

Navets, 60c le sac.
 Oignons, \$1.50 le quart.
 Radis, 75c la doz de paquets.
 Céleri, de 15c à 40c la botte.
 Patates sucrées, \$4.00 à \$5.75 le quart.
 Oignons d'Espagne, 50c à 60c le crate.
 Salade de Boston, de \$1.00 à \$1.35 la douzaine.
 Epinards, \$3.25 le quart.
 Salade de Waterloo, 40c la doz.
 Tomates, 20c à 30c la lb.
 Tomates de Floride, \$5.00 la boîte.
 Raifore, 12c à 15c la livre.
 Concombres, \$2.25 la douzaine.
 Rhubarbe, \$1.00 la doz de paquets.
 Persil, 40c la doz de paquets.

FRUITS VERTS

Nous cotons:—
 Ananas, \$5.00, boîte de 2 douzaines.
 Atocas, de \$8.50 à \$9.00 le quart.
 Bananes, de \$1.25 à \$1.50 le régime.
 Citrons de Messine, de \$3.25 à \$3.50 la boîte.
 Oranges Jamaïque, \$5.00 le quart.
 Oranges du Mexique, caisse de 96 à 250, \$2.50.
 Oranges de Valence, boîte de 714, \$4.75.
 Oranges de Valence, boîte de 420, \$4.
 Raisins Malaga, \$5.50 à \$7.00 le quart.
 Raisins Catawba, \$3.00 le crate de 10 paniers.
 Pommes, de \$1.50 à \$4.00 le quart.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, le 1er janvier 1903:

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 316 chars de foin et 12 chars de paille, 43 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier, 614 chars de foin et 31 chars de paille, 303 chars pour l'exportation.

La demande est toujours très satisfaisante pour les foins de bonne qualité ainsi que pour les pailles de seigle. Peu de demandes pour les foins de qualité inférieure.

	Grosses balles.	Petites balles.
Foin, choix...	\$18.50 à \$19.50	\$17.50 à \$18.50
— No 1 ...	17.00 à 18.00	16.00 à 17.50
— No 2 ...	15.50 à 16.50	15.00 à 16.00
— No 3 ...	11.00 à 13.00	11.00 à 13.00
— mél.d.tréf.	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
— trèfle ...	10.00 à 11.00	10.00 à 11.00
Paille de sei-		
gle long....	13.00 à 14.50	
— mêlée..	10.00 à 11.00	10.00 à 11.00
— d'avoine	9.00	9.00

PEAUX VERTES

Le marché des peaux vertes a repris de la fermeté pendant la dernière huitaine. Les peaux de boeuf ont avancé de 1-2c et les peaux d'agneaux de 10c.

On paie aux bouchers, les prix suivants:

Boeuf No 1, 8c et No 2, 7c; taureaux, 6c; veaux, No 1, 10c et No 2, 8c la lb; agneaux de printemps tondus, 75c pièce; chevaux No 1, \$2.00; No 2, \$1.50, et No 3, \$1.00 la peau.

VOLAILLES ET GIBIER

Marché tranquille et sans changement pour les volailles. Nous cotons à la lb.: dindes de 14-1-2c à 15c.; poules, de 8c à 10c; poulets, de 10c à 12c; canards, de 11c à 13c. et oies, de 8c à 9c.

En fait de gibier, il reste les lièvres, à 20c. la paire.

PORCS ABATTUS

Les arrivages sont légers et la demande est bonne, le marché est plus ferme.

Les porcs des abattoirs se vendent de \$8.50 à \$8.75 les 100 lbs et les porcs gelés de la campagne de \$8.00 à \$8.25 en lots de détail; en lots de char 25c. de moins par 100 lbs.

La maison L. Chaput, Fils & Cie, recevra ces jours-ci 1200 à 1500 paquets Thés Verts toutes qualités et un lot de 100 chests de Thés Noirs à bon marché. Echantillons et prix sur demande.

MM. Tellier & Rothwell de Montréal fabricants du célèbre Bleu Carré Parisien distribuent à leurs clients un calendrier pour l'année 1903 qui est des plus pratiques; il peut se placer fort commodément sur un bureau ou une table.

Légumes en conserves

MM. Laporte, Martin & Cie, nous avisent qu'étant donnée la faiblesse extrême des stocks de légumes en conserve, il serait prudent de placer dès maintenant les commandes pour les produits de cette nature et de ne pas attendre l'approche du carême époque à laquelle une augmentation de prix paraît certaine. D'après des statistiques rigoureusement contrôlées la production dernière des pois, blé d'inde et des petites fèves en conserve a été de moitié moindre que celle de l'année précédente. Relativement aux tomates en conserves tous les intéressés sont au courant de la situation.

Par suite de contrats avantageusement placés MM. Laporte, Martin & Cie, sont en position de remplir actuellement les commandes pour les légumes en conserves de tous genres à des prix très avantageux, mais une fois de plus ils conseillent à leurs clients et amis de pas tarder à s'approvisionner car une augmentation dans les prix peut se produire d'un jour à l'autre.

LA SEMAINE FRANCAISE—20 rue de la Victoire, Paris.—Sommaire du 21 décembre 1902.—Chronique politique: France.—Etranger.—Courrier de Paris.—Enlèvements d'hier et d'aujourd'hui.—Emile Erckman.—Au Panthéon malgré eux.—Titres et parchemins.—La recherche des coupables.—Le portrait parlé.—Instituteurs et institutrices.—La mère Duchesne.—Echos de partout.—La déclaration de guerre de 1870.—Les secrétaires de mairie.—Beaux Arts.—Le jubilé de la Société internationale des Beaux-Arts.—Musique. Paillasse.—Conte de Noel: Sylvestre et Jeannine.—La semaine scientifique: Albuminisme.—Journal des connaissances utiles.—Le Monde et la Mode.—Les Passe-Temps en famille.—Gravures: Le pilote est en mer.

Marrons glacés

Le marron forme la base d'une industrie particulière qui tient une grande place en France: nous voulons parler de la fabrication des marrons glacés, pour lesquels on n'emploie que des marrons de la meilleure qualité et de la plus grosse taille. Il y a des établissements de confiserie de première importance qui se livrent à cette préparation, et nous en pouvons citer un à Lyon qui compte de 200 à 250 employés, pour la plupart des femmes et des jeunes filles: chaque année on traite plus de 25 millions de livres de marrons dans cet établissement. Pour préparer les marrons glacés, on commence par peler les fruits et par les faire bouillir dans de l'eau pure pour enlever la seconde peau; on les met ensuite dans un sirop parfumé à la vanille du Mexique, où on les laisse trois jours pour les égoutter ensuite. Il ne reste plus qu'à passer à leur surface une couche de vanille, puis à les enfermer dans des boîtes pour les expédier. Ce travail dure sans interruption jour et nuit pendant 3 ou 4 mois.

POUR ATTIRER LES VOYAGEURS.

A Dessau (Anhalt), un fabricant d'objets en papier fabrique des pantoufles en papier pour un hôtelier qui, par une délicate attention, les met à la disposition des voyageurs, qui peuvent ainsi attendre que leurs bottines soient cirées. Cette innovation suffit, paraît-il, à retenir la clientèle. Ajoutons que, vu leur qualité, les pantoufles sont renouvelées trois ou quatre fois par semaine.

LA PRODUCTOIN DU CAFE EN 1901.

Pour l'année finissant au 30 juin 1901, la production totale de café, d'après le *Bulletin de la Société d'études coloniales*, s'est élevée à 15,500,000 sacs de 60 kilogrammes. Les produits renommés de l'Arabie, le moka, sont confondus avec la production africaine pour former un total de 226,000 sacs. Le Brésil a fourni, à lui seul, 11,500,000 sacs. La consommation globale de café est donc d'un milliard de kilogrammes en chiffre rond.

Colle de dextrine

La dextrine est une colle qui rend d'immenses services; aussi il est bon d'en avoir toujours un flacon tout préparé sur son bureau.

On prend de la dextrine en poudre (elle se vend chez tous les droguistes, à un prix minime), on en remplit une bouteille, puis on y ajoute autant d'eau froide qu'elle peut en absorber; après l'avoir remuée avec le pinceau, on peut s'en servir de suite. Plus on tient cette colle épaisse, plus elle a d'adhérence.

Elle se conserve très bien; ne moisit jamais.

JOURNAL DE LA JEUNESSE.—Sommaire de la 1568e livraison, 20 décembre 1902.—La Gondole fantôme, par Gustave Toudouze.—La Veillée du père Justin, par H. Heinecke.—La Chasse, par Ch. Diguët.—La mission de Geneviève, par B. A. Jeanroy, suite.—Musée de poupées, par Marie Koenig.

Abonnements: France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr. Union postale: Un an, 28 fr. Six mois, 15 fr. Le numéro, 50 centimes.

Hachette et Cie, boulevard Saint-Germain, 79, aParis.