

POMMES

MM. J. C. Houghton & Cie nous écrivent de Liverpool, à la date du 23 février Les résultats concernant la vente de la plupart des lots, ont été lamentables; tout simplement, parce que les pommes ne sont pas dans des conditions favorables aux marchands. Les meilleurs lots, qui étaient principalement de pommes "Canadiennes," se sont bien vendus. Hier, tous les prix se sont en quelque sorte améliorés. Les envois reçus la semaine dernière, étaient extrêmement petits.

PRIX A L'ENCAN

Pommes	Vendredi	Lundi	Mercredi
	17 Fév.	20 Fév.	22 Fév.
	s. d. s. d.	s. d. s. d.	s. d. s. d.
Canadiennes—Baril			
Baldwin.....	8 6 15 0	7 6 13 9	12 0 13 9
Spy	"	8 0 20 0	"
Greening.....	12 3	8 0 12 6	"
G. Russett....	12 0 20 0	12 0 20 0	16 0 18 9
Phoenix.....	"	"	"
Ben Davis.....	8 0 11 9	8 0 11 9	8 0 12 0
Canada Red..	"	"	"
Americaines—			
Baldwin.....	6 6 10 6	6 6 11 0	7 0 11 6
Greening.....	7 0 9 0	8 0 10 0	9 0 13 9
Spy	"	"	"
Ben Davis.....	9 0 9 3	8 6	8 0 10 6
Russett.....	12 0	8 0 12 6	11 9 14 0
Nouv.-Ecosse—			
Baldwin.....	6 9 10 3		7 6 10 3

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co. nous écrivent de Boston, le 2 mars.

Les recettes pour la semaine dernière ont été de 382 chars de foin et 13 chars de paille. 55 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier, 459 chars de foin et 21 chars de paille, dont 58 chars de foin pour exportation.

Les recettes pour le mois de février ont été de 1,310 chars de foin et 86 chars de paille. Mois correspondant l'an dernier, 1,099 chars de foin et 80 chars de paille.

Le marché est à peu près le même que la semaine dernière. Les qualités supérieures se vendent bien, mais le marché est tranquille pour les qualités inférieures.

La paille de seigle est en abondance et le marché tranquille.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$16 00 à 16 50	\$16 00 à 00 00
Foin No 1.....	16 00 à 00 00	15 00 à 16 00
Foin No 2.....	14 00 à 15 00	14 00 à 15 00
Foin No 3.....	12 00 à 13 00	12 00 à 13 00
Foin trèfle mélé:	13 00 à 14 00	13 00 à 14 00
Foin trèfle	12 50 à 13 00	12 50 à 13 00
Paille de seigle liée.....	2 00 à 00 00	00 00 à 00 00
Paille de seigle en balles	15 00 à 00 00	15 00 à 00 00
Paille d'avoine.....	10 00 à 00 00	10 00 à 00 00

Marché de Montréal

Il y a encombrement sur notre place et bien que nous laissons subsister nos anciennes cotes on ne trouve pas acheteur au prix extrême.

Les Etats-Unis n'achètent pas et le marché anglais est à la baisse. Il n'y a guère, comme débouché, que les Provinces Maritimes, encore faut-il pouvoir se procurer des chars de l'Intercolonial.

Nous cotons sur rails à Montréal, à la tonne, au char:

Foin pressé No 1	9.00	9.50
Foin pressé No 2	8.00	8.50
Foin mélangé de trèfle	7.00	7.50
Foin de trèfle pur	7.00
Paille d'avoine	5.50	6.00

PEAUX VERTES

Il n'y a pas de changement dans les prix des peaux vertes. La demande est satisfaisante.

Peaux de Montréal: boeuf No 1, 9 1-2c; No 2, 8 1-2c; No 3, 7 1-2c; veau, No 1, 11c; No 2, 11c; peaux d'agneaux, \$1.10; cheval, No 1, \$2 et No 2, \$1.50.

La Peptonine

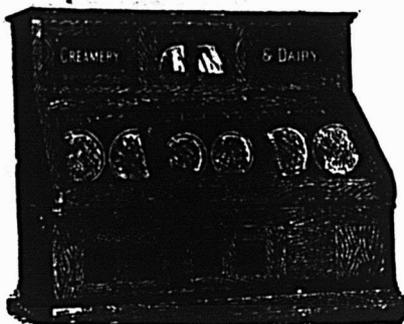
Le véritable aliment des enfants, pur, stérilisé, approuvé par les analystes officiels, recommandé par les autorités médicales.

Se détaille à 25 cts la grande boîte. Pour les cotations, consultez les prix courants de ce journal.

F. COURSOL, Seul Propriétaire, 382 Avenue de l'Hôtel de Ville. - MONTRÉAL.

Glacière Brevetée "Aubin"

La plus Parfaite, La plus Economique, Indispensable aux Epiciers.



40 Modèles Différents.

C. P. FABIEN, Manufacturier,

3167 à 3169 Rue Notre-Dame, MONTRÉAL, Can.

Médaille d'Argent: Exposition Québec, Diplomes: Montreal, Ottawa, Toronto.

Ecrivez pour Catalogue.

Cocoa "Perfection"

Etiquette Feuille d'Erable

- Chocolat "Royal Navy"
- Chocolat "Queen's Desert"
- Chocolat "Cream Bar"
- Chocolat à Glacé
- Chocolat "Swiss Milk"
- Cafés en renom

Reconnus pour leur pureté et leur excellence.

The COWAN Co., TORONTO. FABRICANTS

COWAN

CHOCOLAT "Elite"

Non Sucré

DES EPICIERES

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUE PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 9 1-2c; No 2, 8 1-2c; No 3, 7 1-2c; veau, No 1, 13c; No 2, 11c; peaux d'agneaux, \$1.10.

LACOLEUR DES PECHEES

Pour faire prendre aux pêches la belle couleur rouge velouté qui est indispensable au coup d'oeil, il suffit d'enlever les feuilles ou plutôt une partie des feuilles qui leur masquent le soleil. Mais pour que cette opération produise tout l'effet qu'on en attend, il faut la faire avec beaucoup de prudence. Il ne faut pas, en effet, sous prétexte de faire bénéficier les fruits d'une grande somme d'air et de lumière, enlever toutes les feuilles qui les abritent.

En opérant ainsi, on diminuerait la vigueur de l'arbre et les fruits exposés brusquement aux rayons du soleil deviendraient durs et mûriraient mal. On commence d'abord par enlever les feuilles qui couvrent les fruits. Puis, un peu plus tard, on enlève celles qui, appliquées contre le mur, empêchent la réflexion de la lumière du soleil.

Il faut avoir soin, en effectuant cette opération, de conserver le pétiole des feuilles pour ne pas endommager l'oeil qui se trouve à sa base, il faut choisir, autant que possible, un temps couvert, ou effeuiller dans l'après-midi, lorsque les rayons du soleil ne sont plus aussi ardents.

Pour augmenter le coloris, on peut encore bassiner souvent les fruits avec de l'eau douce: on obtient également de bons résultats en les bassinant deux ou trois fois, à plusieurs jours d'intervalle, avec de l'eau salée dans la proportion d'une poignée de sel pour dix litres d'eau.

QUAERENS

ATTENTION

A l'occasion de l'ouverture prochaine de la navigation, préparez immédiatement vos contrats d'Assurances Maritimes et d'Incendie.

MASTAI PAGNUELO,

Banque du Peuple,

Main 279. MONTREAL.

Le seul Assureur Maritime canadien-français à Montréal.