

Marché de Montréal

Il y a une bonne demande pour l'Ouest. Les prix sont fermes; ceux que nous cotons ci-dessous s'entendent pour lot de char; pour le foin No 1 en petits lots, on cote de \$18 à \$20 la tonne.

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

Foin pressé No 1	17.00	17.50
Foin pressé No 2	15.00	16.00
Foin mélangé de trèfle	14.00	14.50
Foin pur trèfle	12.00	12.50
Paille d'avoine	5.50	6.00

PEAUX VERTES

Demande assez bonne.

Les prix restent sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeufs No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c. Veau No 1, 10c.; No 2, 9c.; moutons, 70 à 80c.; agneaux, 45c. à 50c.; cheval, \$2 à \$2.50.

VOLAILLES ET GIBIER

On commence à recevoir des consignations de volailles; on cote les prix suivants à la livre:

Dindes, choix (rares)	0.00	0.15
Dindes ordinaires	0.12	0.13
Poulets	0.10	0.12
Poules	0.08	0.09
Poils et poulets mélangés	0.08	0.10
Canards	0.10	0.11
Oies	0.09	0.10

En général, les volailles sont maigres, comme d'ailleurs chaque année, lors des premiers arrivages.

Il y en a également sur le marché qu'on vend de 5 à 7c. la livre, bête entière.

REHABILITATION DES BOISSONS ALCOOLIQUES

Gausserie du Docteur

Un réel mouvement en faveur de la réhabilitation des boissons alcooliques se dessine. Nous souvenant des succès qu'obtenaient jadis nos Maîtres de l'emploi de celles-ci, il y a trente ou quarante ans, nous nous plaçons à rappeler l'usage qu'ils faisaient du vin et de l'eau-de-vie comme aliment ou agent thérapeutique. Nous étions persuadés du reste que l'oscillation dont étaient frappés ces "produits naturels de la vigne" ne serait que momentané et que l'on reviendrait à une plus juste appréciation de leur utilité; mais que nous nous empresserons de signaler, le démontrer, de prouver chaque fois que l'occasion s'en présentera.

Dans cette causerie je désire vous entretenir de l'action de l'eau-de-vie sur la digestion, digestive. Un physiologiste hollandais, Pêkelharing, et le docteur Carlet, en France ont fait d'intéressants travaux sur l'action de l'alcool sur les glandes stomacales et je vous dirai, dans un prochain article, leurs expériences et leur conclusions; mais je voudrais moi-même aujourdhui vous décrire l'action de l'eau-de-vie sur les glandes salivaires, action que j'ai vu traitée nulle part et que je

Nous attirons l'attention des Epiciers sur notre nouveau

Chocolat Diamond de Cowan

à 7c. Il est pur et bon.

(Nouvelle Etiquette.)

THE COWAN CO., LIMITED. - TORONTO



LES CONFITURES, LES GELÉES ET LA MARMELADE D'ORANGE

D'UPTON

sont l'objet de la première demande. Elles plaisent au client par leur belle apparence et leur arôme délicieux, et l'épicier est toujours content de la vente prompte des marchandises

D'UPTON

UPTON est le seul fabricant de confitures au Canada qui donne toute son atten-

tion à la manufacture des

CONFITURES, GELÉES ET MARMELADE D'ORANGE.

Quand vous achetez un produit d'Upton, vous achetez le produit d'un spécialiste

ROSE & LAFLAMME

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal.

considère comme "indéniable". Vous en jugerez:—Le tube digestif ne se compose pas que des glandes stomacales, en vérité. Les glandes salivaires et la salive qu'elles secrètent ont bien aussi leur importance au point de vue de la digestion. Et certains fakirs de l'Inde le savent bien, eux qui guérissent des dyspepsies restées rebelles à tous traitements, rien qu'en "excitant, après les repas", la sécrétion des glandes salivaires par la mastication de Betel ou autres substances hétéroclites plus ou moins répugnantes.

L'Américain Flechter n'a-t-il pas attaché son nom à ce procédé qui consiste à rendre parfaite, à exagérer même, l'insalivation des aliments: "la fléchétisation".

Enfin, le "nombre" et la "variété" des glandes salivaires; le fait que le "sens de l'odorat" se joigne au "sens du goût" pour faire sécréter la salive, démontrent bien que son rôle dans le travail de la digestion, rôle connu, est peut-être plus considérable qu'on ne le pense généralement.

Vous auriez donc vraiment tort de vous imaginer que la salive n'a été donnée à l'homme que pour lui permettre de déblatérer sur ses voisins.

Non! Non! la salive sert encore à autre chose.

Elle sert à faciliter la formation, le glissement du bol alimentaire, à commencer et entretenir le travail de la digestion. Donc, elle a un rôle mécanique et un rôle chimique, ou "digestif".

De fait, "instinctivement", à vos repas, ne cherchez-vous point à donner à vos glandes salivaires une légère excitation, si surtout on vient à vous servir un plat absolument insipide: le bol alimentaire se réunit mal sur le dos de la langue, vous avez une impression désagréable, vous faites une affreuse grimace ou une simple moue, selon le plus ou moins d'amabilité de votre caractère, mais ce qu'il y a encore de mieux à faire, croyez-moi, c'est d'ajouter tout simplement un condiment quelconque, ne fût-ce que du sel, parce que ce condiment, ce sel excitera les glandes: d'où l'afflux du liquide salivaire.

Mais tant mieux pour vous, si la "vue" du mets admirablement préparé et son "odeur" affriolante, excitant vos glandes, vous fait venir—comme on dit vulgairement—l'eau à la bouche. Certes, il n'avait pas étudié la physiologie du sens de l'odorat, ni celle des glandes salivaires, ce petit ramoneur qui, tous les matins, pour manger son pain, allait s'accroupir au soupirail de la cuisine d'un grand restaurant, mais il savait bien "instinctivement", puis par expérience, que la délicieuse odeur qui s'exhalait lui faisait venir—à lui aussi—l'eau à la bouche, ce qui lui rendait plus facile et moins amer son repas au pain sec. Ce que voyant, le restaurateur lui dit un jour: "Mais, petit malheureux, tu me voles; tu devrais me payer". Et alors, le petit Savoyard, montrant la menue monnaie qu'il possède et

45 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES

En Europe et en Amérique

Les CACAOS et CHOCOLATS

Purs, de Haut Grade

— DE —

Walter Baker & Co.

LTD.



Marque de Commerce.

Leur Cacao pour le Déjeuner, est absolument pur, délicieux, nutritif et coûte moins de 1 cent par tasse.

Leur Chocolat Premium No. 1, Enveloppes Bleues, Etiquettes Jaunes, est le meilleur chocolat nature sur le marché, pour l'usage de la famille.

Leur Chocolat Caracas au sucre est le plus fin chocolat à manger qui soit au monde.

Un livre de recettes de choix, en Français, sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.

Walter Baker & Co., Ltd.

Etablis en 1780

DORCHESTER, MASS.

Succursale, 86 rue St-Pierre, MONTREAL