

Oranges Sorrente .. la bte		4.00
Poires la bte	2.00	2.50
Pommes le qt	1.50	3.00
Bluets la bte	1.00	1.50
Pêches du Delaware, panier		0.50
Pêches de Californie.. la bte		1.50
Prunes bleues la bte		1.50
Prunes rouges. la bte		1.50
Prunes yellow egg .. la bte		1.60
Pommes nouvelles. . panier		0.30
Raisins verts Californie, bte		2.00

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co. nous écrivent de Boston, le 11 août:

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 95 chars de foin et 9 chars de paille. 17 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier, 224 chars de foin et 20 chars de paille, dont, chars de foin pour exportation.

Les recettes de foin et de paille de seigle continuent légères et le marché s'améliore sur toutes les qualités. Nous pensons que si vous avez du vieux foin en mains vous feriez bien de l'expédier avant que le nouveau arrive sur le marché.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$18.00 à 00.00	\$17.00 à 00.00
Foin No 1.....	16.00 à 17.00	15.00 à 16.00
Foin No 2.....	14.00 à 15.00	13.00 à 14.00
Foin No 3.....	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
Foin trèfle mêlé.....	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00
Foin trèfle.....	11.00 à 00.00	11.00 à 00.00
Paille de seigle liée.....	19.00 à 20.00	00.00 à 00.00
Paille de seigle pressée.....	14.00 à 00.00	14.00 à 00.00
Paille d'avoine.....	9.00 à 10.00	9.00 à 10.00

Marché de Montréal

Les approvisionnements sur place sont en rapport avec la demande. Le marché local est ferme aux anciens prix. Nos cotes ci-dessous sont pour le vieux foin; il est arrivé un peu de foin nouveau qu'on cote de 50c à \$1.00 par tonne de moins que le foin de la récolte précédente.

Sur les marchés d'exportation nous cotons Boston assez ferme mais sans avance; New-York sans changement et les marchés anglais peu favorables; il y avait le 9 août 52,400 balles de foin sur le quai de Liverpool, c'est-à-dire pour la consommation de plusieurs semaines.

Foin pressé, No 1 .. .	\$9.00 à 9.50
Foin pressé, No 2 .. .	8.00 à 0.00
Foin pressé, mélangé de trèfle .. .	6.50 à 0.00
Foin pressé pur trèfle .. .	6.00

PEAUX VERTES

Le marché est actif sans changement de prix. Il y a une excellente demande pour les peaux de boeufs et d'agneaux.

Thomas Ligget

Tapis, Prélarts, Rideaux,
Draperies, Rugs, Etc.

EMPIRE BUILDING

2474 et 2476, rue Ste-Catherine,
MONTREAL

FOURRURES ! FOURRURES



Importateur et exportateur en gros de fourrures brutes et préparées. Manufacturier de fourrures pour Messieurs, Dames et Enfants telles que Pardessus, Jaquettes, Colerettes, Coats, Tours de Cou, Etc., Etc. aussi Mitaines et Gants de Chamois.
On paie le plus haut prix du marché sur consignation de fourrures non préparées, Peaux, Cire d'Abeille et Racines de Ginseng.

HIRAM JOHNSON, 494 Rue St-Paul

L'hon. J. D. Rolland, S. J. - B. Rolland, Léon Rolland
Président. Vice-Président. Trésorier.

La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fils
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.

La Première Communion

Pour Souvenir de ce Grand Jour notre Librairie possède un très beau choix d'articles religieux
LIVRES, — CHAPELETS, — MEDAILLONS, — IMAGES, — STATUETTES, etc., etc.

A. RACINE & CIE

Importateurs en Gros de

Marchandises Sèches

TAPIS, PRELARTS ET FOURNITURES DE MAISON

340-342 Rue Saint-Paul. Montréal
179-181 Rue des Commissaires,

Agence à Québec : - 368 Rue-St-Vallier

J.-E. ROCHETTE, Représentant.

Peaux de Montréal: boeuf, No 1, 9c; No 2, 8c; No 3, 7c; veau, No 1, 13c; No 2, 11c; peaux d'agneaux, 60c; cheval No 1, \$2 et No 2, \$1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 8c à 8 1-2c; No 2, 7c à 7 1-2c; No 3, 6c à 6 1-2c; veau No 1, 11c; No 2, 9c; peaux d'agneaux, 50c.

LA PREPARATION DE LA CREME ET DES LEVAINS

Si les fourrages influent par leurs principes aromatiques ou autres sur la qualité du beurre, il est certain que les infiniment petits qui peuplent la crème aigrie ont aussi à cet égard une certaine action, mais à des degrés divers, suivant qu'ils sont plus ou moins bien accommodés au lait travaillé, au local, aux conditions de température, d'humidité, etc., de la région, au taux final d'acidité et aussi suivant l'espèce à laquelle ils appartiennent.

On peut rapprocher de cette hypothèse ce qui se passe dans la préparation des vins de cru. Les levures du terroir, tout autant que la composition des cépages, contribuent à communiquer au liquide le bouquet qui le caractérise. Ce qui semble prouver que ces deux facteurs, ferments et composition du fruit, sont intimement liés l'un à l'autre dans leurs effets, c'est que lorsqu'on transplante les premiers dans un moût d'une autre région, ils sont loin de communiquer à ce dernier les propriétés qui, à la dégustation, différencient, par exemple, les vins de Champagne.

De même, la crème acidifiée de Normandie apportée en Provence ou celle de Danemark introduite dans une beurrerie du Centre ne sauraient donner dans leurs nouveaux milieux des résultats identiques à ceux qu'ils fournissent dans leurs pays d'origine.

Là où les cultures pures de bactéries sélectionnées peuvent être mises en œuvre avec quelque chance de succès, c'est dans le cas où le travail des crèmes se fait dans de mauvaises conditions et ne produit que du beurre défectueux, là où les locaux et le maté-

J. A. Vaillancourt

Marchand de

BEURRE, FROMAGE, ŒUFS.

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme. Avances libérales sur consignations. Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries. Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes paraffinées, de 56 lbs, pour l'expédition du beurre. Sels Higgins, Ashton et Windsor, les meilleurs pour beurreries.

578, 580 et 582 RUE ST-PAUL, - MONTREAL

Tel. Bell Main 907.