Nous cotons à la tonne, au char, sur rails à Montréal:

Foin pressé No 1	9.00	9.50
Foin pressé No 2	8.00	8.50
Foin mélangé de trèfle	7.00	7.50
Foin de trèfle pur	....	7.00
Paille d'avoine	5.50	6.00

PEAUX VERTES

La demande est assez bonne, on remarque une certaine faiblesse dans le marché des peaux de veaux.

Peaux de Montréal: boeuf No 1, 9 1-2c; No 2, 8 1-2c; No 3, 7 1-2c; veau, No 1, 14c; No 2, 11c.; peaux d'agneaux, $1.10; cheval, No 1, $2 et No 2, $1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 9 1-2c; No 2, 8 1-2c; No 3, 7 1-2c; veau, No 1, 13c; No 2, 11c; peaux d'agneaux, $1.10.

SIROP ET SUCRE D'ERABLE

On vend au commerce de détail: le sucre, de 7 à 10c suivant couleur et grosseur des pains et les sirop, de 5½ à 6½c la lb. en barils et de 7 à 8c la lb. en petites canistres.

BLOCS DE LAIT

Il n'est pas d'aliments, qui aient plus préoccupé la sagacité des hygiénistes et des savants au point de vue de sa conservation que cette substance complexe, capable à elle seule d'entretenir notre organisme et de lui fournir la force nécessaire à son développement.

Le lait constitue, en effet, la nourriture essentielle et unique de l'enfant pendant le premier âge. Rien ne saurait le remplacer. Plus tard, ses précieuses qualités rendent d'innombrables services à l'homme adulte et au vieillard, soit comme aliment, soit comme agent thérapeuthique.

Et ce n'est pas seulement l'homme, qui est astreint à son emploi pendant de nombreuses semaines après la naissance, mais encore toute la classe nombreuse des animaux vertébrés [mammifères] dont les variétés forment la majorité des quadrupèdes terrestres et s'étendent même jusqu'aux animaux ailés [chéiroptères] et aux animaux aquatiques [pinipèdes, cétacés].

La production du lait est très étendue et très variée; sa composition n'est pas uniforme. Suivant les genres, suivant les espèces, suivant même la nourriture des animaux, le lait affecte une composition variable dans ses principes immédiats et souvent un goût particulier parmi les animaux de la même race.

Pour satisfaire les besoins de l'homme, on a dû assouplir les animaux domestiques les plus favorables à cette production afin d'utiliser le lait, soit directement soit pour en extraire les produits qu'il renferme. Les animaux qui sont mis le plus à contribution pour l'obtention de ce produit sont la vache, la chèvre, l'ânesse et la brebis.

Le lait est un produit éminemment altérable. Quand il est destiné à la fabrication du beurre ou du fromage, il subit généralement la préparation qui lui convient quelques heures après son extraction; sinon, on le dépose dans un lieu frais et sec, où il peut se conserver en se modifiant lentement.

Mais lorsqu'on se propose de le livrer directement à la consommation, lorsqu'il doit atteindre des centres éloignés, supporter les cahots du transport et les variations de température, ce produit fragile se modifierait et se détériorerait si l'on ne prenait pas soin de le défendre contre ces causes d'altération.

Dans quelques pays, on ajoute dans le lait, avant son expédition, des antiseptiques, tels que: acide borique ou salicylique, carbonate ou bicarbonate de soude, etc., etc.

L'effet de la plupart de ces substances conservatrices n'a pu être expliqué qu'après les intéressantes recherches de MM. Arthus et Pagès. Ces savants ont démontré que la coagulation du lait était due à un composé de chaux et de caséine. La vertu de l'antiseptique résidait dans la précipitation de la chaux qui était ainsi soustraite à l'action de la caséine.

Aucun liquide ne présente des qualités plus favorables au développement de ces micro-organismes. Aussi leur multiplication s'y opère-t-elle rapidement.

Pour l'alimentation des enfants, il importe d'opérer avec soin la stérilisation, malgré l'application de hautes températures, qui caramélisent le lait et lui communiquent un goût de brûlé, dû à la présence du sucre de lait. La stérilité absolue est souvent pour leur santé une nécessité primordiale.

En dehors des pays d'élevage, le lait n'est pas toujours à la disposition du consommateur. Cependant, comme le pain, l'eau et le sel, il doit être considéré comme une nourriture de première nécessité, un aliment indispensable aux familles, et un agent thérapeutique à la disposition des malades.

La qualité et la pureté de celui qui est journellement apporté sur les marchés de certaines villes sont douteuses. La surveillance qu'exercent les Conseils d'hygiène, les laboratoires municipaux et même les octrois est insuffisante pour garantir le public de la fraude.

"Puisqu'on peut le faire, a dit M. Lapeyrère, pharmacien de la marine au Congrès de chimie appliquée, il me semble qu'on devrait s'approvisionner de bon lait, comme on s'approvisionne de vin et garder ce lait en bouteilles dans la cave, pendant un an, s'il le faut, pour être utilisé de jour et de nuit, en été comme en hiver, au fur et à mesure du besoin."

Ce conseil judicieux serait facile à appliquer en tous lieux et en tous temps par l'achat de blocks de lait garantis contre toute addition ou falsification. On opérerait à la réception la pasteurisation

La Peptonine

Le véritable aliment des enfants, pur, stérilisé, approuvé par les analystes officiels, recommandé par les autorités médicales.

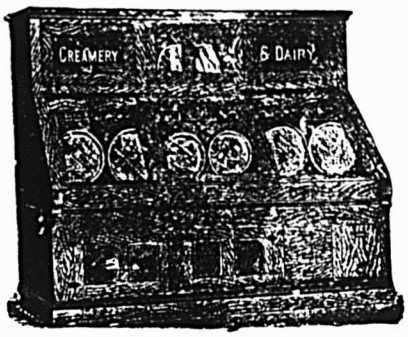
Se détaille à 25 cts la grande boite.

Pour les cotations, consultez les prix courants de ce journal.

F. COURSOL, Seul Propriétaire,
382 Avenue de l'Hôtel de Ville, - MONTRÉAL.

Glacière Brevetée "Aubin"

La plus Parfaite.
La plus Economique.
Indispensable aux Epiciers.



40 Modèles Différents.

C. P. FABIEN,
Manufacturier,
3167 a 3169 Rue Notre - Dame,
MONTRÉAL, Can.

Médaille d'Argent: Exposition Québec,
Diplomes: Montreal, Ottawa, Toronto.

Ecrivez pour Catalogue.

Cacoa "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.

COWAN

The COWAN Co., FABRICANTS TORONTO.

CHOCOLAT "Elite"
Non Sucré

DES EPICIERS
POUR TOUS LES
Besoins de la Cuisine
Tablettes de ¼ lb
FABRIQUÉ PAR
JOHN P. MOTT & CO.,
HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.