

re ont été de 258 chars de foin et 39 chars de paille; 2 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier: 272 chars de foin et 27 chars de paille, dont 28 chars de foin pour exportation. Les recettes de foin sont libérales, mais une bonne demande a empêché le surplus de foin de s'accumuler.

Le marché est faible pour la paille de seigle et les recettes abondantes.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$20 00 à 00.00	\$19.00 à 00.00
Foin No 1.....	18.00 à 19.00	18.00 à 18.50
Foin No 2.....	17.00 à 18.00	16.50 à 17.50
Foin No 3.....	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
Foin trèfle mêlé.....	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
Foin trèfle.....	12.00 à 14.00	13.00 à 14.00
Paille de seigle liée.....	12.00 à 12.50	00.00 à 00.00
Paille de seigle en balles.....	9.00 à 10.00	0.00 à 00.00
Paille d'avoine.....	8.00 à 9.00	8.00 à 9.00

Marché de Montréal

Le foin est ferme sur place; les livraisons restent médiocres. Les marchés étrangers sont fermes; mais il n'y avait pas de place pour le changement sur les derniers bateaux quittant notre port pour permettre l'exportation; pour le moment il n'est pas possible à cause de nos prix d'expédier par les ports américains.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé.....	0.00	13.50
Foin pressé No 2.....	0.00	12.50
Foin mélangé de trèfle.....	0.00	11.50
Foin de trèfle pur.....	0.00	11.50
Paille d'avoine.....	5.50	6.00

PEAUX VERTES

Marché ferme. Nous cotons sans changement.

Peaux de Montréal, Boeuf No 1 12½c.; No 2, 11½c.; No 3, 10½c.; veau No 1, 14c.; No 2, 12c.; moutons, 50c.; agneaux, \$1; cheval, No 1, \$2 et No 2, de \$1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 12c.; No 2, 11c.; No 3, 10c.; veau No 1, 15 cents.

ANIMAUX DE BOUCHERIE

Bonne demande.

Nous cotons:

Vivants

Boeufs.....	les 100 lbs.	3.25	4.50
Vaches.....	les 100 lbs.	3.75	4.00
Veaux.....	la pièce	3.00	10.00
Agneaux.....	la pièce	0.00	5.50
Moutons.....	la pièce	0.00	4.00
Porcs.....	les 100 lbs.	4.25	7.00

Abattus

Boeufs.....	les 100 lbs.	6.50	7.50
Vaches.....	les 100 lbs.	0.00	6.00
Veaux.....	les 100 lbs.	0.00	6.00
Agneaux.....	les 100 lbs.	7.00	7.50
Moutons.....	les 100 lbs.	4.00	4.50
Porcs.....	les 100 lbs.	0.00	9.25

VOLAILLES ET GIBIER

On vend le chevreuil, bête entière, 7c la livre.

Les volailles mortes se vendent à la lb.: poules, de 7 à 9c.; poulets, de 9 à 12c.; dindes, de 12 à 14c.; canards, de 10 à 12c. et oies, de 8 à 10 1-2c.

Pour servir le beurre ou la graisse à la clientèle, évitez autant que possible le papier; un paquet taché de graisse se présente toujours mal à l'oeil. Pour satisfaire votre clientèle, employez les plats en bois; ceux de Graham Bros., de Kinmount, Ont., sont peu dispendieux, forts, propres et de bonne apparence.

Voyez l'annonce d'autre part.

Vient de paraître:
**Almanach Agricole Commercial
 et des Familles,**
 DE
La Compagnie J.-B. Rolland & Fils
 POUR
L'ANNEE 1907,
 41^{ème} édition.
 Le format de cet Almanach est agrandi et contient 141 pages de matières très utiles et intéressantes. Il est en vente chez tous les principaux libraires et marchands au prix de cinquante centimes (5c) l'exemplaire.

LE Bleu Carré Parisien

 est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique qu'importe quel autre bleu employé dans la buanderie.
 En usage depuis 40 ans.
MEDAILLE D'OR.
TELLIER, ROTHWELL & CIE,
 Seuls Fabricants MONTREAL

A. RACINE & CIE
Marchandises Sèches
EN GROS
 340-342, rue St-Paul,
MONTREAL
 Bureau à Ottawa, 111 Rue Sparks
 Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

LE "GUIDE D'AFFAIRES"
 EST ABSOLUMENT LE MEILLEUR
Placement pour épargner de L'ARGENT
 QUE VOUS AYEZ JAMAIS VU..... L'AVEZ-VOUS?
 SI NON, ECRIVEZ A
The J. L. NICHOLS CO., Limited,
 TORONTO, CANADA.

LES CONDIMENTS

Conférence de M. Léon Arnou

Huiles comestibles

[Suite.]

Tous les poivres peuvent être préparés comme poivres blancs, mais il est plus avantageux, comme résultat, de n'employer que ceux de qualité supérieure. Il n'y a que ceux de Singapour de Penang et du Siam que nous recevons comme poivres blancs. Les premiers de Singapour, dits 'poivres blancs de l'Inde', sont de provenance anglaise et les mieux appréciés.

Une partie de sa force réside dans l'écorce du poivre, c'est pour cette raison que l'on dit que le poivre noir est plus fort. C'est vrai en partie et il est certain que son écorce est aromatique.

On emploie presque toujours des poivres légers, et c'est le moyen de les écarter, à faire du poivre concassé pour conserver les étoffes de laine, les vêtements et les fourrures, c'est à tort, car pas plus pour cet emploi que pour les autres, ce poivre de moindre valeur ne produit le résultat attendu. Il faut en employer un tiers de plus pour avoir la quantité d'éléments utiles que si c'était du poivre de première qualité.

Cannelle. — La cannelle est une écorce aromatique qui a été connue des anciens sous le nom de "cassia" ou "cinnamonum". Son nom lui vient de l'italien "cannella", petit tuyau.

C'est la seconde écorce d'un arbre, le cannellier, de la famille des lauriers. Originaire de Ceylan, on le cultive dans l'Inde, à la Guyane, aux Antilles, à St-Bourbon. La qualité la plus renommée et la plus fine est cultivée à Ceylan, on la reçoit en faisceaux très longs, coupés d'écorces aussi minces que du papier et enroulées l'une dans l'autre. Elle a une couleur blonde, une saveur agréable, aromatique, chaude, sucrée, un peu piquante, d'une odeur très suave.

La cannelle de Chine vient de la province de Kwangse, c'est une autre espèce de laurier cassia; il croît au Malabar et en Cochinchine.

On la reçoit en faisceaux plus courts que celle de Ceylan, les écorces sont plus épaisses, la couleur fauve est plus foncée, son odeur est moins agréable, sa saveur chaude et piquante a un goût piquant légèrement indiqué; elle est moins estimée que celle de Ceylan.

Girofle. — Le giroffier est un herbier de la famille des myrtacées. Le "clou de girofle" est la fleur détachée et lorsque les pétales sont soudés forment comme une tête au-dessus du calice.

La récolte du girofle se fait avec un coup de soin, il faut choisir le meilleur précis pour en faire la cueillette.