

Snow.....	11 0	17 3	12 0	17 3
Golden Russets....	18 0	20 0	19 0	25 6
Colvert.....	12 6	14 6	12 9	15 0
Jennetting.....	11 0	13 0		
Fallwater.....	16 0	21 0		

Nova Scotian—

Gravenstein..... 11 0 16 0

Californian—

Newtown Pippin... 9 0

LEGUMES

On cote:—

Aubergines, 60c le panier.
 Betteraves, de 25c à 75c la doz de paquets suivant grosseur.
 Blé d'Inde, 5c à 12 1-2c la doz.
 Concombres, 50c le sac.
 Choux-fleurs, de 50c à 75c la doz.
 Carottes, 15c à 20c la doz de paquets.
 Céleri de Montréal, de 10c à 75c la douzaine de paquets.
 Choux, de 30c à 40c la doz.
 Fèves vertes, \$1.00 le sac.
 Fèves jaunes, \$1.00 le sac.
 Navets, 85c le sac.
 Oignons d'Espagne, \$2.25 la caisse.
 Oignons rouges, \$3.50 le quart.
 Patates sucrées, \$3.75 le quart.
 Persil, 10c la doz de paquets.
 Radis, 5c à 20c la doz de paquets.
 Tomates, de 25c à 30c la boîte.
 Tomates, de 20c à 25c le panier.

FRUITS VERTS

Nous cotons:
 Ananas, de \$4.50 à \$5.00 le crate.
 Atocas, \$7 à \$8 le quart.
 Bananes, de \$1.75 à \$2.50 le régime.
 Citrons de Messine, \$2.75 à \$3.50 la boîte.
 Oranges de Jamaïque, \$5.00 le quart.
 Pommes, \$1.00 à \$3.00 le quart.
 Pêches, \$1.50 la boîte.
 Poires, de 50c à 75c le panier.
 Pêches, 60c le grand panier.
 Pêches, 30c le petit panier.
 Raisin vert, \$1.50 le crate.
 Raisin rouge, \$2.50 le crate.
 Raisin rouge, 35c le panier.
 Raisin bleu, 25c le panier.
 Raisin vert, 25c le panier.
 Raisin Malaga, \$4.00 à \$5.00 le quart.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, le 15 octobre 1903:

Les recettes pour la semaine dernière ont été de 292 chars de foin et 15 chars de paille. Dix chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier, 342 chars de foin et 12 chars de paille dont sept chars de foin pour exportation.

La demande n'a pas été très forte cette semaine et les prix ne sont pas aussi bons.

Le marché est ferme et sans changement pour la paille de seigle.

Nous cotons:—

	Grosses balles	Petites balles
Foin choix	\$18.00 à \$20.00	\$17.50 à \$20.00
— No 1..	17.00 à 17.50	16.00 à 17.00
— No 2..	15.00 à 16.00	14.00 à 15.00
— No 3..	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
mél.g. trèfle	13.00 à 14.00	13.00 à 14.00
Trèfle.....	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
Paille de seigle		
liée.....	18.00 à 18.50	
en balles..	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
d'avoine..	0.00 à 9.00	0.00 à 9.00

Marché de Montréal

Le marché de foin est faible sur place; mais l'approvisionnement est ample. Le marché est encore faible aux Etats-Unis et en Angleterre.

Sur place on cote à la tonne, en lots de chars sur rails, à Montréal: foin No 1

de \$9.50 à \$10; foin No 2 de \$8 à \$9; foin mélangé de trèfle de \$7.50 à \$8; trèfle pur de \$7.00 à \$7.50.

Le seul changement notable sur ce marché cette semaine est pour les foins mélangés de trèfle, dont les prix ont subi une baisse de 25c sur les prix cotés la semaine dernière.

GIBIER

Il y a passablement de chevreuil sur le marché, aux prix de 6c à 7c la livre; bête entière.

PEAUX VERTES

Le commerce des peaux vertes est toujours actif. La liste des prix est très ferme. On s'attend à une hausse prochaine sur le prix des peaux de moutons.

Nous cotons:

Boeuf, No 1, 9c et No 2, 8c; taureaux, 7c; veaux, No 1, 11c et No 2, 9c la lb; peaux de mouton, 65c à 70; cheveux No 1, \$2.00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

UNE INDUSTRIE A ETUDIER

Les os.

On lit dans le "Boletín Industrial", de Buenos-Ayres:

Pendant de nombreuses années, les os ont été considérés dans le pays comme un article d'exportation très secondaire, bien que, de tout temps, ils soient venus puissamment en aide à l'industrie des établissements de salaison et qu'ils aient favorisé le mouvement maritime en fournissant un fret de retour.

Aujourd'hui, ils sont l'objet d'un commerce important, qui a des ramifications jusque dans les parages les plus lointains de la République.

Dans les ports d'embarquement, dans les stations de chemins de fer, on voit fréquemment de hautes piles d'os attendant le moment du transport pour être bientôt convertis en milliers d'objets d'art et de fantaisie.

Ceux-ci sont très nombreux; ainsi, selon la partie du squelette à laquelle ont appartenu ces os, on en fabrique des damiers, des jeux de dominos et d'échecs, des éventails, des manches de cannes, de parapluies, de couteaux, de canifs et de rasoirs, des couvertures de livres de messe, des chapelets, des boutons, des broches à dents, des anneaux de serviettes, des peignes, des articles de bureau, des pinceaux, des quilles, des étuis, des boîtes, etc.

Malgré la mise à profit des os provenant de la consommation publique, ressource que le commerce de l'article n'utilisait pas anciennement, la production a diminué et n'est plus aussi considérable qu'autrefois. La raison de cette diminution s'explique par le fait que les propriétaires soignent mieux leurs bétails; ceux-ci ne meurent plus de faim et de soif et les épizooties sont combattues.

Durant les années 1895 à 1899, on a exporté 162,019 tonnes d'os, dont la valeur sur place fut estimée à 1,817,516 pesos or, et 54,410 tonnes de cendre évaluées à 421,760 pesos or. En 1900 l'exportation fut de 25,432 tonnes d'os et 12,246 tonnes de cendre; en 1901, 27,502 tonnes d'os et 4,437 tonnes de cendre en 1902, 35,059 tonnes d'os.

Les nations auxquelles l'exportation de cet article est destinée sont, par ordre d'importance, les Etats-Unis, la Grande-Bretagne, la France, l'Italie, la Belgique, l'Autriche et l'Allemagne.

Une fois à destination, les os sont classés et séparés suivant l'application qu'ils doivent avoir dans l'industrie.

Certains os déterminés du squelette sont les plus estimés, parce qu'ils sont employés dans les travaux de marqueterie.

Au moyen de scies généralement actionnées par la vapeur, on arrondit les omoplates et on divise les tibias en anneaux. On procède alors à l'extraction de la graisse que contiennent encore les os de toute classe; ceux-ci sont traités à part afin de donner plus de soin à l'opération. Les autres os sont grossièrement triturés par des cylindres dentés mus à la vapeur et jetés dans des cuves fermées dans lesquelles, au moyen de la chaleur, on sépare la graisse qu'ils contiennent.

Cette graisse a diverses applications, dont les principales sont la fabrication du savon et de l'huile de pied de boeuf.

Les os choisis sont livrés aux industries correspondantes de marqueterie, et le reste est vendu aux fabricants de gélatine, de produits ammoniacaux, de noir animal et de phosphate pour l'agriculture.

La cendre d'os a aussi plusieurs applications.

On a utilisé quelquefois le noir animal comme engrais dans les jardins des environs de Buenos-Ayres; à Rosario, on l'emploie dans le raffinage du sucre. De cette dernière ville, on commence à exporter le dit produit.

Sur la rive droite du Riachuelo, à son embouchure, il y a de grands dépôts appartenant à d'importants approvisionnements qui ont des succursales dans les différents ports de la République. Un de ceux-ci est propriétaire d'installations pour le conditionnement des os de première qualité qui sont chargés en sacs, condition qui montre le soin que l'on a de ce genre de marchandise.

L'Angleterre, la France et l'Allemagne possèdent des fabriques de phosphate, de gélatine, de noir animal et des marqueteries.

Débiner votre concurrent dans vos annonces, c'est mettre de l'argent, non pas dans votre poche, mais dans la sienne.