWS)

**CAFE NOIR,**  
(BRIGHT COFFEE SUGARS)

**PHENIX,**  
(Qualité suivant le granulé)

**GRANULÉS**  
"EXTRA STANDARD"

Les meilleurs sur le marché

## L'usage quotidien

du "Punching Bag" vaudra à celui qui s'en sert le même avantage que l'exercice de la boxe.

...Quand l'appareil sera bien fixé au plancher et au plafond de votre chambre, vous aurez un mode d'exercice qui, en peu de temps, augmentera vos forces et développera vos poumons. Le Spalding Punching Bag à double fin est fabriqué avec du cuir choisi, cousu double et piqué aux coutures. D'une très grande durée et résistance.



**DEUX GRANDEURS. Prix: de \$1.25 à \$7.00**

Traité sur l'exercice au Punching Bag: 10c. par la malle. Catalogue illustré de tous les sports envoyé gratis.

## A. G. SPALDING & BROS.

767, RUE CRAIG, MONTREAL, CANADA









PRIX COURANTS - MONTREAL 7 MARS 1901

Chocolat..... ( " 35c) 0 26
Bleu..... ( " 50c) 0 38
Marron..... ( " 60c) 0 45
NECTAR NOIR-Boites de fantaisie de 1 lb 50 a la caisse.

R. Herron & Co, MONTREAL
Poudre a pate Yeastrine, la doz... 2 40
Chef..... 1 00

The A. F. McLaren Imperial Cheese Co, TORONTO

Fromages, La doz.
Imperial, grands pots..... 8 25
" moyens "..... 4 50

W. D. McLaren, MONTREAL
Poudre a pate, Cook's Friend.

Maison V. Porte, MONTREAL
Cardinal Quinquina..... 12 00
Vermouth Champagne..... 15 00

Eau de vie de marc de Bour-
gogne..... la caisse 12 50
Théop. Boderer:
Cristal Champagne..... 40 00 42 00

Grands vins de Bourgogne, Gu-
chard, Potheret & Fils.
Clos Vougeot..... qts pts
24 00 25 00

Vins blancs.
Chabill..... 7 50 8 50
Bourgogne mousséux..... 14 50 16 50

Cognacs, Pellissou Père & Cie.
V. S. O. P..... 46° 29 00
S. O. P..... " 22 00

A. Robitaille & Cie, MONTREAL

Brandies. (droits payés) La caisse.
Sorin-Carte bleu..... \$ 8 50
Carte rouge..... 9 50

Salada Tea Co, MONTREAL ET TORONTO

Thés Salada du Ceylan.
En gros. En détail.
Etiquette brune. 1's 1a lb. 1a lb.

Etiquette brune. 1's 1a lb. 1a lb.
" " 1/2's 0 21 0 26
" verte. 1's et 1/2's 0 22 0 30

Thés verts Salada du Ceylan, non
coloriés.
1's. 1/2's, 2 oz..... 0 39 0 40
1's..... 0 20 0 25
1/2's..... 0 21 0 26

Tellier, Rothwell & Co, MONTREAL

Mines a poele. La grosse.
Royal Black lead..... 1 75
" Stove paste grands..... 8 00

Bleu a laver. La lb.
Pari-lan..... 0 12 1/2
Victoria..... 0 10
Challenge..... 0 10

Arthur P. Tippet & Co, MONTREAL

Saron.
A. P. TIPPET & CO., G NTS.



Maison Stowers.
Lime Juice Cordial p. 2 dz 0 00 4 00
" " q. 1 " 0 00 3 50

T. Upton & Co, HAMILTON, ONT.

Marmalade d'Oranges.
Verres 1 lb 2 dz a la esse. la dz. 1 00
Se ux 7 lbs. 6s au c ate. la lb 0 07 1/2

Jams pures de fruits.
Framboises Fraises, Prches, Prunes, Abrico-
ts, Gadelles Rouges, Gadelles Noires,

Gelées de fruits pures
Framboises, Fraises, Gadelles Noires.
Gadelles rouges Ananas

Verres 1 lb, 2 dz a la esse..... la dz 1 00
Seaux bols, 7 lbs, 6s au crate. " 0 06 1/2
" " " " " " 0 08 1/2
" " " " " " 0 08 1/2

G. Vigaud, MONTREAL
Eau de Javelle.
La Vigaudine..... la grosse 5 40
" " " " " la doz. 0 50

Walkerville Match Co, WALKERVILLE

Allumettes Parlor.
Crown..... 1 caisse 5 caisses
\$1.60 1.50
Maple Leaf..... 2.75 2.65
Imperial..... 5.50 5.25

Allumettes souffrées
Jumbo..... 5.25 5.00
Héros..... 3.60 3.40

Young & Smylie, BROOKLYN (N.Y.)

Régisse.
Y. & S. en bâtons (sticks):
Bte de 5 lbs, bols ou papier, lb.... 0 40
" Fantaisie " (38 ou 50 bâtons) bt. 1 25

Pastilles réglisse, jarre en verre 5 lbs. 1 75
Pastilles de réglisse, boîte de 5 lbs (can.)..... 1 50
" Purity " réglisse, 200 bâtons..... 1 45
" " " " " " " " " " 100 " 0 72 1/2

La Cie d'Assurance d'Angleterre
SECURITE ABSOLUE
Capital et Actif dépassant \$20,000,000

LANCASHIRE
Succursales au Canada:
Bureau Chef à TORONTO. J. G. THOMPSON, Gérant.

La London Guarantee & Accident Co.
DE LONDRES. Angleterre Limitée
Bons de Fidélité et Polices d'Accidents.

PROVIDENT SAVINGS LIFE ASS. SOCIETY
OF NEW YORK

La meilleure Compagnie pour les Assurés et les Agents
Les agents habiles, et les personnes recherchant une position rémunératrice peuvent s'adresser au bureau principal ou à aucun des agents généraux de la Compagnie.

Les Polices contre les Accidents seront données aux clients en français s'ils le désirent.
Toutes informations désirées seront données immédiatement sur demande a
D. W. ALEXANDER, Gerant général pour le Canada, Toronto.

Western Assurance Co.
Compagnie d'Assurance contre le Feu et sur la Marine
INCORPOREE EN 1851

CAPITAL SOUSCRIT..... \$2,000,000
CAPITAL PAY..... 1,000,000
ACTIF, au-delà de..... 2,320,065
REVENU ANNUEL, au-delà de..... 2,530,000

Etre Fidèle aux Porteurs de Polices, et aux Agents
est la devise de la direction de la Union Mutual. Servir impartialement tous les intérêts. Traiter tout le monde avec une constante probité.

Agents et Collecteurs dem ndés
+++ PAR
La Canadienne
S'adresser personnellement ou par lettre à
COMPAGNIE D'ASSURANCE SUR LA VIE
P. GARON, Gérant. Bureau Principal: 7 Place d'Armes, MONTREAL.

UNION MUTUAL LIFE CO., PORTLAND, MAINE.
Incorporée en 1848
Fred. E. Richards, Président. Arthur L. Bates, Vice-Président.
ADRESSEZ: Henri E. Morin, Agent en Chef pour le Canada,
151 Rue St-Jacques, MONTREAL, Canada.
Walter I. Joseph, Gérant, 151 Rue St-Jacques, MONTREAL.

# LE SEL WINDSOR

A OBTENU UNE MEDAILLE D'ARGENT A LA RECENTE  
EXPOSITION DE PARIS.

Tous les Epiciers de Gros et fournisseurs de beurreries et de fromageries le vendent.

-- C'est une marchandise honnête et juste l'article pour -- créer -- ou étendre un courant d'affaires.

## COOKS FRIEND

### BAKING POWDER.

-- Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

# JOS. COTÉ

IMPORTATEUR ET MARCHAND DE

Tabac, Pipes, Cigares, Biscuits et Confiseries

EN GROS.

QUEBEC.

MAISON FONDÉE  
EN 1858

## Cognac Sorin

Domaine du Mortier  
COGNAC

MEDAILLES AUX CONCOURS: 1868-1887-1889

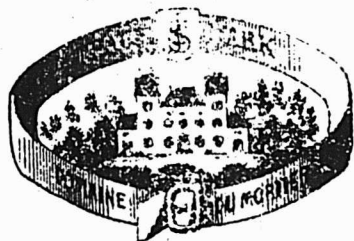
Bouteilles: Carte Bleue, Carte Rouge, Carte d'Or. Flasks: caisses de 24, avec verres. Flasks: caisse de 48, avec verres. Fûts, Quarts, Octave, Demi-Octaves.

J. SORIN & CIE, COGNAC

REPRÉSENTÉS PAR

A. Robitaille & Cie, 354-356, rue St-Paul, Montreal

Tels: Bell, Main 705; Marchands, 321



## Lots à Bâtir

Dans la plus belle et la plus saine partie de la ville . . .

A. & H. LIONAIS, Propriétaires

25 rue Saint-Gabriel.

## CHS. LACAILLE & CIE

Epiciers en Gros

IMPORTATEURS DE

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

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et Tarragone.

329 rue St-Paul et 14 rue St-Dizier

MONTREAL

Les outils à étendre les tubes  
de bouilloires

## BOILERS TUBE EXPANDERS

De Jardine

sont fabriqués avec les meilleurs matériaux, avec acier trempé (case hardened bodies). Pas de martelage nécessaire, ces outils s'alimentant automatiquement.

Cela paie de vendre les meilleurs outils.



A. B. JARDINE & CO.

Hespeler Ont.

Delorme Frères, Agents,

Montréal

## COMPTABLES.

F. X. BILODEAU. A. O. CHALIFOUR

BILODEAU & CHALIFOUR,

Comptables, Auditeurs et  
Commissaires, Liquidateurs  
de faillites.

No 15 rue Saint-Jacques,  
Montréal.  
Téléphone Bell Main 3232.

W. M. RENAUD,

Comptable, Auditeur et  
Commissaire. Spécialité:  
Règlement des affaires de  
Faillites.

No 15 rue St-Jacques,  
Montréal.  
Téléphone Main 2274.

S. T-AMOUR & TURGEON,

Commissaires  
Comptables Liquidateurs  
et administrateurs de suc-  
cessions, etc.

Chambres 512 à 514, Edifice New York Life,  
11, Place d'Armes.

Tel. Bell Main 3285. Montréal.

A. LEX. DESMARTEAU,

Successeur de Charles Desmarteau,

COMPTABLE, AUDITEUR,  
LIQUIDATEUR DE FAILLITES.

Commissaire pour  
Québec et Ontario.

Bureaux, 1598 et 1608 rue Notre-Dame,  
Montréal.

G. GAGNON & CARON,  
Curateurs, Experts Comptables.

Bâtisse des Chars Urbains,

Tel. Bell Main 815. B. P. 911 Montréal.

Arthur Gagnon, Gérant de la Succession  
Hon. Jean Louis Beaudry.

L. A. Caron, Auditeur de la ville de Mai-  
sonneuve et de la Chambre de Com-  
merce du district de Montréal.

## GEO. GONTHIER

Expert Comptable et Auditeur

EXPERT REPRESENTANT

The Account, Audit & Assurance Coy,  
Limited., New York.

Spécialité: Audition de livres et organisation  
de comptabilité d'après méthode appelée  
"Balance Sheet System of Accounts."

11 et 17, Côte de la Place d'Armes  
Tel. Bell Main 1490. MONTREAL.

## AU COMMERCE

Collection faite par toute la Puissance.  
Satisfaction garantie.  
Conditions exceptionnelles.  
Références de première classe.  
Liste d'abonnés envoyée sur demande.

JOS. BACON,  
COMPTABLE ET COLLECTEUR

80 Rue St-Gabriel - - - Montréal  
Tél. Bell Main 1650

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,

No 230 rue St-André,

Montréal.

Tel. Bell: Main 3391.

1er Etage, Chambre 3

## M. VICTOR ROY

ARCHITECTE ET EVALUATEUR - MEMBRE A.A.

146, rue St-Jacques. Montréal.

J. E. MILE VANIER,  
Ingénieur Civil et Architecte.  
Ancien élève de l'Ecole Polytechni-  
que. Constructions Civiles et Reli-  
gieuses, Aqueducs, Egouts, Pava-  
vages. 20 années de pratique.

107 rue St-Jacques, Montréal



**PROVINCE DE QUEBEC**

*Cessations de Commerce*

Montréal—Kingsland T. E. & Co, épïc.

*Cessions*

Boucherville—Sicotte Léonide, mag. gén.  
 Longueuil—Herelles Chocolate Works.  
 Montréal—Hendrie Wm A., pharmacie.  
 Pettener B. J., machinistes.  
 Québec—Faucher Roméo, tabac etc.  
 Robertson Station—Wilkins Hy M., hôtel etc.  
 St Henri de Montréal—Doré Ls, bois et charbon.  
 St Hyacinthe—Brodeur Jos. L., mag. gén.

*Concordats*

Montréal—Roncari Angelo, confiseur.  
 Leclair L. G., nouv.

*Curateurs*

L'Islet—Arcand D. à Jos. Bernier, charron.  
 Montréal—Desmarteau Alex. à Raoul Lalonde hôtel.

*Décès*

Sorel—Archambault J. B., hôtel.  
 St Pierre les Becquets—Marchildon C. J., mag. gén.  
 St Pierre (Montmagny)—Bouffard Frs, mag. gén.

*Dissolutions de Sociétés*

Maisonneuve—Tétrault John (The) Tool and Axle Works.  
 Montréal—New York Silk Waist Mfg Co.  
 Bastien & Lafleur, agents.  
 Caty J. & Frères, contracteurs.  
 Howard J. H. & Co, épïc; Mde James H. Howard, continue.  
 Massicotte & Cie, plombiers, etc.  
 Murray A. F. & Co, mfrs de Manteaux etc.; Alex Walker continue.  
 Webber (The) Tea Co.  
 Williams & Bell, agents de mfrs.  
 Brodeur & Quesnel, marchands tailleurs.  
 Carbray Routh & Co, agents expéditeurs.  
 Leet Lynn T. & Co, courtiers de mine.  
 Toupin & Vézina, bouchers.  
 Québec—Quebec Syndicate nouv.; L. O. Bédard se retire; E. & A. Côté continuent; même raison sociale.  
 Paquet & Fluet, mfrs d'eau gazeuses.  
 Carbray Routh & Co, agents expéditeurs;  
 Félix Carbray et Wm J. Carbray, continuent sous la raison sociale Carbray Son & Co.  
 Ste Flore—Girard & Roy, liqueurs.  
 Waterloo—Waterloo (The) Novelty Chair Co.

*En Difficultés*

Montréal—Clément Lafleur & Decarie, mfrs de chaussures ass. 1 mars.  
 Hendrie Wm A., pharmacie.  
 Leclair L. G., nouv. a fait une offre.  
 Oxol (The) Fluid Beef Co, ass. 12 mars.  
 Wright Mde M., modes.  
 Québec—Davidson & Horan, nouv. ass 8 mars  
 St-Henri—Clément, Lafleur & Décarie, mfrs de chaussures.  
 St Henri de Montréal—Doré Louis, bois et charbon.  
 St Hyacinthe—Bédard T. A., chaussures offre 40c dans la piastre.

*En liquidation*

Montréal—Albionite (The) Co Ltd, ass 12 mars.  
 Sunlight Gas Co, Ltd.

*Fonds à Vendre*

Farnham—Dupont I. J., quincaillerie.

Montréal—Chalifoux Joseph, chaussures.  
 Tison & Guillet, épïc., 8 mars.  
 Tongas Z., épïc., 11 mars.  
 Québec—La Kermesse, nouv., 8 mars.  
 Sherbrooke—Pelletier Mde. H., modes, 12 mars.  
 Shawenegan Falls—Lemay & Marchand, mag. gén., 6 mars.  
 Ste-Lucie de Doncaster—Gibault A. mag. gén. 12 mars.  
 Victoriaville—Bourbeau R., mag. gén. 6 mars

*Fonds Vendus*

St Eugène (L'Islet)—Boulangier Alf., mag. gén. à 64c dans la piastre.  
 Trois-Rivières—Moreau J. H., articles de fantaisie.

*Incendies*

Petite Côte—Jeffrey Bros, mfrs de voitures, etc.

*Nouveaux Etablissements*

Acton Vale—Gauvin L. H. & Co, marchands tailleurs; Mde L. H. Gauvin.  
 Arthabaskaville—Lafataille Newspaper; Louis D. Poulin.  
 Barnston—Godbout & Desmarais, bois de sciage.  
 Coteau Station—Bray N. & Co, charrons; Mde Nap. Bray.  
 Cowansville—Creamery Package Co.  
 Hub (The) mag. gén; Wm. S. Brown.  
 Slogget & Farmer, meubles etc.  
 D'Israéli—Beaudin & Co, mfrs de cuir etc., demande charte.  
 Etchemin—Boulet Jos. & Cie, hôtel.  
 Lemieux A. & Co, bétail etc.  
 Frelighsburg—Wells & Frary, mag. gén.  
 Lac Mégantic—Kerr G. H. & Co, négociants; Marguerite Cameron.  
 Louiseville—Bourret & Fils, épïc.  
 Magog—Martin A. D. & Son, bois de sciage; Aaron D. Martin.  
 Montréal—Brunelle Arthur & Co, tapissiers; Albert Jones.  
 Chemist (The) Mfg Co mfrs etc; Robt C. Cook.  
 Claude & Demers, peaux vertes etc.  
 Fauteux B. J. & Co, fruits etc; Henriette Delorme.  
 Legault & Blanchard, provisions.  
 Maillhot R., meubles.  
 People's Coal Co; John A. Peterson.  
 Roberts & Co, sollicités de brevet; Wm Roberts.  
 Bastien & Brunelle, marchands tailleurs.  
 Cormond, Bergeron & Lecours, mfrs d'eau de javelle.  
 Dominion (The) Radiator Co Ltd.  
 Empire (The) Advertising Co.; Donald Clark.  
 Leavitt A. & Co, négociants; Mde Abr. Leavitt.  
 Massicotte J. N. & Co, quincaillerie etc.; Mde J. N. Massicotte.  
 Williams Walter & Co, agents de mfr; Walter Williams.  
 Wire (The) & Cable Co.  
 Acme Novelty; Joseph H. Demers.  
 Delrymple James & Sons, produits.  
 Knit to Fit Co, demande charte.  
 Laval (The) Electric and Power Co, demande charte.  
 Montreal (The) Suburban Land Co, demande charte.  
 New-York Silk Waist Mfg Co.  
 North American (The) Cigar Co.  
 Routh F. A. & Co, agents expéditeurs; F. A. Routh.  
 Semi-Ready (The) Clothing Co Ltd, demande charte.  
 Wright Mde M., modes; Ths W. Wright.  
 Seybold & Sons (The) Co, importateurs de quincaillerie a obtenu charte.

Papineauville—Papineauville (The) Lumber Co, a obtenu charte.  
 Pike River—White (The) Star Co, fabrique de beurre et fromage.

Québec—Gilbert J. & Cie, chaussures; Marie D. Bilodeau épouse de Jos Gilbert.  
 Weidon & Drayner, commissionnaires.  
 Royal (The) Paper Box Co.  
 Archer & Thibaudeau, épïc. à com.  
 Roxton Falls—Champigny & Co, tanneurs.  
 Ste Geneviève de Batiscan—Fabrique de chaussures Canadiennes.  
 Stoke—Dauphin & Frère, moulin à scie.  
 St Jean des Chaillons—La Société de fabrication de beurre et fromage.

**PROVINCE D'ONTARIO**

*Cessations de Commerce*

Chesley—Adams Jos. hôtel; Brennan Bros succèdent.  
 Ottawa—Industrial (The) Co Operative Association, épïc.  
 Fitzsimmons C. E., épïc.  
 Plantagenet—Leduc Pierre, hôtel.  
 St Thomas—Raven & Couch, chaussures; Raven & MacDonald succèdent.  
 McDonald W. V., nouv.

*Cessions*

Fenelon Falls—Clark A. & Son (Alex. Clark jr seulement) tailleur et merceries.  
 Ottawa—Cohen & Co, tailleurs pour dames ass 9 mars.  
 Owen Samuel, marchand tailleur, ass 8 mars  
 Stewart & Co, tapis etc.  
 Waldorf Café.  
 Teeswater—Watson P. B., épïc.  
 Thamesville—De Pencier Wm A., pharmacie.  
 Thornbury—Hutton J. E., mag. gén.

*Décès*

Port Perry—Courtice & Jeffrey, harnais en gros et en détail; Thos Cortice.  
 Ste Catherine's—Hammon John, hôtel.

*Dissolutions de Sociétés*

Acton—Cooper & Akins, tailleurs; W. Cooper continue.  
 Owen Sound—Lindsay Reid & Co, hardes etc; Aaron Reid continue.  
 Sarnia—King & Watson, chaussures.  
 Toronto—Seyler Sanderson & Co, courtiers, etc.; W. H. Seyler & Co, continuent.  
 Waterloo—Leitch & Liphardt.

*En Difficultés*

Dunnville—Marshall Elizabeth, ferblanterie etc.  
 Owen Sound—Hall T. H., hardes.  
 Ottawa—Daniel F. C., épïc.  
 Thornbury—Hutton John E., mag. gén.  
 Tichborne—Hecht David, mag. gén., offre 30c dans la piastre.

*Fonds à Vendre*

Adelaide—Underhay Wilmott, meunier 14 mars.  
 Brantford—Benedict L., chaussures 11 mars.  
 Bolton—Bonnar & Co, tailleurs.  
 Brockville—Bigg W. R., articles de fantaisie.  
 Clinton—Plumsteel & Gibbings, nouv.  
 Leamington—Manning F. C., nouv. etc 6 mars.  
 London—Lewis Robert, peintures etc.  
 Mono Mills—Henderson Wm, forgeron.  
 Moorfield—Brumpton W. J., mag. gén.  
 St Thomas—Dufton & Co, épïc.  
 Strathroy—Field Joseph, épïc.  
 Tottenham—Strong & Co, nouv. etc. 7 mars.

*Fonds Vendus*

Belleville—Abbott-Mitchell (The) Iron & Steel Co Ltd.  
 Cornwall—Dulin & Tallon, nouv. et chaussures.  
 Hamilton—Harper M. A., hôtel à John Findlay.  
 Listowel—Krotz & Walter, mag. gén. à Walter Bros.  
 London—Forsyth D., épïc. à Lott.  
 Kirkpatrick Robert sr, chaussures à Rowland Hill.  
 Ottawa—Moir G. A., confiserie.

# ARGENT A PRETER

## SUR PROPRIETES

MAISONS DE VILLE, TERRAINS, TERRES EN CULTURE.

**PRÊTS** AUX CONSTRUCTEURS, AUX CULTIVATEURS,  
AUX MUNICIPALITÉS, AUX FABRIQUES DE  
PAROISSES. ACHATS DE CRÉANCES HYPOTHÉ-  
CAIRES, DE BONS ET DÉBENTURES. PROPRIÉTÉS A VENDRE.

POUR RENSEIGNEMENTS ET FORMULES, Etc. S'ADRESSER A

## Credit Foncier F. C.

30, rue Saint-Jacques, Montréal

La Grande Popularité des

**GAGAO et**  
de **Gowan**  
**CHOCOLAT**

Est due à sa pureté absolue  
et à son excellence.

Ils devraient se trouver dans toutes les  
maisons. Chaque épicier du Dominion de-  
vrait les avoir en magasin.

DÉPOT DE GROS :

454, St-Paul - - Montréal.



**A. RACINE & CIE**

IMPORTATEURS ET JOBBERS

- EN -

Marchandises Sèches

Générales

DE TOUTES SORTES.

340 et 342 Rue St-Paul

- ET -

179 et 181 rue des Commissaires

MONTREAL.

**COURSE POUR LES TAPIS...**

Tel est le mot qui exprime le mieux l'ac-  
tivité qui prévaut en ce moment dans  
les Tapis, Rideaux et Couvertures de  
plancher à chacun de nos Trois Grands  
Magasins de Tapis.

**THOMAS LIGGET,**

1184 rue Notre-Dame, Montréal.  
2446 rue Ste-Catherine, Montréal.  
175 à 179 rue Sparks, Ottawa.

**LES MARCHANDS...**

Qui vendent le

**SIPOP D'ANIS DE GAUVIN**

Donnent satisfaction à leurs clients  
et réalisent un honnête profit.

Tous les marchands de gros vendent  
le SIPOP D'ANIS DE GAUVIN.

DEPOT GENERAL

**J. A. E. GAUVIN**

1286 Rue Ste-Catherine, Montréal.

ON DEMANDE à acheter une maison  
double sur la rue Sherbrooke, ou au nord  
de la rue Sherbrooke dans les environs  
du Carré Saint-Louis.

A VENDRE - 2788, rue Ste-Catherine,  
à bas prix, pour clore une succession, une  
maison en parfait ordre. Pour plus am-  
ples informations, s'adresser à

H. M. SIMPSON,

No 29 Canada Life Building

TELEPHONE: MAIN 3344

## La décoration pleine de goût de votre magasin

aide considérablement à la vente de vos  
marchandises. Rien ne constitue une plus belle décoration que  
le genre d'emballage des

## Conserves de Viandes de Clark

55 variétés

d'emballage.



**Le COGNAC PH. RICHARD**

Fine Champagne—V.S.O.P.—V.S.O.—V.O.—est

**LE MEILLEUR. LE PLUS PUR**

d'après l'opinion de tous les consommateurs,  
aussi, la demande en est-elle considérable.

**LANGLOIS & PARADIS, Québec.**

Seuls Agents pour le District de Québec et l'Est.

**LEDUC & DAoust MARCHANDS DE GRAINS et de PRODUITS**  
EN GROS ET A COMMISSION

Spécialité: Beurre, Fromage, Œufs et Patates.

AVANCES LIBERALES FAITES SUR CONSIGNATIONS.  
CORRESPONDANCE SOLICITEE.....

1217 ET 1219, RUE SAINT-JACQUES, MONTREAL

**GRAINS DE SEMENCE,**

Mil Canadien, Mil Ouest, Trèfle rouge,  
blanc, Alyske, Blé Manitoba et Blé Onta-  
rio, Avoine, Orge, Pois, Etc., Etc.

Blé d'Inde à Silos, Lentilles, Engrais chimique, Plâtre à terre.

SPECIALITES POUR CERCLES AGRICOLES.

**J. B. RENAUD & CIE**

126-140 Rue Saint-Paul, - - - - - QUÉBEC.

**VINAIGRES PURS**

Nous recommandons tout spécialement aux Epiciers et Mar-  
chands Généraux notre marque **TIGRE**.

Prix défiant toute compétition.

**LA CIE CANADIENNE DE VINAIGRE, 35A, RUE ST-ANTOINE, MONTREAL.**

Manufacture sous la surveillance du Revenu de l'Intérieur.

Ecrivez pour liste de prix et échantillons.

Pour vos Achats de

**Raisins, Amandes, Liqueurs Fines, Vins, Alcools**

Et autres articles d'actualités pour les Fêtes.

**NAZAIRE TURCOTTE & CIE, - Rue Dalhousie, Québec.**

**Aux Fabricants de Beurre et de Fromage**

Avant de donner vos commandes  
demandez nos prix pour toutes vos

Fournitures de Beurreries et de Fromageries, Tinettes, Boîtes à beurre, etc.

**NOTRE PRESURE "CHAMPION"** a donné, toujours et partout,  
pleine et entière satisfaction.

**ST-ARNAUD & CLEMENT,**

Provisions en Gros et Marchands à Commission,  
4 Rue Foundling, Montréal.

**Les MOUTARDES PURES DE DUNN**

donnent une satisfaction sans mélange.

La raison en est — qu'elles donnent du profit aux marchands et de  
la satisfaction aux consommateurs.

DUNN'S MUSTARD WORKS, HAMILTON, ONT.

**COLD STORAGE**

**Beurre,  
Fromage,  
Œufs,  
Fruits.**

COIN DES RUES  
des Sœurs Grises  
et William,



Conservation d'après les  
méthodes scientifiques les  
plus approuvées.

Ventilation parfaite, air  
sec, température appropriée  
à la nature des produits à  
conserver.

**O. M. GOULD,**  
GÉRANT.

**E. D OUVILLE,** Plombier  
137B rue St-Urbain, Montréal.

**HORMISDAS CONTANT,** Entrepreneur Pla-  
trier, 290 rue Beaudry. Phone Bell E. 1177.

**L. G ICAUD & CIE,** Plombiers, Couvresse,  
Ferblantiers. Spécialité: Corniche en  
tôle galvanisée. 695 rue St-Denis. Tel. Mar-  
chands 1910. Tel. Bell, Est 1017.

**O. M. L AVOIE,**

Peintre-Décorateur,  
Peintre d'Enseignes

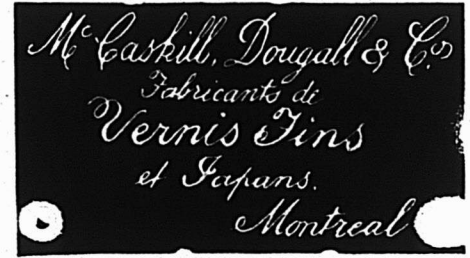
et de Maisons. - - -

Tapissier et Blanchisseur,

No 482 rue St-Hubert,

Telephone East 1412.

Montréal.



**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 3844

Tel. Bell Main 3951

Tel. Marchands 1381

**T. PREFONTAINE & CIE**

LIMITÉ

**Bois de Sciage et de Charpente**

GROS ET DETAIL

Bureau: coin des rues NAPOLEON ET TRACY

STE-CUNEGONDE

Clos à bois, le long du Canal Lachine, des deux  
côtés. Téléphone Bell 8141, Montréal.

Spécialité: Bois préparés de toutes façons, assortis  
par longueurs et largeurs en grande quantité.

**L. N. DENIS**

Tapissier-Décorateur

Blanchissage,

Peinture à façon.

Stock considérable de Papiers Peints.

Ferronneries. Prix défiant toute  
concurrence.

Tel. Bell East 1774

Tel. Marchands 166

**313 rue St-Laurent,**

MONTREAL.





## LAKE OF THE WOODS MILLING CO., Ltd.

Les moulins à farines les plus parfaits en Canada.

Capacité: 2,500 barils par jour.

Moulins à KEEWATIN et PORTAGE LA PRAIRIE, Manitoba.

Des éleveurs à toutes les localités importantes à blé dans le Nord-Ouest. Toutes sortes de farines de blé dur, en barils et en sacs. Les prix et les autres informations sont fournis sur demande.

Chambres 207 à 210 Edifice de la Banque des Marchands du Canada, 205 Rue St-Jacques.

## L'Union Franco-Canadienne

### Section des Rentes Viagères

Est basée sur un véritable principe d'assurance. Je vais vous démontrer cette thèse par un exemple :

"Supposons qu'un homme d'une trentaine d'années désire prendre une police de dotation de 25 ans dans une des grandes compagnies d'assurance, ce monsieur aurait à payer à peu près \$50.00 par année soit \$1,000, pendant 20 ans, et la compagnie lui promettrait en retour, quoi ? Le remboursement intégral du montant versé pendant 20 ans, c'est-à-dire le remboursement de la somme de \$1,000, plus sa part des profits accumulés par la compagnie pendant les 20 ans, s'il y en a."

ADRESSE : L'UNION FRANCO-CANADIENNE,  
71a Rue St-Jacques, Montréal.

## LEFEBVRE, RYAN & CIE

MANUFACTURIERS DE

Vinaigres et Marinades, Vinaigres Purs, Marinades de toutes sortes

DE QUALITÉ SUPERIEURE SOUS TOUS RAPPORTS.

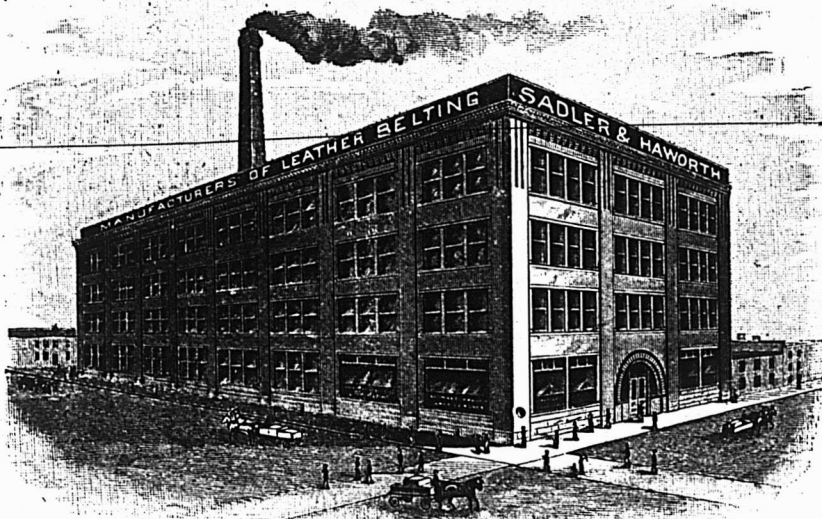
## VINAIGRE IMPERIAL

Reconnu comme donnant toujours la plus  
entière satisfaction.

BUREAUX ET ENTREPOTS :

155 à 159 rue des Communes, et 4 à 10 rue Duc

**MONTREAL**



**SADLER & HAWORTH, MANUFACTURIERS DE**  
**COURROIES EN CUIR TANNÉ AU CHÊNE.**

Marchands de Courroies en Caoutchouc et de Fournitures de toutes sortes pour manufactures.

P. S.—Si votre fournisseur ne vend pas nos Courroies, adressez-vous directement à nous.

TORONTO: 9, Jordan St.

Coin William et Seigneurs, MONTREAL.

V. L. ACOMBE, Architecte  
897 rue Ste-Catherine.

**PAIN POUR OISEAUX** Est le "Cottam 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.

## EMILE JOSEPH, L.L.B.

AVOCAT

NEW YORK LIFE BLDG., MONTREAL

Chambre 701.

Tel. Bell Main 1787

## JOURNAL DES DÉBATS, PARIS

Edition Hebdomadaire

Le journal des Débats, dont la réputation est universelle, publie une édition hebdomadaire spécialement distribuée aux pays qui n'ont pas de relations postales quotidiennes avec la France.

Cette revue contient les meilleurs articles parus dans l'édition quotidienne.

Prix d'abonnement, \$2.60 pour six mois.

7 rue des Prêtres St-Germain l'Auxerrois, Paris, France.

## SEMENCES GARANTIES

Nous faisons un commerce exclusif de semences; notre stock contient tout ce qu'il y a de meilleur en fait de Semences pour le Jardin et la Ferme, et Semences de Fleurs, Semences d'Herbages, de Trèfle, Blé d'Inde et Grains de Semences.

Catalogues Illustrés envoyés gratuitement sur demande. Cotations et échantillons envoyés sur demande.

WILLIAM EWING & CO.,

Marchands de Semences, 145 Rue McGill, Montréal.

## J. W. HILL

Propriétaire d'Entrepôts

ENTREPOT, REFRIGERATEUR PUBLIC  
POUR EFFETS PERISSABLES EN  
DOUANE OU LIBRES

Entrepot No 73

Magasin :

Coin des rues  
William et Queen

Bureau :

No 48 rue William  
MONTREAL

## On Guérit l'Intempérance.

Il est généralement admis aujourd'hui que la passion de boire est une maladie dont la cure est facile. La CURE DIXON a donné les résultats les plus satisfaisants dans les cas réputés incurables. Le traitement ne comporte aucune publicité ni injections hypodermiques. Envoi sur demande de la notice détaillée, sous enveloppe cachetée.

**Dixon Cure Co.**

J. B. LALIME, Gérant,

572 rue St-Denis, Montréal.

**LOTS** à BATIR — Localité Superbe, de Grand Avenir. S'adresser à A. & H. LIONAIS, 25, r. St-Gabriel, Montréal.



**St-Marc**  
 Bissonnet Anacleto... Delle F. Archambault 1524  
**Ste Victoire**  
 Paulhus H..... J. A. Robitaille 150  
**Westmount**  
 Bartlett E. T..... Geo. Durnford 440  
 McDowell C. R..... J. W. McDougall 130  
 Olive W. H..... U. Garand et al 1136

**Cour de Circuit**

**JUGEMENTS RENDUS**

**DÉFENDEURS. DEMANDEURS. MONTANTS**

**Bedford**  
 Plouffe Ls..... Ths Robertson & Co 34  
**Cap de la Magdeleine**  
 Brousseau Jos. fils de Ferd.. L. Piché 8  
**Caughnawaga**  
 Jacobs F. M..... A. Renaud 9  
**Côte des Neiges**  
 Boivin Casimir..... Hon. Nadon 8  
**Grand'Mère**  
 Foster John..... The Star Iron Co 77  
 Dumais J. L. H..... M. Ferron 50  
**Iberville**  
 Charland Dame A. et vir.. R. McGinnis esqual 21  
**Lachute**  
 Rodrigue E..... G. Sleeman 45  
**Lachine**  
 Cousineau N..... Jas D. Gilmour 38  
 do..... Dame E. J. R. Barry 34  
**Longueuil**  
 Bulman John..... M. Elliott 10  
**Montreal**  
 Aubertin J..... N. Laverdure 20  
 Armstrong E. A..... G. Sleeman 49  
 Auld Dame C. et vir..... Dame J. S. Walker et vir 29  
 Arnold Rob..... E. Mansfield 41  
 Arcand J. et al..... S. Craig et al 45  
 Authier E..... T. E. Fortier 5  
 Bark Ths..... E. Mansfield 11  
 Barnabé J..... O. Galarneau 77  
 Brunet J. E..... Bruno Leclaire et al 14  
 Blain J..... R. Charlebois 10  
 Beaupré Dame J..... Dame A. Amiot 30  
 Bark Ths..... H. C. Ness 17  
 Bark Jos..... Dame A. Ménard et vir 25  
 Blain A..... L. G. Goudreau 25  
 Buchanan T..... S. Koller 14  
 Bessette J..... N. Barrette 24  
 Brien Alex..... W. R. Hadley 37  
 Burns Dame Mary et al.. S. Craig et al 5  
 Barnes S..... W. J. Barrette 12  
 Balie M..... B. Cross 10  
 Berse Geo..... F. Groulx 19  
 Blanchette P..... A. Pilon 25  
 Chapleau De A. et vir.. J. A. Rhéaume 86  
 Chagnon A..... Dame F. Rancourt 11  
 Desvoiyault A..... G. Sleeman 10  
 Dumouchel J..... Dame E. Lavigne 30  
 Dalto A..... R. Bercovitch 10  
 Descotes J. A..... C. W. Meyer 32  
 Dunberry J..... Confederation Life Ass. 27  
 Durand H..... G. Langstoft 18  
 Dupéré Abr..... M. G. Larochelle 30  
 Duncan J. D..... H. McKill 19  
 Despatie Edm..... J. N. Archambault 20  
 Dansereau Dame A..... J. N. Archambault 17  
 Dumont Adol..... J. J. Bonin 17  
 Day P..... M. Davidson 8  
 Dampouse J..... Bruno Leclaire et al 19  
 Elrod Hall..... Delle M. O'Connor 12  
 Forget J..... Z. Jutras 45  
 Ferland Ed..... Damase Raymond 9  
 Fonrouge H..... O. Proulx et al 15  
 Garand Ls..... A. Lalonde 10

Gaboury J..... N. Quenneville 20  
 Grace J. P..... Montreal Gas Co 15  
 Grand Trunk Ry Co..... D. Lavoie 30  
 Girard L. J..... P. Chapleau 81  
 Gouley D..... Royal Inst. for the Adv. of L. 52  
 Gagnon A..... Confederation Life Ass. 24  
 Glover G..... N. Archambault 10  
 Gagner V..... A. Pigeon 12  
 Gagnier A..... A. Masson et al 42  
 Gross Zacharie..... A. Faust et al 68  
 Hughman A. W..... Dame E. Manseau 94  
 Hart J..... Delle C. Larose 25  
 Hurtubise F. X..... L. J. O. Beauchemin et al 12  
 Hoffman Dame R. et al esqual..... F. Groulx 45  
 Jolicœur O..... A. Vigeant 19  
 Jordan Dame H. et vir... Delle A. E. Beaudoin 97  
 Jacques A..... S. Lavoie jr 12  
 Lalonde R..... T. Dollé 60  
 Latouche J..... Dame O. Scott 18  
 Larue M..... A. Lapierre 25  
 Loiseau P. et al..... De Eva St Amand 24  
 Lemm Ths..... L. A. Dupras 6  
 Leblanc J..... J. Chartier 21  
 Larivée Ls et al.. A. B. B. Perry et al 20  
 Lafferty J..... J. Hamilton 99  
 Labbé Dame P..... J. Lambert 70  
 Légaré Etienne..... U. Beauchamp 7  
 McNally De B..... The Auer Light Co 8  
 Mignault J. O. C..... J. Ferrier 90  
 Murphy John..... Jos Whelan 14  
 Mulligan A..... H. W. Garth et al 45  
 Massé J..... A. Brosseau 18  
 McDowell C. R..... Flood & Conklin 54  
 Murray F..... B. Cohen 16  
 Morrison J. M..... Dame C. Duncan 10  
 Marion Amédée..... H. Bisailon 18  
 McNiece W..... N. Cadieux 7  
 Morse A. S..... S. Brown 13  
 Phelan P..... L. Murphy 10  
 Paquette T..... J. N. Archambault 9  
 Pichette Dame A. et al.. N. Laporte 30  
 Palmer W..... N. Guilbault 56  
 Quenneville Alf..... Ls Quenneville 16  
 Quinlan J..... A. Laplante 45  
 Quesnel H..... S. Miller 30  
 Rochon J..... C. Lippé 16  
 Rousseau Dame E..... The John D. Ivey Co 36  
 Rivet L..... C. L. Langlois 6  
 Ruelland Oscar..... Dame E. Beaupré 19  
 Raddaker J..... J. B. Cournoyer 5  
 Shearer M..... S. Freedman 12  
 Stevens S..... Emilio Major 22  
 Stier Moses et al..... S. Craig et al 30  
 Stoke Alf..... Curtis Boisvert 6  
 Sheridan Wm..... J. N. Archambault 18  
 Summers P. A..... W. J. Barrette 5  
 Savard D..... The Williams Mfg Co 18  
 Tessier M..... Montreal Gas Co 10  
 Thibault J. B..... P. Leduc 12  
 Tucker Geo..... Lachine Rapids Co 55  
 Trudel J..... O. Piché esqual 11  
 Trudel J. A..... Marie Denise Leger 13  
 Trayner G..... J. N. Archambault 27  
 Victoria Montreal Fire Co..... A. L. Duhaine 23  
 Vincent J. J..... Dame A. Angers et vir 48  
 Wiseman M. L..... Spencer et al 8  
 Wilson J. H..... Ferd. Décarv 43

**Ste Cunégonde**  
 Boyer J..... S. Miller 12  
 Arbour M..... M. Leclerc 26  
 Lavallée J. père..... Dame M. A. E. Defoy et vir 16  
 Vézina Hubert..... Dame M. A. E. Defoy et vir 7  
 Alain A..... O. Brunet 77  
 Patenaude Sam..... Jos. Vallières 11

**St Henri**  
 Lapierre P..... D. Fels 8  
 Brown Jas..... Ls Lacouture 17  
 Legault Julien..... The Montreal Terra Cotta Lumber Co 43

Asselin L..... J. B. Roy 11  
 Brown Jas..... Ls Lacouture 17  
 Sarault Jos..... Cité St Henri 18  
 Roy Zoé..... do 18  
 Gillies A. D..... H. C. Organ et al 8

**St Hyacinthe**  
 Allard Nap..... Dame E. Cadorette 5  
 Coté Nap. jr..... Dame R. Lacroix 18  
 do..... P. A. Messier 6  
 Dusseau Léon..... F. Payette 11  
 Gaouette André..... H. Coté 20  
 Prévost Félix..... L. A. Lapalme 15  
 Palardy Jos..... L. Beaudry 60  
 Tétrault Arth..... A. Couture 9  
 Reeves L..... G. Sleeman 61

**St Hugues**  
 Hébert Pierre..... J. Hébert 35

**St Jean**  
 Brousseau S. H..... J. F. Desmarais 13  
 Langevin Gabriel..... L. Boutin 16  
 Lefebvre Julie et vir... J. M. Fortier 30

**St-Louis—Mile End**  
 Nienwenhuyzen J..... S. Craig et al 32

**St Malo**  
 Galipeau Fred jr..... B. E. Goyette 29

**St Michel**  
 Boissonneault Alex.. Trafalgar Institute 23

**Ste Rose**  
 Pagé J. Isaie..... G. Sleeman 12

**St Sophie de Levrard**  
 Spenard Médéric..... De Joséphine Richard 77

**St Vincent de Paul**  
 Dequoy C..... A. Bastien 14

**Trois-Rivières**  
 Claude V. W. & Cie..... A. Lord 16  
 Comeau Phil..... A. Bellemare 13

**Trois Pistoles**  
 Hébert Euclide F... A. D. Girard et al 99

**Valleyfield**  
 Kenehan Wm..... Ths Badenach et al 44

**Varennes**  
 Lussier Henri..... R. Dufresne et al 26

**Westmount**  
 McWood Chs..... P. McDermott 30  
 Hutchison R. B..... Colin Campbell 7

**TOUR DU MONDE**—Journal des voyages et des voyageurs. — Sommaire du No 8 (23 février 1901).—1o Mascate, par Emile Allemann.—2o A travers le monde: L'Émigration en Sibérie sous les auspices du gouvernement, par Marie Stromberg (Suite).—3o A travers la nature: La région pétrolière du département d'Oran. — Civilisations et religions: En Italie autour de Florence, par André Maurel (Suite).—5o Livres et Cartes.—6o Les Revues Etrangères: A travers la presque île Schantoung. Les conflits de races en Macédoine, Petermanns Mitteilungen, Gotha. — Au Congo, Le Mouvement Géographique, Bruxelles.  
 Abonnements: France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr.—Union Postale: Un an, 28 fr. Six mois, 15 fr. Le numéro: 50 centimes.  
 Bureaux à la librairie Hachette et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.

**Emballage des pendules**

Après en avoir retiré le balancier, dévissé le timbre, on enveloppe soigneusement de papier toutes les parties dorées; on renferme le tout dans des journaux, puis on enveloppe dans un linge pour éviter que la poussière ne pénètre à l'intérieur.  
 On pose alors la pendule sur un lit de foin, en ayant soin de l'entourer en dessus, en dessous, et sur les côtés, de pelottes de foin dont l'élasticité la préservera des chocs que la caisse peut éprouver en voyage.