

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Long manche.. . . . .                               | 2.25 |
| 2 cordes, 1.50. 3 cordes,<br>1.65. 4 cordes.. . . . | 2.05 |

**Fruits.**

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Avelines.. . . . .                                     | 0.08½ |
| Céleri.. . . . . la dz.                                | 0.40  |
| Choux.. . . . . la dz.                                 | 0.35  |
| Citrons Palerne ou Messine<br>nouveaux, 300 grosseur.. | 3.50  |
| Figues en natte.. . . . .                              | 0.05  |
| Noix de Grenoble.. . . . .                             | 0.11½ |
| Noix de Brésil.. . . . .                               | 0.14½ |
| Noix Hickory.. . . . .                                 | 0.08  |
| Noix piquées.. . . . .                                 | 0.12½ |
| Oignons d'Espagne.. . la bte.                          | 3.00  |
| Oranges Messine, 150.. . . .                           | 4.00  |
| Oranges Messine, 176.. . . .                           | 4.50  |
| Oignons Rouges.. . . . le qt.                          | 4.50  |
| Oranges Valence, 714.. . . .                           | 5.00  |
| Oranges Valence, 420 ord..                             | 4.00  |
| Oranges Valence, 420 large..                           | 5.50  |
| Peanuts.. . . . .                                      | 0.08  |
| Peacans.. . . . .                                      | 0.15  |
| Pommes Spy.. . . . .                                   | 3.00  |
| Pommes Ben Davis.. . . . .                             | 3.00  |
| Pommes Russet.. . . . .                                | 3.50  |
| Pommes Greening.. . . . .                              | 3.00  |
| Pommes Baldwin.. . . . .                               | 3.00  |
| Pommes Fameuses.. . . . .                              | 3.00  |
| Pommes Cranberry Pepin..                               | 2.00  |
| Raisin Malaga, 50 lbs.. . . .                          | 6.00  |

**Produits de la Ferme.**

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Beurre de Beurrerie choix..       | 0.22  |
| Beurre de Beurrerie bon.. . .     | 0.21  |
| Beurre en Rouleau choix..         | 0.17½ |
| Beurre de Laiterie.. . . . .      | 0.16  |
| Foin pressé No 1, 100 bottes..    | 9.50  |
| Foin non pressé.. . . . .         | 6.00  |
| Fromage.. . . . . la lb.          | 0.12  |
| Lard en carcasse.. . . . 100 lbs. | 7.00  |
| Oeufs frais.. . . . .             | 0.26  |
| Oeufs chaulés No 1.. . . .        | 0.22  |
| Patates.. . . . . la poche.       | 0.50  |

**FARINES, GRAINS ET PROVISIONS.****Farines.**

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| Blé d'Inde.. . . . .        | 1.30 | 1.35 |
| Forté à boulanger.. . . . . |      | 2.40 |
| Gru.. . . . .               | 1.15 | 1.30 |
| Gruau roulé.. . . . .       | 2.00 | 2.10 |
| Gruau moulu.. . . . .       | 1.60 | 1.50 |
| Manitoba.. . . . .          |      | 2.35 |
| Patente Ontario.. . . . .   |      | 2.15 |
| Roller.. . . . .            |      | 2.20 |

**Grains.**

|                            |      |      |
|----------------------------|------|------|
| Avoine.. . . . .           | 0.40 | 0.42 |
| Blé Manitoba.. . . . .     | 1.00 | 1.05 |
| Blé d'Inde.. . . . .       | 0.62 | 0.65 |
| Orge.. . . . . par 48 lbs. | 0.70 | 0.75 |
| Pois.. . . . .             | 1.10 | 1.15 |
| Riz.. . . . . le cent.     | 3.25 | 6.25 |
| Son.. . . . .              | 0.90 | 0.95 |

**Lard.**

|                                   |        |       |
|-----------------------------------|--------|-------|
| Bacon.. . . . .                   | 0.11½  |       |
| Clear fat.. . . . .               | 19.00  | 19.50 |
| Clear back.. . . . .              | 20.00  | 20.50 |
| Jambon.. . . . .                  | 00.11½ | 00.12 |
| Short cut.. . . . par 200 lbs.    | 18.50  | 19.00 |
| Saindoux pur. . . . le seau. .... |        | 1.85  |
| Saindoux composé. . . . .         |        | 1.70  |
| Saindoux, chaudière. . . . .      | 1.60   | 1.65  |

**Poissons Frais.**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Harengs.. . . . No 1.. . . . | 6.00  |
| Harengs.. . . . No 2.. . . . | 5.50  |
| Harengs.. . . . No 3.. . . . | 4.50  |
| Maquereau.. . . . la lb.     | 0.12  |
| Morue.. . . . No 1.. . . .   | 6.00  |
| Morue.. . . . No 1 grande..  | 6.25  |
| Morue.. . . . No 2.. . . .   | 5.25  |
| Saumons.. . . . No 1.. . . . | 17.50 |

L. D.

**SOUICIS D'AFFAIRES**

Enfermez vos soucis de bureau dans votre place d'affaires pendant la nuit. Il pourrait arriver que le lendemain matin ils aient disparu.

**LAIT EN MORCEAUX**

**L'**IDEE d'amener le lait à l'état solide par concentration à siccité n'est pas neuve. Déjà, vers 1810, Appert obtenait des "tablettes de lait" par dissiccation du liquide. Plus tard, Malbec préparait "l'extrait de lait" en ajoutant au liquide écrémé 1-16e de son poids de sucre et en concentrant jusqu'à obtenir une pâte dure et cassante. De même, Grimewade, en 1856 préconisait le procédé suivant pour la préparation du lait en poudre:

Edulcorer légèrement le liquide, puis ajouter du carbonate de soude. La concentration s'opère ensuite rapidement par la vapeur à la température de 45 degrés, en même temps que l'on maintient les chaudières dans un état de balancement continu. Le magna amené à l'état de pâte ferme est laminé entre deux cylindres, puis réduit en poudre finalement placée dans des boîtes de fer-blanc que l'on soude.

Pour citer un mode opératoire plus moderne, voici ce que dit sur ce genre d'industrie le *Moniteur des Inventions Industrielles*:

Le lait, plus ou moins écrémé, est amené dans le vide à la consistance du lait condensé ordinaire. On ajoute alors du sucre blanc en grains jusqu'à ce que la masse soit devenue suffisamment grenue.

On ramène la température à 25-30 degrés pour empêcher que le produit

ne se colore ou n'éprouve une altération de goût.

Quand le sirop est froid on le réduit en poudre ou bien on le divise en morceaux réguliers.

Sous cet état, le lait se conserverait des mois, même exposé à l'air humide à haute température, sans que son aspect ou sa saveur en soit autrement modifiée. On peut d'ailleurs employer tout autre sucre que celui de canne.

La poudre ou les tablettes ainsi obtenues peuvent être ajoutées au chocolat, au café, au thé, en guise de sucre.

**La mélasse**

offerte par The Dominion Molasses Company, de Halifax, N. E., allie la finesse à la correction des prix. Ecrivez et demandez échantillons et cotations. Cela ne vous coûtera rien et vous y trouverez certainement votre intérêt, si vous appartenez à la classe des acheteurs avisés.

**Mocha, Java, Maracaïbo**

La New-York Coffee Co., de London, Ont., offre à des prix attrayants des cafés verts ou rôtis: Mocha, Java ou Maracaïbo, dont elle garantit l'authenticité. Cette compagnie livre l'article demandé. Le commerce est invité à envoyer une commande d'essai; la New-York Coffee Co. se flatte de conserver les clients qu'elle aura servis une première fois.

Le bon annonceur a toujours l'ambition de faire une meilleure publicité.

"Ce que le fou fait à la fin  
l'homme d'esprit le fait au  
commencement."  
Essayez un paquet du thé  
Blue Ribbon aujourd'hui même

**COLD STORAGE**

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

**Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.**

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.  
O. M. GOULD, GÉRANT.