

cellentes oranges de Porto Rico qui les remplacent avantageusement.

Les citrons sont rares et chers.

| | | | |
|---------------------------------|-----------|------|------|
| Ananas | la caisse | 5.00 | 6.00 |
| Atocas | le quart | 7.00 | 7.50 |
| Bananes | le régime | 1.50 | 2.25 |
| Citrons nouveau | la boîte | 3.50 | 4.00 |
| Limes | la boîte | 0.00 | 0.00 |
| Oranges Jamaïque | le qrt. | 0.00 | 4.50 |
| Oranges Floride | la bte | 3.50 | 3.75 |
| Oranges Jamaïque | la bte | 2.50 | 2.75 |
| Oranges Porto-Rico | | 3.00 | 4.00 |
| Pamplemousse | la bte | 4.00 | 4.50 |
| Poires | le panier | 0.35 | 0.60 |
| Pommes No 1 | le quart | 3.00 | 5.00 |
| Pommes No 2, le quart | | 2.75 | 3.00 |
| Raisin Malaga | le baril | 5.00 | 5.50 |
| Raisin Tokay | le crate | 2.50 | 3.25 |

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 29 oct. 1908.

Les prix ont de nouveau augmenté, la demande étant particulièrement forte et les arrivages modérés. Les pommes du Canada, de la Nouvelle-Ecosse, de l'Ouest de New-York, de la Nouvelle-Angleterre et, en somme, les pommes de toute description qui est approximativement de 1/0 à 2/0 par baril. Les Newtowns de Californie tendent à baisser de prix, bien qu'elles se vendent abondamment.

PRIX A L'ENCAIN

| Pommes | Vendredi 23 Oct. | | Lundi 26 Oct. | | Mercredi 28 Oct. | |
|---|---------------------|-------|------------------|-------|---------------------|-------|
| | s. d. | s. d. | s. d. | s. d. | s. d. | s. d. |
| Canadiennes—Baril | | | | | | |
| Baldwin | 15 | 0 | 20 | 6 | 15 | 0 |
| King | 17 | 0 | 22 | 6 | 18 | 0 |
| Greening | 12 | 0 | 17 | 0 | 14 | 6 |
| N. Spy | 16 | 6 | 21 | 6 | 16 | 0 |
| Snow | 14 | 0 | 20 | 0 | | |
| G. Russell | 16 | 0 | 22 | 0 | 17 | 0 |
| Ben Davies | 13 | 0 | 16 | 6 | 13 | 0 |
| Americaines—baril | | | | | | |
| King | 15 | 0 | 21 | 0 | | |
| N. Spy | 15 | 0 | 19 | 3 | | |
| Baldwin | 15 | 0 | 19 | 0 | 15 | 0 |
| Greening | 9 | 0 | 11 | 0 | 14 | 3 |
| Californian — bte | | | | | | |
| Newtown Pip- pin (4 tierces) | 7 | 6 | 8 | 0 | 7 | 0 |
| do (1 1/2 tierces) | 5 | 6 | 6 | 0 | 5 | 6 |
| Nouv.-Ecosse—Baril | | | | | | |
| King | 13 | 0 | 20 | 0 | | |
| Blenheim Pippin | 13 | 6 | 18 | 6 | | |
| Gravenstein | 9 | 0 | 15 | 0 | | |
| Ribston Pippin | 11 | 0 | 15 | 9 | | |
| Emperor | 11 | 0 | 15 | 0 | | |

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Le marché est ferme pour les qualités supérieures qui sont en demande, peu offertes et en léger approvisionnement sur place. Pour les qualités inférieures la demande est limitée.

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

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Foin pressé No 1 | 12.50 | 13.00 |
| Foin pressé No 2, extra | 11.00 | 11.50 |
| Foin pressé No 2, ord. | 10.00 | 10.50 |
| Foin mélangé de trèfle | 9.00 | 9.50 |
| Trèfle pur | 8.00 | 8.50 |
| Paille d'avoine | 5.50 | 6.00 |

VOLAILLES ET GIBIER

On reçoit encore peu de volailles mortes, le temps restant doux. Nous les cotons comme suit à la livre: dindes, de 12 à 14c; poules et poulets mélangés, de 8 à 9c; canards, de 10 à 11c, et oies, de 8 à 9c.

Le chevreuil se vend, bête entière, à 6c à 6 1-2c la livre.

PEAUX VERTES

Demande assez bonne et prix sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers : Boeufs No 1, 10c; No 2, 9c; No 3, 8c. Veau No 1, 13c; No 2, 11c; moutons, 40c.; cheval, \$2.00.

Gelées de groseilles de Bar-le-Duc

Les amateurs de gelées de groseilles (gadelles) ne manquent pas. Dans le monde entier on apprécie ce dessert exquis et une ville de l'est de la France, Bar-le-Duc, doit sa réputation universelle à ses gelées de groseilles blanches et rouges qu'elle expédie partout où il y a des gourmets et des gourmands, c'est-à-dire dans tous les pays civilisés.

Bar-le-Duc s'est, en effet, spécialisée dans la préparation de ces excellentes gelées depuis un temps immémorial. Le gadelier—ou, comme nous disons ici: le gadelier—a trouvé dans les environs de Bar-le-Duc un sol et un climat particulièrement favorables à sa culture et on y a perfectionné le fruit qui est plus exquis et plus savoureux là qu'ailleurs. Ayant le fruit par excellence, les fabricants de gelées ont su en tirer tout le parti possible en apportant à leur préparation des soins et des méthodes particulières. C'est ce qui fait que partout on prise par-dessus toutes les autres les gelées de groseilles de Bar-le-Duc.

Aux Etats-Unis, la quantité de gelées de Bar-le-Duc consommée dans les grands hôtels, les clubs fashionables, les bons restaurants et les familles riches ou même aisées est prodigieuse.

Au Canada, depuis quelques années on a également commencé à apprécier les gelées de groseilles de Bar-le-Duc; on les trouve dans les meilleures épiceries de Montréal et des villes de notre province, de même que dans les provinces de l'Ouest.

C'est, croyons-nous, à la maison Henri Jonas et Cie, de Montréal, qu'on doit l'introduction au Canada des gelées si réputées de Bar-le-Duc. En tous cas, nous savons qu'elle en a toujours en stock et que nos lecteurs peuvent s'y approvisionner d'un bout de l'année à l'autre.

Les gelées de groseilles de Bar-le-Duc sont le compagnon et le complément indispensables d'un excellent fromage à la crème. C'est également un dessert par lui-même. Rien encore n'est plus rafraîchissant et plus sain qu'une cuillerée de gelée de groseilles de Bar-le-Duc délayée dans un verre d'eau.

Les Avents sont proches

Préparez-vous dès à présent à faire face à la demande de truite saumonée, hareng de la Nouvelle-Ecosse et du Labrador, morue Nos 1 et 2, saumon, conserves de homard et de poisson. La maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, Montréal, a un assortiment intéressant dans ces différentes lignes et le commerce a intérêt à demander ses prix. Signalons en passant, un lot de morue No 2 qu'elle offre à prix spécial.

Ayez toujours en magasin un bon tonique à offrir à vos clients atteints d'affections de l'estomac, de débilité générale, d'épuisement de maladies nerveuses, etc. L'huile médicinale Sasso est un tonique parfait dans tous ces cas-là et d'autres énumérés dans l'annonce de Museo Commerciale Italiano, importateurs, 43 rue St-Antoine, Montréal, où les marchands pourront se procurer l'huile médicinale Sasso.

L'AERATION DU LAIT

L'aération du lait a été étudiée à plusieurs stations expérimentales des Etats-Unis. Wing à la station de Cornell (New-York), Plumb à la station de l'Indiana, Cooke à la station du Vermont et Doane à la station du Maryland, ont fait rapport de leurs expériences et une étude approfondie a été faite par Marshall à la station du Michigan. Dans ses expériences, Marshall a constaté que le gaz qui existe dans le lait contient en moyenne 81.5 pour cent d'acide carbonique et 2.42 pour cent d'oxygène; que l'aération réduit le pourcentage d'acide carbonique à environ 35 pour cent et augmente la quantité d'oxygène à environ 20 pour cent. Parmi les résultats pratiques de son travail, on peut noter les suivantes. Les odeurs et les altérations peuvent être considérablement réduites par l'aération, mais cette dernière devrait toujours être pratiquée dans une atmosphère pure, afin d'éviter l'introduction dans le lait de gaz nuisibles. L'aération n'augmente pas le nombre de bactéries et n'affecte pas l'action germicide du lait. Par le fait de l'augmentation de la quantité d'oxygène, l'aération est défavorable aux fermentations du lait qui produisent des substances toxiques. L'aération devrait être faite à la température du corps, immédiatement après la traite, être pratiquée lentement sur une surface aussi étendue que possible et, pour fournir les résultats les plus satisfaisants, être suivie plutôt qu'accompagnée de refroidissement. Les expériences récentes de Doane démontrent pratiquement qu'il n'y a aucune différence, au bout de vingt-quatre heures, dans la quantité d'acide et le nombre de bactéries entre les échantillons aérés et non aérés.—(Laiterie et Elevage).

L'intérêt de tout épicier est de vendre du sirop de table demandé par la clientèle, un sirop qui ne reste pas en magasin, qui ne constitue pas un stock inutile. Avec le sirop de table de la marque "Crown" vous n'avez pas à craindre de voir la marchandise rester sur vos étagères. Ce sirop est un extrait pur de l'Inde du plus beau choix. C'est pour quoi la clientèle le demande, et c'est aussi pourquoi il rapporte de bons profits aux marchands qui le tiennent.

Approvisionnez-vous de confitures et de gelées garanties absolument pures. Tels sont les produits de la marque E. D. S., manufacturés par E. D. Smith, W. nona, Ont. Avec les produits de cette marque, non seulement vous n'aurez rien de reproches à craindre de la part de vos clients, mais ceux-ci reviendront à votre magasin pour acheter encore des produits de la marque E. D. S.

Rappelez-vous que l'éclat de vos yeux et la force de votre main ne paraissent pas dans les mots écrits. Prenez tous les moyens possibles pour que vos annonces reçoivent un accueil favorable.