

Oignons d'Espagne, la caisse.	2.00	2.25
Oignons rouges, .. le quart.	3.50	4.00
Oignons rouges .. sac 75 lbs.		1.50
Patates sucrées, .. le qt.		5.00
Pommes de terre, au char,		
par sac de 90 lbs.	0.63	
On vend au détail, le sac.		0.75
Radis, .. la doz.	0.40	0.50
Rafort, .. la lb.		0.12
Salade de Boston, .. la doz.		1.25
Salade de Waterloo, .. la doz.		0.40
Tomates de serre, .. la lb.		0.40
Tomates de Floride, le crate.		5.00

FRUITS VERTS

Nous cotons:	\$ c @ \$ c	
Ananas, .. la doz.		4.00
Atocas, .. le quart.		9.00
Bananes, .. le régime.	1.75	2.50
Citrons de Malaga, .. la boîte.		2.50
Citrons de Messine, .. la boîte.		2.50
Oranges de Floride, la boîte.		3.75
Oranges de la Jamaïque, le qt.		3.00
Oranges du Mexique, la boîte.		2.25
Oranges Navel, .. la boîte.		3.25
Oranges Valence 420, la bte.		3.50
Oranges Valence 714, la bte.		4.00
Pommes, .. le quart.	2.00	3.50
Raisin Malaga, .. le qt.		6.00
Raisin Catawba, .. le panier.		0.35

PORCS ABATTUS

Il arrive peu de porcs gelés de la campagne; la demande est assez bonne; on les vend de 6 1-4c à 7c la lb suivant grosseur. Les porcs frais tués des abattoirs varient de 7 1-4c à 7 3-4c la lb.

VOLAILLES ET GIBIER

Les arrivages ont diminué et la demande est également ralentie pour les volailles; nous cotons: poules de 8c à 9c; poulets de 10c à 11c; oies de 9c à 10c; dindes et canards de 13c à 14c.

Les lièvres valent de 20c à 22c la paire.

PEAUX VERTES

Les affaires sont très actives, la demande portant en grande partie sur les peaux de bœufs. Les prix de notre liste sont très fermes.

Nous cotons: bœuf No 1 8c; No 2 7c; taureau 6c; veau No 1 10c et No 2 8c à la lb; mouton No 1 75c et No 2 70c pièce; cheval No 1 \$2.00 et No 2 \$1.00.

2,000,000 de Sacs de Papier

La maison L. Chaput, Fils et Cie offre à prix avantageux au commerce, 2,000,000 de sacs de papier, carrés. Une bonne aubaine pour les acheteurs bien avisés.

Un aimable souvenir.

Au commencement d'une nouvelle année commerciale, le gérant général de E. W. Gillett Co., Limited, M. Dobie a été l'objet d'une flatteuse démonstration de la part des 16 représentants voyageurs et des membres du personnel du bureau qui lui ont offert un superbe encrier doré très décoratif de fabrication française et comprenant un thermomètre et un calendrier de bureau. En même temps le personnel offrit à Mme Dobie un très joli encrier du même genre.

En remerciant les donateurs de ces magnifiques cadeaux, M. Dobie leur adressa ses remerciements non-seulement pour les cadeaux, mais encore pour les excellents services rendus à la Compagnie au cours de l'année expirée et termina son discours en leur adressant à tous ses vœux d'une bonne et prospère nouvelle année.

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

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.

SEUL VERITABLE

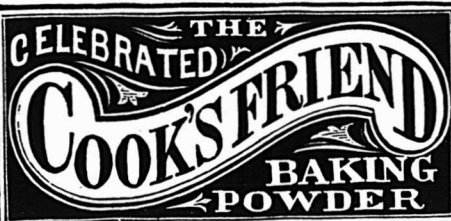
Le Sirop d'Anis Gauvin

porte sur son enveloppe la signature de J. A. E. Gauvin.

Tous les autres sirops d'anis ne sont que des imitations.

J. A. E. GAUVIN,

1286 Rue Ste Catherine, Montreal.



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS.

Leduc & Daoust

Marchands de Grains
et de Produits.

EN Gros et a Commission

Spécialité: Beurre, Fromage, Œufs et Patates
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.

1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

LA MARGARINE

D' française, la fabrication de la margarine, ou plus exactement de l'oléo-margarine, s'est étrangement répandue un peu dans tous les pays: si bien même qu'on n'est jamais bien sûr que les beurres les plus renommés n'en contiennent pas un peu.

C'est un succédané du beurre, inventé par un chimiste parisien, M. Miège-Mouriès, en 1869, à la suite d'un prix proposé par l'Empereur qui voulait voir mettre une sorte de beurre bon marché à la disposition des classes pauvres. M. Miège-Mouriès, convaincu que la substance grasseuse du beurre contenue dans le lait provenait des tissus vivants de la vache, s'était efforcé, et avec succès, de découvrir un procédé qui isolerait de la graisse de bœuf une matière huileuse similaire de celle qui se trouve dans le lait. Pour obtenir cette oléo-margarine, cette huile particulière, il chauffait du suif de bœuf coupé en petits morceaux dans de l'eau, et cela à une température de 45 degrés environ, en additionnant cette étrange cuisine de carbonate de potasse et de petits fragments d'un estomac de mouton bien frais: il faut dire que l'estomac de mouton, à l'état frais, contient de la pepsine, cette substance si nécessaire à la digestion; et l'influence de cette matière et de l'élévation de température était de séparer la graisse du tissu cellulaire où elle est contenue dans le suif: on recueillait alors la matière grasse, et on la soumettait à une forte pression qui en isolait la stéarine. Il ne restait plus qu'à baratter la matière sortie de la presse avec du lait et de l'eau, dans la proportion de 10 kilogrammes d'oléo-margarine pour 4 de lait et 5 d'eau: on obtenait finalement le pseudo-beurre, prêt à être consommé.

C'est là le principe toujours suivi, à cela près qu'on emprunte souvent la substance grasseuse au lard; de plus, la fabrication se fait sur une grande échelle, le chauffage était effectué à la vapeur, les baratteuses tournant sous l'action des moteurs à vapeur, etc. Ce dont il faut être bien convaincu, c'est que la margarine se fait partout avec la plus grande propreté, d'autant que le chauffage à la vapeur tue les germes qu'elle pourrait contenir; c'est du reste aussi ce chauffage qui lui permet de se conserver sans rancir. Parfois, aux Etats-Unis surtout, on ajoute au produit de l'huile de coton, qui en diminue encore le prix, sans en modifier sensiblement le goût, ni à coup sûr en augmenter la valeur alimentaire. On a essayé d'utiliser à cette fabrication le suif de mouton, mais il laisse toujours au pseudo-beurre l'odeur caractéristique du suint.