

Porc vivants . . . les 100 lbs. 7.25
 Porc abattus . . . les 100 lbs. 9.50

VOLAILLES ET GIBIER

Nous cotons à la lb.:

Poules et poulets . . .	0.08	0.09
Dindes . . .	0.13	0.14
Oies . . .	0.09	0.10
Canards . . .	0.00	0.13
Chevrenil [bête entière] . . .	0.07	0.08

Le "Delineator" de Décembre.

Le numéro de Décembre du "Delineator" se fait remarquer, parmi les numéros de Noël des magazines, par sa partie en couleurs, la manière dont il est imprimé et sa beauté et son utilité générales. Huit peintures par J. C. Leyendecker, illustrant et interprétant le Vingt-troisième Psaume, forment la partie en couleurs la plus importante de ce numéro; mais une peinture par Alphonse Mucha, accompagnant un poème "The Mother of Bartimeus", par Theodosia Garrison est tout aussi remarquable pour son exécution artistique. La partie poétique de ce numéro comprend des histoires par Hamlin Garland, John Luther Long, Gilbert Parker et Alice Brown.

On trouve les premiers chapitres d'un nouveau feuilleton: "The President of Quex"; ce roman est, dit-on, dans le genre d'une réplique au roman intitulé "The Evolution of a Club Woman", qui a créé un grand intérêt dans ce magazine l'année dernière. Le roman "At Spinsters Farm" est continué; on trouve aussi dans ce numéro des articles sur les Ustensiles en Laton et en Cuivre, sous la rubrique "The Collector's Manual", et sur l'Enfant au Jeu, sous la rubrique "The Rights of the Child."

Une série d'articles illustrés sous le titre "Some Heroines of Shakespeare—by their Impersonators" commence dans ce numéro par une étude de Eleanor Robson sur Juliette. Les amusements pour les enfants sont animés de l'esprit de la saison, et il y a une abondante matière intéressante la ménagère.

M. Harvey Valentine, depuis dix ans employé de la maison M. C. Galarneau & Cie, les négociants en cuirs bien connus de cette ville, vient d'être admis au nombre des associés de cette maison. Par son travail, son énergie, son dévouement aux intérêts qui lui étaient confiés et sa connaissance des affaires, M. Valentine a bien mérité sa nouvelle situation à la quelle l'ont appelé ses anciens patrons.

La nouvelle société qui se compose de MM. M. C. Galarneau, Edgar Gauthier et Harvey Valentine continuera les affaires sous l'ancienne raison sociale de M. C. Galarneau & Cie.

La maison Benning, Barsalou & Co. Ltd offre en vente jeudi prochain un stock très important de chaussures, claque, etc., ainsi qu'un superbe assortiment de fourrures.

Cette vente se fera en lots convenables au commerce et nous sommes persuadés que, comme toutes les autres ventes de cette maison, elle attirera un grand nombre de commerçants.

Les Ventes de Propriétés organisées par cette maison obtiennent un réel succès. Celle annoncée pour le 14 novembre sera certainement suivie avec le plus grand intérêt.



YORK

Poli pour Metal.

Le meilleur pour le cuivre et toutes sortes de surfaces métalliques.

Nous donnons des échantillons avec chaque commande. Pour échantillons, envoyez-nous une carte postale.

ANGLO CANADIAN SUPPLY CO.
 Ambre 20, Edifice du "Saturday Night", Toronto
 J. H. MAIDEN, MONTREAL

THE WINDSOR, Ottawa, Ont.

Lorsque vous irez à Ottawa, donnez votre patronage au Windsor, "l'Hôtel du Jour" de la capitale.

Tarifs:—\$2.00 et \$2.50 par jour.

J. GRIMES, Propriétaire.

L

ES marchands qui désirent vendre à leurs clients un sirop pour les enfants, un sirop pur et ne contenant aucun narcotique dangereux tel que: Morphine et Opium, feraient bien de leur offrir le

SIROP D'ANIS GAUVIN.

J. A. E. GAUVIN,

SEUL PROPRIETAIRE
 1286 Rue Ste Catherine, Montreal.



CHASER SOAP
Does the Work

Vendez-vous le
Savon Chaser?

3 raisons pour lesquelles vous devriez le vendre.

Le Meilleur Savon. Médaille de Bronze accordée à la dernière Exposition Provinciale de Québec.

Primes Précieuses. Le plus grand et le meilleur assortiment de Primes—un cent accordé pour chaque enveloppe rapportée. Demandez le catalogue.

Le plus profitable pour le Marchand. Prix par quantité plus bas que pour tout autre Savon de marque bien connue—Chaque boîte de 100 morceaux contient un coupon d'une valeur de 25 cents.

Donnez-nous de vos nouvelles.

The Duncan Company, - Montreal
Boite Postale 292.

COOKS FRIEND

BAKING POWDER.

C

EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires.

Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS

ALIMENTATION ET CONSERVES

Nous extrayons du "Petit Jardin" un certain nombre de recettes et procédés que nos lecteurs trouveront certainement intéressants:

Conservation des Raisins dans l'eau-de-vie.

Pour conserver les Raisins dans l'eau-de-vie, on prend une grappe bien mûre qu'on divise au moyen de ciseaux en petits morceaux de trois ou quatre grumes. On les met tremper dans l'eau-de-vie, soit dans un bocal, soit dans une soupière couverte, pendant une quinzaine de jours. Les grains ou grumes se renflent vite et durcissent; au bout de quinze jours, on sucre à raison de 100 grammes par litre.

A cet effet, on se sert de sucre concassé qu'on plonge morceau par morceau dans l'eau-de-vie. Cette précaution a pour but de rendre le sucre plus facilement soluble.

Cette préparation est bonne tout de suite et se conserve, comme les Cerises à l'eau-de-vie, d'une année à l'autre.

Confitures de Raisin.

On peut préparer des confitures de Raisin en réduisant à la chaleur, dans un chaudron en cuivre, du moût soigneusement préparé. Une écume assez abondante se forme; enlevez-la à mesure de sa formation. Pour neutraliser l'acidité du moût, ajoutez de la craie en poudre à raison de 40 à 50 grammes pour 10 litres de liquide. Une vive effervescence se produit, accompagnée d'écumes abondantes que vous enlevez. Dès que le dégagement gazeux n'est plus très abondant, cessez l'addition de craie, même si vous n'avez pas utilisé tout. Retirez du feu et laissez reposer pendant douze ou vingt-quatre heures. Décantez. Le jus clair est chauffé jusqu'à la consistance voulue. Il faut avoir soin d'agiter constamment. On arrête la cuisson quand des gouttes de la confiture déposées sur une assiette se prennent rapidement en se refroidissant et forment des pastilles de gelée.

Fabrication du raisiné.

Le raisiné, tel qu'on le fabrique dans l'Yonne, est préparé avec du moût de Raisin concentré comme précédemment, additionné de Poires Bergamote, Messire-Jean, Martin-sec et d'une petite quantité de Coings, un dixième environ. Pendant le repos du moût filtré et neutralisé, ces fruits sont lavés et jetés dans un petit volume de moût chaud. En peu de temps les tranches deviennent fermes; le jus est évacué; les fruits sont ajoutés au