

Semaine correspondante l'an dernier : 324 chars de foin et 12 chars de paille, dont 21 chars de foin pour exportation. Notre marché est ferme et il n'y a aucun changement à rapporter.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$18.00 à 19.00	\$18.00 à 19.00
Foin No 1.....	17.00 à 18.00	17.00 à 18.00
Foin No 2.....	16.00 à 17.00	16.00 à 00.00
Foin No 3.....	13.00 à 14.00	13.00 à 14.00
Foin trèfle mêlé:.....	12.50 à 13.50	12.50 à 13.50
Foin trèfle.....	12.00 à 12.50	12.00 à 12.50
Paille de seigle liée.....	13.00 à 00.00	00.00 à 00.00
Paille de seigle en balles.....	10.00 à 11.00	00.00 à 02.00
Paille d'avoine.....	8.00 à 9.00	8.00 à 9.00

**Marché de Montréal**

Bonne demande locale pour le foin et prix fermes, sans changement à nos cotes précédentes.

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

Foin pressé.....	10.00
Foin pressé No 2.....	9.00
Foin mélangé de trèfle.....	8.00
Foin de trèfle pur.....	7.50 8.00
Paille d'avoine.....	4.00 4.25

**PEAUX VERTES**

Le marché est actif et les prix sont soutenus. On cote:

Peaux de Montréal, Boeuf No 1 13½; No 2 12½; No 3, 11½; veau No 1, 16c.; No. 2, 14c.; moutons, \$1.40; agneaux, 30c.; cheval, No 1, \$2 et No 2, de \$1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 12 c.; No 2, 11 c.; No 3, 9 c.; veau No 1, 14c. à 15c.

**ANIMAUX DE BOUCHERIE**

La demande est active. Mais les animaux étant rares, le marché est en hausse.

Nous cotons:		
Boeufs vivants . les 100 lbs.	0.00	6.00
Boeufs abattus . les 100 lbs.	9.50	10.00
Taureaux vivants. les 100 lbs.	0.00	4.75
Taureaux abattus. les 100 lbs.	0.00	8.50
Veaux vivants, la pièce . . .	8.00	12.00
Veaux abattus, les 100 lbs	0.00	7.00
Agneaux vivants . . la pièce	5.00	6.00
Agneaux abattus, les 100 lbs.	0.00	18.00
Porcs vivants . . les 100 lbs.	0.00	8.20
Porcs abattus . . . les 100 lbs.	10.75	

**Excursions au Manitoba et dans les Nouvelles Provinces de Saskatchewan et d'Alberta**

Les excursions annuelles au Manitoba et dans les nouvelles provinces du Nord-Ouest Canadien sont commencées, le mardi 5 du courant, et d'autres se feront les 3 et 17 juillet prochains. Le départ se fait de la Gare Windsor de Montréal, à 9.40 du matin de ces jours-là. Les billets aller et retour sont valides pour deux mois de la date du départ. Les personnes qui désirent prendre part à ces excursions et qui voudraient se renseigner sur le Manitoba en particulier, pourront s'adresser au bureau du Commissaire du Manitoba, chambre 22, 107 rue St-Jacques, Montréal. On peut écrire.

**Offre d'emploi**

On demande un agent vendeur énergique parlant le français et l'anglais pour le commerce d'épicerie de détail à Montréal et Ottawa. S'adresser Boîte de Poste 917, Montréal, en indiquant l'expérience acquise, le salaire de début demandé et tous autres détails.

**The Uncle Sam Dressing Co.**

L'ORLAIE, . . . . MONTREAL.

Manufacturiers du . . . .  
**UNCLE SAM DRESSING**

Vernis à chaussures, contenant de l'huile, garantissant pas brûler le cuir et lui donner un lustre brillant et durable.  
**Protectorine**—La meilleure graisse pour harnais, assouplit et conserve le cuir en le rendant à l'épreuve de l'eau. . .  
**Cirage Coon**—La meilleure combinaison de cirage à chaussures, conserve le cuir et lui donne un lustre parfait.

Ecrire pour Echantillons  
**A. ROBITAILLE & CIE,**  
Agents à Montreal.

**DEMANDEZ MES PRIX POUR**

**Vinaigre, Marinades, Conserves de Légumes et de Fruits, Confitures, Thés, Cafés, Epices, Mélasses, Balais, Sacs en papier, Tabacs en feuilles, Essences, etc.**

**LEON TANGUAY**

Négociant en Gros

197-199, rue St-Paul, MONTREAL

Tel: Bell Main 2381 et Marchands 869.

TEL. BELL, JOUR : MAIN 4619  
TEL. BELL, SOIR : EST 2597

**La Cie de Laiterie St-Laurent**

10, PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

Machineries et fournitures complètes pour beurrieres et fromageries.  
Centrifuges, Pasteurisateurs, Réfrigérateurs, Acidimètres, etc.  
Consignataires et agents de manufacturiers.  
Envoi de catalogues sur demande.

**TOUTES SORTES DE FOURNITURES POUR LAITIERS.**

**Cocoa "Perfection"**

Etiquette Feuille d'Erable

**Chocolat "Royal Navy"**

**Chocolat "Queen's Desert"**

**Chocolat "Cream Bar"**

**Chocolat à Glacer**

**Chocolat "Swiss Milk"**

**Cafés en renom**

Reconnus pour leur pureté et leur excellence.

**The COWAN Co., TORONTO.**

**COWAN**

**LE CHOCOLAT**

Conférence de M. Arnou

Le chocolat tenant un rang important dans notre commerce, je vous en décrirai la préparation dans cette troisième leçon.

Le cacao forme la base du chocolat ; le sucre en est l'adjuvant, il corrige l'amertume pour en former une délicieuse préparation.

Avant de décrire la fabrication du chocolat, je vais vous parler du cacao et des sortes généralement employées.

L'arbre qui produit cette fève est le cacaoyer, il a à peu près la grandeur et la forme d'un châtaignier, il aime les lieux abrités, les terrains humides et profonds. On le cultive au Mexique, dans les contrées de l'Amérique Centrale, aux Antilles et dans les provinces du Nord du Brésil. Il a été propagé à Ceylan et à Java et dans les colonies portugaises de l'Ouest Africain.

Les jeunes feuilles de cet arbre sont d'un rouge pourpre foncé, les plus grandes sont d'un vert foncé. Le cacaoyer offre en même temps des boutons, des fleurs et des fruits mûrs. Ces fruits nommés "cabosses" ont à peu près la forme et la grosseur des concombres, pourtant ils sont pointus à leur extrémité. Leur surface est raboteuse et assez dure pour être brisée.

L'intérieur des cabosses est rempli d'une pulpe gélatineuse qui enveloppe les amandes. Ce sont ces amandes au nombre de 25 à 30 et quelquefois plus que l'on appelle "cacao."

La maturité des fruits demande quatre mois, comme pour le café. Malgré la présence continuelle de fruits mûrs, on fait deux récoltes principales: fin juin, à la fin de novembre ou au commencement de décembre. C'est cette dernière qui est la plus estimée.

Les cabosses mûres sont détachées des branches et ramassées au fur et à mesure. Des femmes et des enfants les ouvrent et en retirent les fèves qui sont transportées sous des hangars. On les met dans de grandes auges en bois où elles sont serrées et pressées; dans cet état, les fèves de cacao fermentent, elles perdent leur couleur bleuâtre qu'elles avaient et deviennent d'un rouge brun.

Lorsque la fermentation est achevée, on les retire des auges et on les étend au soleil pour les sécher rapidement, trois jours sont suffisants pour cette opération.

Dans quelques pays: au Vénézuéla, à la Trinité, au sortir des cabosses on met le cacao dans des fosses, on le recouvre de terre ou de sable fin, et là il subit sa fermentation. Cette opération appelée "tenage", enlève au cacao une partie de son âcreté et de son amertume, il le rend plus léger et l'empêche de germer.