

**FRUITS VERTS**

Ananas	caisse	0.00	3.25
Atocas	baril	4.00	10.00
Bananes, régime (en crate)		1.50	2.00
Citrons, Messine (300s), bte		3.00	8.25
Fraises	le caseau	0.00	0.60
Kumquats	le caseau	0.00	0.25
Oranges Jamaïque	baril	0.00	4.00
Oranges Jamaïque	bte	0.00	2.25
Oranges Valence (420s.)		3.50	3.75
Oranges Valence (714s.)		0.00	5.00
Oranges de Floride	la bte	0.00	2.75
Oranges Mexique	bte	0.00	2.25
Oranges Navel	boîte	2.75	3.00
Pamplemousses	boîte	0.00	4.75
Pommes No 1	baril	4.00	7.00
Pommes No 2	baril	3.50	5.00
Raisins Malaga, colorés, bri.		5.50	6.00
Tangerines	la boîte	0.00	5.00

**POMMES**

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 21 janvier 1909.

Les quelques pommes de la Nouvelle-Ecosse, du Canada, que l'on a pu se procurer pendant la semaine, ont été mieux payées, et les boîtes de Newtowns de Californie se sont vendues davantage à peu près aux prix de la semaine dernière.

**PRIX A L'ENCAIN**

Pommes	Vendredi 15 Janv. s. d. s. d.	Lundi 18 Janv. s. d. s. d.	Mercredi 20 Janv. s. d. s. d.
<b>Americaines - baril</b>			
Baldwin	15 0	22 0	
Ben Davies			16 9 19 6
Stark			21 0
<b>Nouv.-Ecosse - Baril</b>			
King			16 0 22 0
Baldwin	12 0	20 0	13 3 22 6
Ben Davies		20 0	
Greening			12 0 18 6
Russett			13 6 20 0
<b>Canadiennes - Baril</b>			
G Russett			15 6 24 0
Baldwin			19 6 25 6
Greening			16 6 20 0
Phoenix			20 0
Ben Davis	17 6	19 3	20 0
<b>Californian - bte</b>			
<b>Newtown Pip-</b>			
pin (4 tierces)	7 3	7 6	7 3 7 9
do (1/2 tierces)	6 6		6 6 6 9
do (3/4 tierces)			8 0 8 9

**FOIN PRESSE ET FOURRAGES**

**Marché de Montréal**

Marché faible, pas de demande; très peu d'affaires mais plus d'offres.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé No 1	12.00	12.50
Foin pressé No 2, extra	10.50	11.00
Foin pressé No 2, ord.	9.00	9.50
Foin mélangé de trèfle	0.00	8.50
Trèfle pur	6.50	7.00
Paille d'avoine	6.00	6.50

**PORCS ABATTUS**

Nous cotons les porcs abattus aux abattoirs de \$10 à \$10.50, les porcs abattus à la campagne de \$9.25 à \$9.75, suivant grosseur et importance des lots.

**PEAUX VERTES**

Le marché est plus tranquille et manque de fermeté.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf de la ville No 1, 11c.; No 2, 10c.; No 3, 9c.; boeufs de la campagne, No 1, 11c.; No 2, 10c.; No 3, 9c. Veau No 1, 13c.; No 2, 12c.; mouton, 90c.; cheval, \$1 à \$2.

**ATLANTIC  
FISH COMPANIES  
PRODUITS ALIMENTAIRES**



**DEMANDEZ A VOTRE  
FOURNISSEUR**

**LES HARENGS CHOIX DE  
DUFF**

en barils, demi-barils et seaux de 20 livres. Ce sont des poissons nouveaux et les meilleurs qu'il y ait sur le marché.

Nous manufacturons aussi les Marques réputées Halifax, Acadia, Bluenose et Dominion de Morue, mise en paquets de toutes dimensions. Procurez-vous les marchandises portant la Marque de Commerce qui figure dans cette annonce.

Ecrivez à

**ATLANTIC  
FISH COMPANIES, LTD.,  
LUNENBURG, - NOUVELLE-ECOSSE**

OU A

**A. H. BRITAIN & CO.  
MONTREAL**

**CALENDRIER**

Nous accusons réception, avec remerciements, du splendide calendrier que nous a offert la Allan Line. Ce calendrier représente, en couleurs, l'image du steamer "Victorian" en marche. Cette gravure est d'un effet saisissant.

**COURS PROFESSIONNELS**

Marchandises en général.

Pâtes alimentaires

Blés durs — Semoules — Fabrication des Macaronis — Nouilles — Vermicelles — Petites Pâtes — Coquilles — Tapioca — Sagou — Arrowroot — Salep — Farines de légumes — Crèmes d'orge et de riz.

(Suite).

**Sagou**

Le sagou est la fécule extraite par l'évigation de la moëlle de divers palmiers, dits sagoutiers.

Les sagoutiers sont des arbres de moyenne grandeur, à stipe simple, droit, terminé par un bouquet de fleurs penchées; les fleurs sont monoïques et groupées en chatons distiques. Le fruit est arrondi ou ovoïde, en général il reste plusieurs années avant d'atteindre son entier développement. Les espèces, peu nombreuses, de ce genre croissent dans les régions tropicales des deux continents. Le sagoutier farineux croît dans l'Asie tropicale, à Amboine, à Sumatra, etc...; il affectionne surtout les sols marécageux.

Le sagoutier a été nommé arbre à pain, car sa moëlle renferme une matière alimentaire farineuse. Pour procéder à son extraction, on coupe la tige du sagoutier; on la partage et on la fend en plusieurs morceaux; on enlève la moëlle et la dépouille des fibres ligneuses qui y adhèrent; puis on la râpe et on agite dans de l'eau; on laisse reposer, la fécule se dépose et on la retire après avoir décanté l'eau.

Le sagou nous vient principalement des Moluques, en futailles ou en caisses. Il est en grains plus ou moins gros et réguliers, blanchâtres, rosés ou brunâtres, très durs, élastiques, demi-transparentes, difficiles à pulvériser ou à broyer sous la dent, d'une saveur fade et douceâtre; il sert surtout à préparer les potages.

**Arrow-root**

L'arrow-root est la fécule comestible que l'on retire, dans l'Inde et en Amérique, de la racine du "maranta arundinacea" du "curcuna augustifolia" du "canna coccinea", du "lacca pinuatifida". Ce mot "arrow-root", vient de l'anglais et signifie "flèche-racine". Il paraît que suivant les Indiens, cette plante servait à guérir les