

Mandarines.....	la bte	2.25	
Oranges Floride ..	la bte	3.25	
Oranges de sang ..	la bte	2.25	2.50
Oranges Navel ..	la bte	2.75	3.00
Oranges Jamaïque ..	bte		2.50
Oranges Sorentes ..	la bte	1.25	2.50
Oranges Valence ..	botte 714		4.50
Oranges Valence ..	botte 420	4.00	4.50
Pommes ..	le quart	2.00	5.00
Raisin Malaga ..	le baril	5.00	7.00

POMMES

MM. J. C. Houghton & Cie nous écrivent de Liverpool, à la date du 9 février Dans l'attente de leurs envois de "Russets" et de "Spies", les affaires sont mauvaises. Même les plus beaux lots de pommes rouges sont mous et de faible condition. Les acheteurs semblent en avoir peur.

PRIX A L'ENCAN

Pommes	Vendredi 3 Fév.	Lundi 6 Fév.	Mercredi 8 Fév.
	s. d. s. d.	s. d. s. d.	s. d. s. d.
Canadiennes—Baril			
Baldwin ..	8 0 13 3	8 0 11 6	7 6 14 0
Spys ..		10 0 19 0	9 0 20 0
Greening ..			8 0 13 6
G. Russett ..	15 9 20 6	12 0 20 0	12 0 20 0
Phoenix ..	11 0		7 6 10 0
Ben Davis ..		8 0 12 0	7 6 10 3
Canada Red ..		13 0 14 0	
Americaines—			
Kings ..			6 0 9 0
Baldwin ..	6 6 9 6		8 0 10 0
Greening ..			11 9 13 6
Spys ..			7 0 9 6
Ben Davis ..			9 0 13 6
Russett ..			
Nouv. Ecosse—			
Baldwin ..	7 0 10 6		
Greening ..	6 9 9 3		
G. Russett ..	13 3		
Oregon—			
Newtown ..			
Pippin ..	bte		

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co. nous écrivent de Boston, le 16 février.

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 331 chars de foin et 27 chars de paille. 71 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier, 212 chars de foin et 17 chars de paille, dont 39 chars de foin pour exportation.

Les recettes pour la semaine dernière ont été égales à la demande. La demande est bonne pour les qualités supérieures et les prix assez élevés. Le foin commun est en abondance et se vend à des prix bas.

Les recettes sont abondantes pour la paille de seigle et les prix moins élevés.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix ..	\$16.00 à 16.50	\$16.00 à 00.00
Foin No 1 ..	16.00 à 00.00	15.00 à 16.00
Foin No 2 ..	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
Foin No 3 ..	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
Foin trèfle mêlé ..	13.00 à 14.00	13.00 à 14.00
Poin trèfle ..	12.50 à 13.00	12.50 à 13.00
Paille de seigle liée ..	21.00 à 00.00	00.00 à 00.00
Paille de seigle en balles ..	15.00 à 00.00	15.00 à 00.00
Paille d'avoine ..	10.00 à 00.00	19.00 à 00.00

Marché de Montréal

Le marché local est facile; bien que les offres soient moindres, les arrivages sont assez considérables; on continue à exporter de fortes quantités dans les Provinces Maritimes.

Les marchés anglais sont plus faciles avec de forts arrivages.

Nos prix sont trop élevés pour permettre d'expédier avec profit aux Etats-Unis.

Nous cotons sur rails à Montréal, à la tonne, au char:

Foin pressé No 1 ..	9.00	9.50
Foin pressé No 2 ..	8.00	8.50
Foin mélangé de trèfle ..	7.00	7.50
Foin de trèfle pur ..		7.00
Paille d'avoine ..	5.50	6.00

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Redpath

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

PEAUX VERTES

Il y a eu pendant la dernière huitaine une bonne reprise dans le commerce de peaux vertes. Les prix sont sans changements et demeurent très fermes.

Peaux de Montréal: boeuf No 1, 91-2c; No 2, 81-2c; No 3, 71-2c; veau, No 1, 13c; No 2, 11c; peaux d'agneaux, \$1.10, cheval, No 1, \$2 et No 2, \$1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 91-2c; No 2, 81-2c; No 3, 71-2c; veau, No 1, 13c; No 2, 11c; peaux d'agneaux, \$1.10.

PORCS ABATTUS

Les arrivages plus considérables ont fait baisser les prix; nous cotons les porcs gelés des abats de la campagne de \$7.25 à \$7.75 les 100 livres et les porcs frais tués des abattoirs de la ville de \$8.25 à \$8.75 les 100 livres.

BANQUE D'HOCHELAGA

La Banque d'Hochelaga a loué pour vingt ans la bâtisse actuellement occupée par M. V. Vaillancourt, épicer, coin des rues St-Denis et Mont-Royal, dans le but d'y établir une succursale.

Les travaux de réfection commenceront au mois de mai et seront terminés vers l'automne, époque à laquelle la succursale de la banque d'Hochelaga ouvrira ses portes.

Le Nord de la Ville est, croyons-nous, appelé à un très grand développement dans un avenir rapproché et la banque d'Hochelaga en ouvrant des bureaux dans un quartier déjà peuplé et commerçant, fait preuve de perspicacité et d'habileté.

LE MAQUILLAGE DES FRUITS

Les Américains sont passés maîtres dans l'art des perfectionnements industriels; ils viennent d'inventer un procédé pour maquiller les fruits qui n'est pas ordinaire.

Pour donner aux Pruneaux de Californie meilleure apparence et une couleur uniforme, dit "Le Petit Journal", les Yankees ont imaginé de les immerger 2 minutes dans une solution chaude d'alun, de glycérine et de sucre, avec addition de matières colorantes. Quand on retire le fruit du bain, on a un joli Pruneau très brillant et très gonflé. Cette petite opération est d'autant plus avantageuse qu'on vend les Pruneaux au poids. L'augmentation de poids réalisée de ce chef est de 7 à 10 p. c.

Ces manipulations s'appelleront en France de la falsification, d'autant plus qu'il n'est pas prouvé que ces substances qu'on ajoute aux Pruneaux soient point nuisibles, mais en Amérique cela paraît tout naturel.

Il convient de dénoncer les pratiques des Américains, car la plupart des Pruneaux californiens sont destinés à l'exportation et beaucoup prennent la direction de la France.

LES

Viandes de Clark

ont été essayées et trouvées
satisfaisantes.

Chaque épicier actif, préfère
acheter des marchandises qui
sont annoncées, qui ont été
essayées, qui ont une réputation
et qui retiennent la confiance
du consommateur. Il sait qu'il
a tout à perdre et rien à
gagner à acheter des produits
non essayés.

60

Variétés permettant
de choisir.

60