

Le marché de Montréal est assez actif; le foin No 1 fléchit de 25 à 50c par tonne de \$10.25 à \$10.75, et le foin No 2 se vend aujourd'hui à \$9.50.

Les commerçants importateurs ont cessé leurs achats à la campagne; les marchés de Boston et de New-York sont abondamment pourvus, les prix sont plus bas et il n'y avait pour les expéditeurs que de l'argent à perdre s'ils accordaient aux cultivateurs ce qu'ils leur demandent. Donc, pour un certain temps, ceux qui ont du foin à vendre à la campagne peuvent s'attendre à ne pas voir beaucoup d'empressement chez les acheteurs à les débarasser de leurs stocks.

Nous cotons au détail :

Foin pressé No 1, la tonne.....	10 50 à 10 75
do do No 2 do	9 00 à 9 50
Paille d'avoine do	4 50 à 5
Moulée extra la tonne.....	18 00 à 20 00
Gru blanc do	00 00 à 17 00
do No 2, do	00 00 à 16 00
Son (Manitoba) do	13 50 à 14 00
do au char (Ontario).....	00 00 à 13 00
Blé d'inde jaune moulu.....	00 00 à 18 00

Et au char :

Foin pressé No 1.....	00 00 à 10 00
do do No 2.....	8 75 à 9 00
Paille d'avoine.....	4 00 à 4 50

AN COMMERCE DE GRAINS ET FARINES.— Comme par le passé MM. les marchands trouveront toujours ce qui leur sera nécessaire en farines, son, gru, moulée, pois à soupe du Haut-Canada, avoine, moulée de blé d'inde américain au No 253, rue St. Paul,

Chez

Tel. Bell 2664

E. DUROCHER.

NOTES SPECIALES.

Ripans Tabules cure biliousness.

MM. Leprohon et Leprohon, agents en librairie à Montréal nous ont envoyé le superbe numéro de *Figaro-Noel*; nos remerciements.

Nous avons reçu de MM. B. Houde et Cie les manufacturiers bien connus de tabacs coupés et en poudre, leur calendrier pour 1897; c'est une œuvre d'art et de coquetterie qui ne déparerait pas le plus joli boudoir. Tous nos remerciements.

MM. Roméo Prévost & Cie, comptables, auditeurs, curateurs, commissaires, font une spécialité de liquidation de faillites. Argent à prêter.

Chambres Nos 41 et 42, bâtisse des "Chars Urbains," Montréal.

MM. L. Chaput, Fils et Cie annoncent d'autre part leurs marques spéciales de thés. Cette maison qui s'est fait une spécialité dans ces articles offre au commerce des conditions très avantageuses. Nos lecteurs savent que les thés ont subi une hausse appréciable sur les marchés producteurs; MM. L. Chaput, Fils et Cie ayant opérés leurs achats avant la hausse des prix, feront profiter leurs clients des avantages qu'ils ont ainsi obtenus.

Les directeurs de l'Association Agricole du District des Trois-Rivières ont décidé que l'Exposition de 1897, en cette ville, sera tenue du 2 au 11 septembre prochain. Elle s'ouvrira le jeudi, pour se terminer le samedi de la semaine suivante.

Les travaux d'amélioration, aux terrains et bâtisses, seront repris, à bonne heure, le printemps prochain.

L'Exposition de 1897 devra être de beaucoup supérieure à celle de 1896 qui, pourtant a eu un succès marqué.

Nous remercions les maisons suivantes qui nous ont adressé leurs calendriers pour 1897 tous différents comme aspect, mais tous également bien illustrés et coquets :

L. H. Hébert, quincaillier, 297, rue St-Paul, Montréal;

F. B. Mathys, agent général, 368, rue St-Paul, Montréal;

W. Drysdale & Co. libraire, 232, rue St-Jacques, Montréal;

North British and Mercantile Ins. Co, Montréal.

PETITES NOTES

Un chimiste indique que l'on peut conserver les peaux d'animaux et les préserver de la putréfaction, même lorsqu'elles sont déjà attaquées, en appliquant sur elles, à la brosse, une couche d'acide pyroligneux qu'elles absorbent très rapidement. Le procédé est simple et mérite certainement d'être essayé dans les cas de conservation difficiles à résoudre.

On peut maintenant assez facilement éclairer l'estomac d'un malade et y voir les altérations qui s'y manifestent. En effet, pourvu que le patient se tienne parfaitement droit, qu'il conserve la tête renversée en arrière, et qu'en même temps il domine l'impression nerveuse causée par son œsophage, on peut lui introduire jusqu'au fond de l'estomac un tube raide de 12 millimètres de diamètre et de 60 centimètres de long, muni d'une lampe électrique, éclairant la cavité stomacale, et d'un jeu de prismes permettant aux rayons visuels d'atteindre le sac interne à examiner.

La couleur des turquoises qui est du plus beau bleu quand on achète ces pierres, ne tarde pas, d'après l'Ingénieur civil, au bout d'un temps plus ou moins long, à pâlir et à devenir presque entièrement verte; les turquoises "meurent," disent les bijoutiers. A cet état, elles ne font plus aucun effet sur le bijou qu'elles sont destinées à embellir et n'ont absolument plus aucune valeur marchande. Rien n'est plus facile que de leur rendre leur couleur primitive: il suffit de les plonger dans une solution de carbonate de soude pour les voir blenir. Malheureusement, cette teinte ne dure qu'un certain nombre d'années et disparaît ensuite. Il paraît qu'alors les turquoises ne bleuissent plus par une nouvelle opération, mais nous ne garantissons pas le fait. Ce que nous venons de dire ne s'applique qu'aux turquoises ordinaires et non aux turquoises d'Orient qui, elles, ne meurent jamais.

MAISON FONDÉE EN 1816.



IRISH WHISKY...

HENRY THOMSON & CO.

HENRY IRELAND.

Fournisseurs Brevetés de Sa Majesté la Reine Victoria, de S. A. R. le Prince de Galles, de S. A. R. le Duc de Connaught et des Chambres du Parlement

"Ce Whiskey Irlandais est une véritable liqueur d'un bouquet exquis, qui compare favorablement au point de vue hygiénique, avec les meilleures Fines Champagnes."

"THE AUSTRALIAN WORLD."

BOIVIN, WILSON & CIE, 338 rue St-Paul

Seuls Agents pour le Canada.

Montréal.

JOS. FABIEN...

Ornements
et...

Ouvrages
en Plâtre

Marbres artificiels et Dados...

Enduits en Ciment une spécialité

ATELIERS ET COURS :

No 488 à 492, RUE CHARLEVOIX

RESIDENCE :

No 47, rue Knox, PT. ST-CHARLES