

La collection Echenberg

The Echenberg Collection

Il s'agit d'une importante collection d'objets utilisés pour la promotion des entreprises manufacturières et commerciales des Cantons de l'Est à la fin du 19^e et au début du 20^e siècle. Cette collection, patiemment développée par M. Eddy Echenberg, permettra au grand public de découvrir le riche passé industriel, commercial et touristique des Cantons de l'Est par le biais d'objets promotionnels qui illustrent l'iconographie et les stratagèmes de marketing utilisés à une époque antérieure.

L'exposition a été préparée en collaboration avec le professeur Robert MacGregor de la Williams School of Business and Economics, le Centre de recherche des Cantons de l'Est, et le Musée Colby-Curtis. Elle est présentée du 2 mai au 10 juin 2001 à la Galerie d'art de l'Université Bishop's.

This important collection features objects that were used to promote manufacturing and commercial firms in the Townships from the end of the 19th to the first decades of the 20th century. Patiently developed by Mr. Eddy Echenberg, the collection allows the greater public to discover the rich and diversified industrial, commercial and tourist enterprises through promotional devices—some of exceptional aesthetic quality—that illustrate the iconography and marketing strategies used in the past.

The exhibit is presented in collaboration with Professor Robert MacGregor of the Williams School of Business and Economics, the ETRC and the Colby-Curtis Museum. It is exhibited from 2 May to 10 June 2001 in the Art Gallery of the Bishop's University Art Gallery.

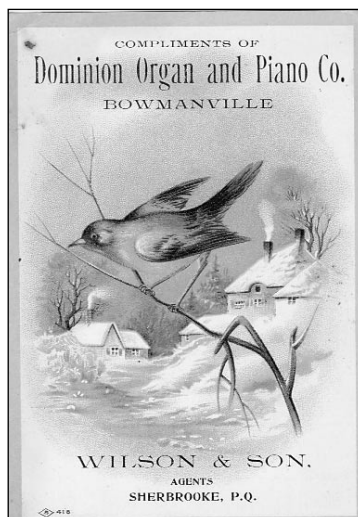


L'hôtel Magog (1836–1978)

De tous les établissements hôteliers qu'a connu Sherbrooke, l'immeuble ayant habité l'hôtel Magog est le plus ancien. Reconstruit en 1902, l'immeuble original est construit par Charles Goodhue en 1836 servant de relais sur la route Québec–Boston. En 1837, on compte deux jours pour se rendre à Montréal avec une halte à Granby. On se rend à Stanstead en six heures et à Port-St-François en seize heures pour y prendre un bateau pour Québec. L'hôtel Magog est le premier à obtenir son permis d'hôtelier en avril 1872. Henry H. Ingram, le propriétaire le plus célèbre de l'hôtel, en prend possession en 1890 et l'exploite jusqu'à son décès en 1942. En 1916, l'hôtel rénové compte plus de 100 chambres dont 65 ont une salle de bain privée avec eau chaude et froide. Parmi les personnages de marque qui y ont logé, on note le gouverneur Sydenham en 1840, le géant Beaupré en 1901, le premier ministre Borden en 1911, le premier ministre Maurice Duplessis durant la convention de 1933 et le premier ministre R.B. Bennet dans les années 30. L'hôtel cesse ses opérations en 1978.

Magog House (1836–1978)

The Magog House is the oldest hotel site in Sherbrooke still standing. Rebuilt in 1902, the original structure had been built in 1836 by Charles Goodhue and served mostly as a relay point along the Quebec–Boston route. In 1837, it took two days to reach Montreal with a stopover in Granby, six hours to reach Stanstead and sixteen hours to reach Port-St-François where one could take a boat down river to Quebec City. The Magog House was also the first establishment of its kind to receive a Hotel permit in April 1872. In 1890, the most famous owner of the Magog House, Henry H. Ingram, acquired the business and remained its owner until his death in 1942. In 1916, the renovated hotel was listed as having over one hundred rooms of which sixty-five had private baths with hot and cold water. Some of the more famous guests of the Magog House included the Governor Sydenham in 1840, the giant Beaupré in 1901, Prime Minister Robert Borden in 1911, Premier Maurice Duplessis during the convention of 1933 and Prime Minister R.B. Bennet in the 1930s. It ceased operating as a hotel in 1978.



Au sujet des collections des cartes de commerce

« Il y a aujourd'hui, et plus que jamais, un nombre grandissant d'acquéreurs qui se prévalent d'amasser des collections d'élégantes cartes de commerce. Ce nombre ne cesse d'augmenter, reflétant ainsi la croissance de la population. Qui serait, ou si raffiné ou si commun, qu'il ne puisse admirer une jolie carte publicitaire et désirer la conserver? Ces cartes sont finalement destinées à étoffer quelque collection ou à enjoliver quelque intérieur et, qui plus est, il est possible d'en trouver même dans les coins les plus reculés du pays. »

Tiré de « The Advertising Card Business, » *The Paper World 10* (May 1885) : 5.

About Collecting Trade Cards

"The number of people who save handsome advertising cards when they chance to get them is larger now than ever and will increase with the growth of the population. No one is either so refined or so vulgar that he will not admire a pretty advertising card and save it. The ultimate destination of all cards is to swell some collection or to adorn some home, and they may be found in even the remotest parts of the land."

From "The Advertising Card Business," *The Paper World 10* (May 1885): 5.



L.H. Olivier, épicier et marchand de vin

Le *Montreal Daily Record* (30 août 1902) décrit l'Épicerie L.H. Olivier comme un magasin situé sur la Colline au coin des rues King et Wellington. L'épicerie est établie en 1872 par monsieur P. Olivier. À son décès, son fils, ayant géré l'épicerie depuis 13 ans, lui succède. L'épicerie comprend un stock complet de marchandises incluant tous les mets délicats de saison, condiments et produits de base. Une spécialité de l'épicerie est de faire le service de traiteur pour les familles réputées de la ville de Sherbrooke. Une bonne sélection de vins et liqueurs est aussi disponible.

L.H. Olivier, Grocer & Wine Merchant

The *Montreal Daily Record* (30 August 1902) described L.H. Olivier, Grocer & Wine Merchant as a store attractively situated on the Hill at the corner of King and Wellington Streets. The late Mr. P. Olivier established the business in 1872. At his death in 1898, his son, who had been manager of the business for 13 years, succeeded him. This store carried a complete stock of groceries including all delicacies in season, staples and condiments of all descriptions. A specialty was made of catering to the prominent families of the city, and among his patrons were a number of Sherbrooke's leading people. The store also carried a full assortment of wines and liquors.



Silver Spring Brewery (1896–1929)

En 1896, Seth C. Nutter achète des frères Odell une brasserie qu'il appellera « Silver Spring » parce qu'elle s'approvisionne en eau d'une source voisine de l'immeuble. La bière de Nutter est populaire et bien connue au Québec, en Ontario et dans les Maritimes. En 1900, la brasserie produit 20 000 barils par année et emploie 25 ouvriers. En mars 1900, la brasserie Silver Spring est vendue à des intérêts de Londres, mais Nutter demeure directeur général. En 1901, la brasserie se relocalise rue Water (Abenakis) pour se rapprocher de la voie ferrée. En 1910, la production atteint 750 000 gallons de bière et de porter par année et le produit est distribué localement par J.H. Bryant. En 1923, sous la direction de Frank Thompson de Montréal la brasserie est achetée par capital canadien. À l'époque c'est la dernière brasserie des Cantons de l'Est. Sans défense devant la poussée des brasseries nationales, elle succombe en 1929.

Silver Spring Brewery (1896-1929)

In 1896, Seth C. Nutter purchased a brewery from the Odell brothers and renamed it "Silver Spring" because of the spring located just outside the building. Nutter's beer was quite popular and well known throughout Quebec, Ontario and the Maritimes. By 1900, the brewery was producing 20 000 barrels a year and employing 25 people. In March 1900, the Silver Spring Brewery was sold to a group of London businessmen, though Nutter stayed on as general manager. In 1901, the brewery moved to a new location on Water (Abenakis) Street in order to be closer to the railways. By 1910, production was at 750 000 gallons of beer and porter per year and on a local level it was distributed through J.H. Bryant. In 1923, the company was bought by Canadian capital led by Frank Thompson of Montreal. It was then the only brewery left with distribution in the Eastern Townships. Unable to compete with national breweries, Silver Spring went bankrupt in 1929.



Charles H. Fletcher — Spring Brewery (1871–1887)

Charles Haynes Fletcher, de Lyndon, Vermont, arrive à Sherbrooke en 1862 en tant que manufacturier de biscuits et de confiseries. En 1871, il achète la Spring Brewery. Installée sur la rive ouest de la rivière Saint-François, la brasserie est fondée en 1859 par M.H. Taylor, de Cookshire, et Henry Philips, de Montréal. En 1882, la brasserie compte 27 employés et, en plus de la bière, produit un soda et autres eaux gazeuses. Fletcher réussit à maintenir le monopole de la production de bière jusqu'en 1883, alors que son ancien gérant, J.W. Wiggett, décide d'établir sa propre brasserie. Fletcher vend la Spring Brewery en 1887 à Burton Brewing Co.

Charles H. Fletcher — Spring Brewery (1871–1887)

Charles Haynes Fletcher, from Lyndon, Vermont, came to Sherbrooke in 1862 as a manufacturer of biscuits and confectionery. In 1871, he purchased the Spring Brewery. Built on the west side of the St-Francis River, the brewery had been founded in 1859 by M.H. Taylor, of Cookshire, and Henry Philips of Montreal. By 1882, the brewery had 27 employees and, in addition to brewing beer, also made soda water and other soft drinks. Fletcher managed to maintain a monopoly on beer brewing in the area until 1883, when his former manager, J.W. Wiggett, decided to open a brewery of his own. Fletcher sold Spring Brewery in 1887 to Burton Brewing Co.



Wiggett Bros. Brewing Co. (1883–1886)

En 1883, l'ancien gérant de la Spring Brewery et maire de Sherbrooke (1882), James William Wiggett en compagnie de son frère John deviennent brasseurs. Les frères Wiggett louent un vieil édifice de Smith-Elkins sur la rive nord de la Magog et en décembre de 1883 produisent dans leur brasserie les bières xxx India Pale, xxx Pale Ale, xxx Mild Ale, et deux bières brunes en plus de distribuer l'eau minérale Abenakis. Après seulement un an en affaire, les frères Wiggett comptent 25 employés. Mais l'affaire tourne au vinaigre et en février 1885 la brasserie fait faillite. En juin 1886, la brasserie Wiggett est vendue à Long and Hopkins, de Collingwood, Ontario.

Wiggett Bros. Brewing Co. (1883–1886)

In 1883, former Spring Brewery manager and mayor of Sherbrooke (1882), James William Wiggett, and his brother, John, launched themselves in the business of brewing. The Wiggett brothers rented an old Smith-Elkins building located on the north bank of the Magog river and by December of that year, the brewery was in operation producing xxx India Pale, xxx Pale Ale, xxx Mild Ale, stout and porter as well as being the distributor of Abenakis Mineral Water. After one year in business, the Wiggett brothers had 25 employees. Business quickly took a turn for the worse, however, and by February 1885 the brewery was bankrupt. By the end of June 1886, the Wiggett Brewery had been sold to Long and Hopkins of Collingwood, Ontario.



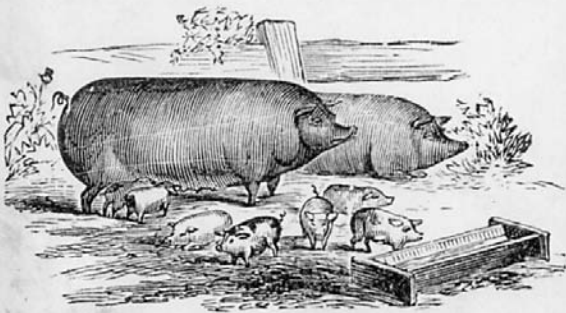
J.H. Bryant and Co. (1896–1973)

En 1896, John Henry Bryant achète une usine d'embouteillage de Seth Nutter puis, peu après, un commerce d'eaux gazeuses situé rue du Dépôt. Bryant réalise que les brasseries nationales s'emparent peu à peu du marché et que les brasseries locales sont appelées à disparaître mais il sait que cela ne sera pas le cas pour les liqueurs douces. Il crée avec succès un soda gingembre de marque Bull's Head. À l'époque de la Première Guerre Mondiale, le Coca-Cola devient la liqueur douce la plus populaire et son embouteillage devient une partie importante de l'entreprise. Le rationnement du sucre durant la Deuxième Guerre Mondiale restreint la production à la marque Coke mais après la guerre, Bull's Head, Orange Crush et John Collins reviennent sur le marché. De plus, la compagnie distribue les produits de Labatt. En 1951, la compagnie s'installe dans une nouvelle usine dans le quartier ouest où sont embouteillées plus d'un million de caisses d'eaux gazeuses par année. En 1970, Labatt récupère la distribution de ses produits et Coke met sur le marché ses propres essences. Par conséquent, les eaux gazeuses de Bryant, à l'exception de Bull's Head, vivent le même sort que les bières locales. La compagnie ferme ses portes en 1973.

J.H. Bryant and Co. (1896–1973)

John Henry Bryant purchased a bottling plant from Seth Nutter in 1896 and shortly afterwards a soda-water plant on Depot Street. Bryant saw that national breweries were taking over and that local breweries were doomed. There was little outside pressure with regards to soft drinks, however. Therefore, Bryant launched Bull's Head Ginger Ale with great success. World War I saw an increase in the popularity of Coke and bottling it became a large part of Bryant's business at that time. During World War II, because of sugar rationing, only Coke was produced, but after the war, Bull's Head was back on the shelves with Orange Crush and John Collins. The company was also distributing Labatt products. In 1951, Bryant's moved to a new plant in the west end where they were bottling one million cases of soft drinks a year. In the 1970s, Labatt began distributing its own products and Coke came out with its own flavours, causing the Bryant flavours, with the exception of Bull's Head, to go the way of local beer. The company folded in 1973.

RETURN IN FIVE DAYS TO
ALEX. AMES & SONS, Ltd.



CURERS AND PACKERS
Fresh and Corned Meats
Hams, Bacon, Sausages, Poultry
and Choice Family Lard
 WHOLESALE AND RETAIL
SHERBROOKE, QUE.
 P. O. BOX 14

PU

Alexander Ames Packing Co. (c. 1880–1944)

Le bottin de 1882 note que Alex Ames est boucher au marché de Sherbrooke. « Amesbury », sa résidence de Lennoxville, est occupée par la famille Ames depuis son arrivée du New Hampshire en 1819. En 1902, Ames est propriétaire de la beurrerie Lennoxville Creamery. À Sherbrooke, son commerce de gros et de détail est important et comporte le conditionnement des viandes de bœuf, mouton, veau, agneau, volaille, jambon, bacon et saucisses. En 1908, Ames et ses fils ouvrent un entrepôt réfrigéré rue Wellington, le premier en son genre dans les Cantons de l'Est. Après le décès de Ames vers 1925, ses fils maintiennent le commerce à la fine pointe de la technologie et exportent vers des marchés toujours plus vastes. L'entreprise, qui porte le nom de Ames Packers en 1932, est vendue en 1944.

Alexander Ames Packing Co. (c. 1880–1944)

Alex Ames was first listed as a butcher at the Sherbrooke market in 1882. Members of the Ames family had occupied "Amesbury," their home in Lennoxville, since they had emigrated from New Hampshire in 1819. By 1902, Ames was also listed as proprietor of the Lennoxville Creamery (butter factory). His operation in Sherbrooke involved a large wholesale and retail trade with the curing and packing of beef, mutton, veal, lamb, poultry, hams, bacon and sausages. In 1908, Ames and his sons opened a large cold storage on Wellington Street, the only one of its kind in the Townships at that time. When Ames died some time around 1925, his sons carried on the business always exporting to larger markets and keeping abreast of the latest technology. The company, renamed Ames Packers in 1932, was sold in 1944.



Hovey Bros. Packing Co. (1894–1949)

En 1887, après un séjour aux États-Unis, Philip A. Hovey revient dans son village natal de North Hatley pour y acheter une ferme. Son frère, Frederick, revient aussi des États-Unis en 1889 pour l'aider à fonder la Hovey Bros. Meat Dealers. En 1894, les frères s'installent à Sherbrooke sous le nom de Hovey Bros. Packing Co. En 1897, la Hovey Bros. Packing Co. reçoit en moyenne 150 à 200 porcs par semaine, sans compter les autres animaux. À tout moment, on peut trouver au moins une centaine de porcs dans l'entrepôt réfrigéré. On traite une trentaine de porcs par jour dans la salle de débitage. Le chaudron à graisse, d'une capacité de 1 200 livres, est rempli à chaque jour et la graisse est coulée dans des chaudières et vendue localement. La compagnie ferme ses portes en 1948.

Hovey Bros. Packing Co. (1894–1949)

In 1887, Philip A. Hovey returned from the United States to buy a farm in his hometown of North Hatley. When his brother Frederick returned from the States in 1889, he joined Philip and they formed the Hovey Bros. Meat Dealers. In 1894, the brothers relocated to Sherbrooke, renaming the business Hovey Bros. Packing Co. In 1897, Hovey Bros. Packing Co. was receiving, on average, 150 to 200 hogs a week, along with a lot of other meat. At any one time, there were at least 100 hogs in cold storage, waiting to be processed. Thirty hogs were handled each day in the cutting room. Their lard kettle, which held 1200 pounds, was filled once daily and the lard was packed into pails and sold locally. The company ceased its operations in 1948.



John H. Nichol and Sons (1904–1993)

John H. Nichol quitte Lochnivar, Cumberland, en Angleterre, en 1893 pour venir apprendre le métier d'agriculteur dans le comté de Compton chez Stephen Hyatt de Milby. Il achète éventuellement sa propre ferme et songe à vendre ses produits directement aux consommateurs. En 1902, il ouvre un étal de boucher rue Montréal à Sherbrooke mais après deux ans il le vend pour s'installer à Lennoxville, plus près de sa ferme. Si l'entreprise est au repos durant la Première Guerre Mondiale, elle reprend vie en 1921 quand Nichol construit un entrepôt de réfrigération en 1923. Il entreprend le commerce du gros en 1927 et ouvre un étal à Sherbrooke en 1928. Nichol se dote ensuite d'un système de réfrigération Mayflower dans son magasin en 1930. Il y a trois générations de la famille Nichol qui travaille au magasin de Lennoxville alors connu sous le nom de Marché Lennoxville Inc. et qui ferme ses portes en 1993. Durant les meilleures années, leurs produits ont une renommée nationale. Quand Elizabeth II séjourne au Ritz en 1950, on lui sert de l'agneau venu de la ferme Nichol. Elle l'apprécie tellement qu'elle commande le même plat à Toronto.

John H. Nichol and Sons (1904–1993)

In 1893, John H. Nichol came from Lochnivar, Cumberland, in England, to Compton County where he learned about farming by working on the Stephen Hyatt's farm in Milby. He eventually bought his own farm and was inspired to sell his produce directly to the consumer. In 1902, he opened his own butcher shop on Montreal Street in Sherbrooke but after two years he sold it and moved to Lennoxville, which was closer to his farm. Though Nichol temporarily abandoned his business for the duration of the Great War, he reopened in 1921, built a cold storage plant in 1923, entered the wholesale business in 1927, opened a new location in Sherbrooke in 1928 and installed a Mayflower refrigeration system in his shop in 1930. At one point, three generations of the Nichol family were working in the store in Lennoxville known as Marché Lennoxville Inc. that closed in 1993. Their products, during the store's most prosperous years, had a nation-wide reputation. When Elizabeth II stayed at the Ritz in 1950, she was served lamb from the Nichol's farm. She enjoyed the meal so much that she requested the same meal again in Toronto.



W.R. Webster & Co.

Cette manufacture de cigares est établie en 1882. Le magazine *Eastern Townships Illustrated* de 1898 signale que ces messieurs Webster & Co sont très chanceux d'avoir en leur possession, au début de la guerre hispano-américaine, plus de cent mille livres de tabac de la Havane. Ils peuvent ainsi fournir à leur public leur célèbre cigare *El Presidente*, dont l'exceptionnelle qualité justifie sa grande popularité. Le *Montreal Daily Record* du 30 août 1902 note que la production annuelle atteint alors presque quatre millions de cigares. La manufacture est située dans la ruelle du Grand Tronc. En 1908, elle aménage dans un nouvel édifice en brique qui est plus tard occupé par la Fairbanks Morse. Les marques les plus connues de la W.R. Webster sont *Jose Ma Garcia*, *El Presidente*, (le fameux cigare à 104) *Queen*, *Dutch Mike*, (le cigare à 54) *Sir Lancelot* et *Diamond Dick*. L'entreprise ferme ses portes en 1926.

W.R. Webster & Co.

The cigar factory was established in 1882. The *Eastern Townships Illustrated* of 1898 notes Messrs. Webster & Co. were extremely fortunate in holding, prior to the war between Spain and America, a large quantity of Havana tobacco, over one hundred thousand pounds. This enabled them to offer the public their cigar "El Presidente" of the finest quality and one that commanded a very extensive sale. The *Montreal Daily Record* of 30 August 1902 mentions that the annual output of cigars was reaching nearly 4 million. Their factory was situated on Grand Trunk Lane (in 1908, a new brick building later occupied by Fairbanks Morse). Their recognized brands are the "Jose Ma Garcia," "El Presidente" (the famous 104 cigar), "Queen," "Dutch Mike" (a 54 cigar) "Sir Lancelot," "Diamond Dick" and others. The firm ceased operations in 1926.



A.E. Kinkead, marchand de tabac (1898–1939)

Le *Montreal Daily Record* (30 août 1902) décrit le marchand de tabac A.E. Kinkead comme un des plus grands et plus complets de son genre à l'est de Toronto. Situé rue Wellington, l'entreprise fait le commerce de tabac en gros et en détail. Le stock comprend une multitude d'articles importés et domestiques pour fumeurs—cigares, cigarettes, tabacs, pipes, pochettes pour tabac, ainsi que des étuis et portes cigares et cigarettes. Le propriétaire du magasin, monsieur A.E. Kinkead, est connu dans tout le Dominion comme un des marchands de tabac canadiens le plus important. Ses produits sont vendus de l'Atlantique au Pacifique.

A.E. Kinkead, Tobacconist (1898–1939)

The *Montreal Daily Record* (30 August 1902) describes A.E. Kinkead's tobacco store as one of the largest and most complete establishments of its kind east of Toronto. Located on Wellington Street, the business was both wholesale and retail. The stock carried comprised every variety of imported and domestic smoker's goods—cigars, cigarettes, tobaccos, smoker's sundries, pipes, tobacco pouches, cigar and cigarette cases and holders. The proprietor of this store was Mr. A.E. Kinkead who was well known all over the Dominion as one of the leading tobacconists of Canada. His goods were sold from the Atlantic to the Pacific.

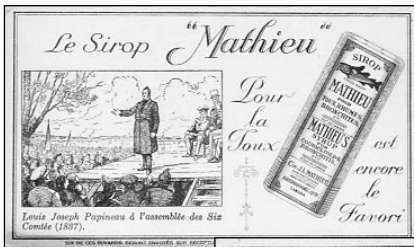


La société Frasier, Thornton – Cookshire (1903–1968)

La société est fondée à Digby, Nouvelle-Écosse, en 1903, suite à l'acquisition de la Letteney Manufacturing Co. Ltd. (fabricants de polis et d'huiles pour les harnais et les essieux). L'affaire est si bonne qu'après une première année d'opération, la nouvelle société a déjà l'espoir de desservir tout le pays. Mais pour que ce rêve devienne une réalité, il faut se relocaliser dans un endroit plus central. On choisit Cookshire en raison de ses moyens de transport, son accès aux banques et d'un approvisionnement inépuisable de bois pour la construction et la fabrication de boîtes. L'installation à Cookshire est enfin achevée en 1907. La compagnie fabrique de nombreux produits : médicaments brevetés, aliments pour animaux, huiles, polis, remèdes vétérinaires, pansements et autres. L'un de leurs produits les plus connus est l'« émulsion Oliveine », réputée contre la toux et les rhumes, qui sert aussi à calmer l'estomac et à remettre tout le système en état. Dès 1912, la société ouvre une succursale à Saskatoon et elle a des distributeurs à St. John's et à Winnipeg. En 1950, elle exporte aux États-Unis, aux Antilles, et dans certains pays d'Europe. Frasier, Thornton and Co. atteint alors son apogée. L'entreprise perd peu à peu son élan suite aux décès des premiers propriétaires, messieurs E.A. Thornton et J.A. Frasier. La relève est assurée d'abord par la veuve, puis par la fille de Thornton, avant que la société soit vendue à Carol Smith. Quand Smith achète l'entreprise en 1969, seuls deux employés s'occupent de la production des remèdes encore en demande. Smith, qui a aussi acheté la A.C. Daniel's Co. Ltd., de Rock Island, prévoit fermer la fabrique de Cookshire et consolider ses opérations à Rock Island. Frasier, Thornton and Co. cesse toute activité en 1969.

Frasier, Thornton and Co. – Cookshire (1903–1968)

This company was established in Digby, Nova Scotia, in 1903, after the owners purchased Letteney Manufacturing Co. Ltd. (makers of polish, harness and axle oils). Business was so good for Frasier, Thornton and Co. that after only one year they had already conceived of a plan to service the entire country. To make this initiative work, however, a more central location was required. Cookshire was selected because of its excellent shipping facilities, easy access to banking and an unlimited supply of lumber for building and box making. By 1907, the move to Cookshire was completed. The Company manufactured numerous products, such as proprietary medicines, stock foods, oils, polishes, veterinary remedies, dressings and sundries. One of their better-known products was "Emusion Oliveine," recommended for coughs and colds as well as to calm the stomach and tone the whole system. By 1912, the Company had a branch in Saskatoon and distributors in St. John's and Winnipeg. By 1950, they were exporting to the United States, the West Indies and parts of Europe. This appears to have been the peak of activity for Frasier, Thornton and Co. The Company's situation began to deteriorate after the deaths of the original owners, Messrs E.A. Thornton and J.A. Frasier. They were succeeded by first the wife, then the daughter of Thornton, before the Company was sold to Carol Smith in 1969. By the time Smith acquired the Company, only two employees remained who produced the remedies which were still in demand. Smith, who had also purchased A.C. Daniel's Co. Ltd. of Rock Island, had intended to close the plant in Cookshire and consolidate all his activities in Rock Island. Some time in 1969, Frasier, Thornton and Co. ceased all activity.



La Cie J.L. Mathieu (1904–1971)

En 1892, le pharmacien J.L. Mathieu se lance dans la fabrication et la mise en marché d'un médicament breveté de son invention, le SIROP MATHIEU. Président de la Société Saint-Jean-Baptiste de Sherbrooke (1898–1899), Mathieu décède en 1902, âgé de 36 ans. En 1904, Arthur Chevalier et P.H. Gendron acquièrent les brevets, fondent la Cie J.L. Mathieu et s'établissent à Sherbrooke, rue Albert, en 1904. À partir de 1916, Chevalier est seul propriétaire de la Cie J.L. Mathieu et lui succède son fils, le Col. Léopold Chevalier, et plus tard son petit-fils, le Dr Paul Chevalier. La compagnie ferme ses portes en 1971. L'identité du propriétaire et le site de fabrication sont indiqués en garantie de la qualité de ces produits pharmaceutiques selon les normes de mise en marché en vigueur avant 1945. Après cette date, seuls les noms des grandes marques nationales et internationales prédominent. La Cie J.L. Mathieu est le reflet du milieu francophone de Sherbrooke de la première moitié du 20^e siècle et son choix du français pour un affichage unilingue d'une enseigne est exceptionnel à l'époque. On reconnaît l'influence de la Société Saint-Jean-Baptiste (SSJB) dans l'iconographie de cette enseigne particulièrement pour le portrait de J.L. Mathieu présenté en médaillon et entouré de rameaux de feuilles d'érable. La SSJB prônait l'enseignement de l'histoire du Canada, de ses héros et de leurs exploits. Des buvards illustrant des hauts faits sont offerts gratuitement en série de six, en échange d'une preuve d'achat. L'exemple français représente le discours de L.-J. Papineau en 1837. L'exemple de buvard imprimé en anglais porte sur la construction du chemin de fer transcontinental.

Cie J.L. Mathieu (1904–1971)

In 1892, pharmacist J.L. Mathieu began the manufacturing and marketing of a patented medicine of his invention under the name of SIROP MATHIEU. Mathieu was president of the Sherbrooke St-Jean-Baptiste Society (1898–1899) and died in 1902 at the age of 36. Arthur Chevalier and P.H. Gendron bought the patents in 1904 and established the Cie J.L. Mathieu on Albert Street in Sherbrooke. In 1916, Chevalier becomes the sole proprietor of the company to be later owned successively by his son, Col. Léopold Chevalier and his grandson, Dr. Paul Chevalier. The company ceased to operate in 1971. Up until 1945, according to the marketing standards of the time, the identity of the owner and the place of manufacture are identified as a guarantee of quality for pharmaceutical products. After that date, national and international brand names predominate. The Cie J.L. Mathieu is a reflection of the Francophone milieu of Sherbrooke during the first half of the 20th century, and its choice of unilingual French signage is exceptional for the period. The influence of the St-Jean-Baptiste Society (SJBS) is felt in the iconography of this sign in particular by the showing of the portrait of J.L. Mathieu surrounded by wreaths of maple leaves. The SJBS promoted the teaching of Canadian history and the deeds of its heroes. Six blotters illustrated with important feats were given free in exchange for a proof of purchase. The French sample above depicts L.J. Papineau's speech of 1837. The English blotter sample deals with the construction of the transcontinental railway.

