

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

La demande est médiocre; il se fait peu d'expéditions sur le marché américain qui est moins bon; quant au marché anglais, il est déclément mauvais, et il ne se traite rien de ce côté.

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

Foin pressé, No 1 . . .	14.00	14.50
Foin pressé No 2, extra . . .	13.00	13.50
Foin pressé No 2, ord. . .	12.00	12.50
Foin mélangé de trèfle . . .	11.00	11.50
Trèfle pur . . .	10.00	11.00
Paille d'avoine . . .	5.50	6.00

PORCS ABATTUS

Les porcs se vendent de 12 à 12 1/2c la livre suivant grosseur et apparence.

PEAUX VERTES

La demande est très bonne et les prix restent sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf de la ville No 1, 12c.; No 2, 11c.; No 3, 10c.; boeuf de la campagne, No 1, 12c.; No 2, 11c.; No 3, 10c. Veau de la ville, No 1, 14c.; No 2, 13c.; veau de la campagne, No 1, 14c.; No 2, 13c.; agneau, \$1; cheval, \$1.75 à \$2.25.

Valeur du lait réellement pur

Nathan Strauss, millionnaire philanthrope de New-York, dans un article intitulé: "The White Peril" et publié dans un récent numéro du "Delineator", déclare qu'il a été prouvé de manière concluante que la propagation de la tuberculose, de la diphtérie, de la fièvre scarlatine, de la diarrhée, etc., est due, en grande partie, au lait impur, surtout parmi les enfants. C'est une chose très difficile, même dans les circonstances les plus favorables, pour une ménagère d'obtenir du lait réellement pur et frais, car les microbes des malades se multiplient avec une extrême rapidité dans le lait exposé à l'air. Une méthode certaine, infaillible, d'obtenir un lait parfaitement sûr consiste à se servir des marques de Crème Evaporée de la St. Charles Condensing Company. Ces marchandises, qui forment une classe par elles-mêmes, qui sont faites de lait ordinaire condensé dans lequel entre une forte proportion de sucre, contiennent le lait entier et sont fournies par des crèmeries de choix situées dans le riche district du comté d'Oxford, Ontario. Les marques St Charles sont préparées dans des conditions de propreté idéales et sont absolument exemptes de toutes substances étrangères. Diluées, elles produisent le fluide riche, frais, crémeux, tel qu'il sort des seaux du crémier; les lourdes boîtes en fer-blanc, hermétiquement fermées, conservent la crème absolument indemne de tout danger possible provenant de germes ou de malpropreté. Les marchandises St. Charles sont produites sucrées et non sucrées, et devraient être sur les rayons de toutes les ménagères qui désirent fournir à leur famille un lait absolument sûr—considération primordiale en tout temps—question d'importance vitale pendant les chaleurs.

Personnel

— M. H. R. Gray, qui était secrétaire de M. Gunn, de la maison Gunn, Langlois & Cle, Limitée, Montréal, a été nommé gérant de la maison Gunn's Limited à Toronto. M. W. J. Johnston le remplace dans les fonctions qu'il quitte.

L'Argent Parle!

Vous pouvez donner plus de satisfaction à vos clients et faire plus de profits en mettant en stock les "Fèves au Lard, Marque Kitchener." Qualité garantie. Si vous n'êtes pas satisfait, renvoyez les marchandises à nos frais.

C'est la meilleure valeur en fait de conserves de fèves sur le marché aujourd'hui. Si votre Marchand en gros ne peut pas vous en fournir, écrivez-nous directement. En boîtes de 1, 2 et 3 livres et en boîtes plates de 3 livres. Ordinaires ou à la Sauce aux Tomates.

The Oshawa Canning Co., Limited, - Oshawa, Ont.

PURITY, MEDALLION,
— THREE STARS, —

Trois Marques de
Farine sur lesquelles
on peut compter.

Western Canada Flour Mills Co., Limited

TORONTO. MONTREAL. ST-JOHN, N. B. WINNIPEG. BRANDON.



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, Oeufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.

