

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	Lundi	Mercredi
	3 Fev.	6 Fev.	8 Fev.
	s. d.	s. d.	s. d.
Canadiennes—Baril			
Baldwin	8 0	13 3	8 0 11 6 7 6 14 0
Spy			10 0 19 0 9 0 20 0
Greening			8 0 13 6
G. Russet	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			
Baldwin	6 6	9 6	6 0 9 0
Greening			8 0 10 0
Spy			11 9 13 6
Ben Davis			7 0 9 6
Russet			9 0 13 6
Nouv.-Ecosse—			
Baldwin	7 0	10 6	
Greening	6 9	9 3	
G. Russet	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 coton : Grosses balles	Petites balles
Foin choix	\$16.00 à 16.50
Foin No 1	16.00 à 00.00
Foin No 2	14.00 à 15.00
Foin No 3	12.00 à 13.00
Foin trèfle mêlé	13.00 à 14.00
Poin trèfle	12.50 à 13.00
Paille de seigle liée	21.00 à 00.00
Paille de seigle en balles	15.00 à 00.00
Paille d'avoine	10.00 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 coton 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 rafinés
de la vieille marque de
confiance

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 des peaux vertes. Les prix sont sans changements et demeurent très fermes.

Peaux de Montréal: boeuf No 1, 9 1-2c; No 2, 8 1-2c; No 3, 7 1-2c; 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, 9 1-2c; No 2, 8 1-2c; No 3, 7 1-2c; veau, No 1, 13c; No 2, 11c; peaux d'agneaux, \$1.10.

PORCS ABATTUS

Les arrivages plus considérables ont fait baisser les prix; nous coton 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, dans des rues St-Denis et Mont-Royal, dans le but d'y établir une succursale.

Les travaux de réfection commencent 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 marquer 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 rouge et très gonflé. Cette petite opération est d'autant plus avantageuse qu'on peut les Pruneaux au poids. L'augmentation de poids réalisée de ce chef est de 7 à 10 p. c.

Ces manipulations s'appelleraient en France de la falsification, d'autant plus qu'il n'est pas prouvé que ces substances qu'on ajoute aux Pruneaux ne 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 épicer 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**