Courroies Spéciales

Nos courroies sont recouvertes de de notre Ciment Imperméable et peuvent être exposées au froid ou à la chaleur sans danger de les gâter.



D. K. McCaren, Cimited

Montréal, 309 rue Craig Ouest. Québec, 21 rue St-Pierre.

TOLES CANADA GALVANISÉES

de la marque "Dominion Crown" sont de la fabrication la plus ancienne et la meilleure sur le marché. Demandez-les à votre Marchand de Gros et n'acceptez pas de substitution. . .

A. C. LESLIE & CO.

LIMITED

PRIX A L'ENGAN Vendredi Lundi Mercredi 23 Oct 17 Oct 19 Oct

		8	. a.	8.	đ.	8.	đ.	8.	đ.		đ.	8.	1.
Amérique	baril												
King	**	17	0	20	0	17	0	20	0				
Albemarle				-									
Pippin		14	0	21	6					19	6	21	0
Baldwin	••	15		21		14	0	23	0	11		23	
York Imperial	••	16		21		• •	•	-0	•	••	•	2.,	٠
Hubbardston	**	17		17						14	0	17	e
Ben Davies	••	• •		• •	U					14		16	
Greening	••	12	0	20	0	16	0	18	0	10		14	
Harvey		17		18		15		16			U	•••	U
N. 8py	••	•	•			20							
Canada	Bari	1				•••							
		•				30		-					
King						20		27			_		
Baldwin Ben Davis						16		22		18	0	21	6
							0	18			_		
Greening						14		22		20	0	23	6
Snow						13		19					
N. 8py						16	9	21	0				
Californie	bte												
Newtown Pip-													
pin (4 tieroe		7	0	8	0	7	0	7	6	7	6	8	6
do (4 tieroe			6		0		0		3	7	0		6
do (3) tierce		•				U	۰	U		ż	ă		3
Gravenstein		5	6							•	•		J
Bellflower			6	6	0								
Oregon-			,										
King	- 11	7	9	8	6								
		'	0	0	U								

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Les affaires sont très tranquilles et même médiocres.

Nous cotons à la tonne, en lot de char. sur rails à Montréal:

Foin pressé, No 1	11.00	11.50
Foin pressé, No 2 extra .	10.50	11.00
Foin pressé, No 2 ord	9.00	9.50
Foin mélangé de trèfle	0.00	8.00
Trèfle pur	0.00	7.50
Paille d'avoine :	0.00	4.50

PEAUX VERTES

La demande est assez bonne et le prix de mouton est augmenté de 10c.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: boeuf de la ville No 1. 10c.; No 2, 9c.; No 3, 8c.; boeuf de la campagne. No 1, 10c.; No 2, 9c.; No 3. 8c. Veau de la ville No 1, 12c.; No 2, 11c; veau de la campagne, No 1, 12c; No 2, 11c.; mouton, 55c.; cheval, \$2.50.

0' B 20 7 16 4 soule.

La valeur des récoltes de plein champ au Canada, en 1909, a été évaluée à \$532,992,100; c'est une augmentation de valeur de \$100,458,100 comparativement à l'année 1908.

LA HAUSSE DU CAFE

Voici d'après le "Times" de Londres, les causes de l'augmentation des prix du café

"Après plusieurs années d'inaction, au point de vue spéculatif, voici que depuis deux ou trois mois, les grands marchés mondiaux du café sont devenus très actifs et que les prix de cette denrée augmentent régulièrement. Ce mouvement de hausse a commencé vers le 1er juillet, date d'ouvertuure de "l'année du café". Le bon café Santos, à fournir ce mois-ci, et qui, à la date du 1er juillet, était coté 31 shillings 6 et 31.9 passait aisément de mains en mains, la semaine dernière, à 43 shillings, soit en trois mois une majoratino de 33 p.c. La même hausse s'est produite simultanément au Håvre, a Hambourg et à New-York qui sont les trois principaux centres du marché du café

"Cette augmentation de prix a plusieurs causes. D'abord, la récolte brésilienne qui fait l'objet des transactions actuelles, sera beaucoup moins importante que celle de l'an dernier, laquelle se chiffra par 3 millions 500,000 sics pour Rio-de-Janeiro et 15,000,000 de sacs pour Santos. D'après les dernières estimations. la récolte actuelle atteindra à peine 11 à 12 millions de sacs; et l'on prévoit que

la récolte de 1911-1912 sera médiocre aussi. Ces prédictions sont basées sur l'état du temps au Brésil. La sécheresse a été extrême dans l'Etat de São Paulo qui est le plus grand producteur de café. Des gelées se sont produites en juillet, durant la première floraison, et à nouveau au moment où la floraison était dans son plein.

"Il y a lieu de noter, d'autre part, que l'in consomme de plus en plus de café. Enfin, la hausse provint aussi du taix élevé du cliange de Rio de Janeiro.

Pour le moment, les marches sont fiévrieux et excités. La permanenconfiguia hausse dépendra de l'état définitif des récoltes; or, sur ce terrain, les Brésiliens sont passés maîtres dans l'art de mystifier autrui.

"Au commencement du mois de septem bre, le stock visible, pour l'ensemble de monde, était de 15,250,000 sacs, soit l'ama sacs de moins qu'à la fin de juillet tan dis que l'an dernier à la date actuelle il s'était accru de 400,000 sacs

"En dernière considération: Dans o stock mondial de 15,250,000 sics figu rent 6,250,000 sacs appartenant pour va lorisation" à un groupe de banquiers qui se sont engagés à ne pas les mettre sur le marché cette année-ci.

"A Rio-de-Janeiro et à Santos, on ha vait encore reçu, samedi dernier que i millions 228,000 sacs contre 5,934,000 Lan née dernière à semblable époque

LES ECAILLES DE POISSONS

Les écailles de poissons ont une valeur marchande que ne soupçonnent pas les ménagères qui les grattent brutalement d'un couteau dédaigneux et les jettent aux ordures sans égard pour leur éclanacré. Ces écailles sont l'objet d'un com merce important et la matière première d'une vaste industrie. C'est avec elles qu'on fait les perles fausses, non pas les contrefaçons grossières qui ne penvent tromper personne, mais les imitations si parfaites qu'un connaisseur lui meni hésite, embarrassé. Ces fausses perles de luxe sont constituées par une bulle de verre dans laquelle on injecte de la cire et de l'"essence de perles" ('ett essence est fournie par les écailles de certains poissons et principalement d'une espèce d'ablette qui abonde dans les lacs de Bavière. On jette dans un bassin plein d'eau les écailles des poissons morts; on les y laisse baigner jusqu'à ce que la substance opaline qui les rend si brillantes se dépose sur le fond. Cette substance à exactement la couleur et l'éclat des perles naturelles. Pour obte nir une livre d'essence, il faut trater les écailles d'environ vingt mille ablettes. Cela explique le prix relativement ele vé des perles artificielles.

Faites chaque chose en son temperat faites-la bien.