

Not	is cot	ons:				8. (ı.	8	. (đ.
Œufs	frais	$d\mathbf{u}$	Canada	et	des					
			EU			8	3	à	9	0
"	conse	rvés	à la gly	cerii	ne	0	0	à	0	0
"	66	È	i la chau	х	.	0.	0	à	0	0
"	"		rais d'Irl							
"	"	du	Continer	ıt		6	6	à	8	0

Marché de Montréal

Les oeufs ont une bonne demande à des prix très fermes de 21c pour les oeufs choisis et de 18c pour les oeufs mirés en lot de caisse.

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co., nous écrivent de Liverpool, le 9 oct. 1902:

Bien que les arrivages soient nombreux, les pommes américaines et canadiennes de bonne qualité se vendent bien.

	PRIX A L'ENCAN						
Pommes		idredi	Lundi		Mercredi		
		Oct.		Oct.	10		
	. d.	\mathbf{s} . \mathbf{d}	в. d.	s. d.	s. d.	s. d.	
Maiden Blush				Power Col	50mton 250		
Greening 8		16 6	8 6	15 3	13 3		
Hubbardston10		14 9	10 3	14 6			
Kings 10	6	24 0	16 0	18 3			
Fall Pippin							
Baldwin10	0 (18 6	8 0	17 9	13 6	16 9	
Blush Pippin							
Various Varieties							
Ben Davis1					*		
Gravenstein17		22 0	17 6	19 9			
Ramsborns 17							
N. Spies16	3 3				10 6		
Newtown Pippins 1		27 6	15 0	1			
York Imperial 2	$0 \ 0$	21 6			$22 \ 0$	24 7	
Canadian—							
Duchess							
Gravenstein13	9	18 0	19 9				
Alexanders			AND DE MARK	and the same of the same			
Colverts10		16 6	12 6	16 3	11 9	16 ()	
Jennetting	86	11 0	93	11 3		11 9	
Various Varieties					7 3	19 9	
Greenings 7		13 6	76	16 6	5 0	17 3	
Kings 18	36	21 6	15 0	24 0	14 0	24 0	
St Lawrence		100000000000000000000000000000000000000	0.0000 000				
Baldwins18	5 3	15 6	15 0		96	19 6	
Ben Davis			15 9				
Portcse							
Lisbon							
LECUMES							

LEGUMES

On paie les pommes de terre au char 60c par 90 lbs et on les vend au détail à 70c et 75c.

On cote: -

Betteraves, 40c le panier.
Carottes, de \$1.00 à \$1.25 le quart.
Choux, 35 cents la douzaine.
Choux rouges, 40c la doz.
Choux fleurs, de 50c à \$1.50 la doz.
Choux de Bruxelles, 40c à 75c la doz.
Fèves vertes, 50c le panier.
Fèves jaunes, 50c le panier.
Navets, de 65c à 80c le sac.
Oignons, \$1.75 à \$2.25 le quart.
Radis, 25c la doz de paquets.
Salade, de 20 à 40c la doz.
Tomates, de 75c à \$1.00 le grand pa-

Céleri, de 15c à 40c la botte. Blé-d'Inde de 5c à 10c la doz. Aubergines, de 15c à 25c pièce. Tomates, caisse à gin, 75c à \$1.00. Patates sucrées \$3.50 le quart. Oignons d'Espagne, 50c le crate.

FRUITS VERTS

Nous cotons:

Bananes, de \$1.25 à \$2.00 le régime. Citrons de Messine, de \$2.00 à \$3.00 la boîte.

Oranges Jamaïque, de \$5.00 le quart.

Raisin Malaga, \$5.00 à \$5.25 le quart. Raisin Tokay, \$2.50 à \$2.75 le crate. Poires, 50c le panier.

Pêches, \$1.00 la boîte.

Pêches, de 40c à 50c le panier.

Poires, \$1.50 la demi-boîte.

Prunes, 40c à 50c le panier.

Pommes \$1.50 à \$3.00 le quart.

Raisin bleu, 21c à 25c le panier.

Raisin Delaware, 40c à 45c.

Raisin vert, 25c.

Atoca, \$9.00 le quart.

Raisin rouge Rodgers, 25c à 30c le panier.

Coings, 30c à 40c le panier.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, le 16 oct. 1902:

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 343 chars de foin et 10 chars de paille, 77 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier, 561 chars de foin et 29 chars de paille, 239 chars pour l'exportation.

Les envois de la semaine dernière ont suffi à la demande. La tendance est bonne en ce qui concerne les foins de bonne qualité.

Nous cotons:

— d'avoine

	Grosses b	alles.	Petites balles			
Foin, choix	\$18.00 à	\$18.50	\$17.00 à	\$18.00		
— No 1			16.00 à	17.00		
— No 2	14.00 à	15.00	15.00 à	16.00		
— No 3			l'.00 à	12.00		
-mél.d.trèf	. 11.00 à	12.00	11.00 à	12.00		
— trèfle		11.00	10.00 à	11.00		
Paille de sei-						
gle long	. 13.00 à	14.00				
- mêlée.	. 10.00 à	11.00	10.00 à	11.00		

Marché de Montréal

9.00

9.00

Le marché est ferme et sans changement.

On cote sur rails à Montréal: Foin no. 1, de \$9.00 à \$9.50; no. 2, de \$8.00 à \$8.50; mélangé \$7.00 à \$7.50 la tonne.

La paille d'avoine vaut de \$4.00 à ...25 la tonne.

PEAUX VERTES

Le marché est actif; les prix de la semaine dernière restent en vigueur.

On paie aux bouchers, les prix suivants:

Boeuf No 1, 9c et No 2, 8c; taureaux, 7c; veaux, No 1, 10c et No 2, 8c la lb; agneaux de printemps tondus, 60c pièce; chevaux No 1 \$2.00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

LA SEMAINE FRANÇAISE

20, rue de la Victoire, Paris Sommaire du 21 Septembre 1902.

Chronique politique: France, Etranger, Courrier de Paris. Une invasion américaine; Les derniers épistoliers. Le centenaire de Berlioz; Renan à Tréguier. Nos ambassadeurs; Echos de partout, L'hygiène à l'école. Usages mondains; Le jou d'échecs. Beaux-Arts: Pour nos Français. Le coiffeur des tsars, 103 ans. La semaine scientifique: Beurre et margarine. Journal des connaissances utiles, Le Monde et la Mode. Les Passe-Temps en Famille, Gravures; M. Jules Cambon.

LA CAMPAGNE ANTIALCOOLIQUE

Les abus entraînent d'autres abus, souvent plus graves que ceux qu'ils ont la precention de supprimer, dit la Revue des Vins et Liqueurs.

Les médecins et les hygiénistes, ennemis de l'alcool, savent-ils faire la part de l'adultération des eaux-de-vie et des apéritifs dans le développement des désordres physiologiques, attribués à l'alcool seul? Ne se sont-ils pas laissés aller à commettre une erreur absolument antiscientifique, lorsqu'ils ont voulu considérer le vin lui-même comme un des facteurs de l'alcoolisme?

Il est exact, en effet, que des malades ne consommant que du vin ont présenté tous les symptômes de l'alcoolisme. Le fait a été constaté dans les hôpitaux de Paris. Mais la déduction qu'en ont tiré les antialcoolistes n'en est pas moins fausse.

C'était l'époque où l'Espagne importait en France jusqu'à 10 millions d'hectolitres de vin titrant toujours le maximum légal de l'époque 15°9 d'alcool. Or, ces importations se composaient, jusqu'à concurrence des trois quarts, d'eau rougie et de mauvais alcool allemand. Les villes de France étaient inondées de ces mixtures alcooliques, vendues comme vins après abaissement à 10 degrés. Nous nous souvenons même d'en avoir trouvé dans un restaurant parisien, fréquenté par les classes moyennes.

C'est ce pseudo-vin, qui à produit les cas d'alcoolisme vinique, effectivement constatés. Mais le vrai vin, le pur jus de la vigne, fût-elle espagnole, n'en était responsable qu'en apparence.

L'industrie du vin de raisins secs a contribué aux mêmes effets et aux mêmes résultats. Naturel le vin de raisins secs n'est pas nuisible; il est seulement privé des qualités hygiéniques du vin de raisins frais. Mais les fabricants de ces vins factices ne se contentaient pas de tirer 3 hectolitres de vin d'un quintal métrique du fruit desséché de la vigne. Ils augmentaient le degré alcoolique de leurs moûts par des additions de pommes, de poires à demi-gâtées, de céréales avariées et de toutes les matières alcooligènes qu'ils pouvaient se procurer.

Ainsi multiplié, le vin de raisins secs ne valait guère mieux que les pseudo-vins d'Espagne.

Voilà des faits ignorés des hygiénistes et des médecins, qui réprouvent au même degré la consommation modérée du vin et de l'alcool. Il a beau temps aujour-d'hui que cette cause d'alcoolisme a disparu. L'Espagne a tué l'industrie des vins artificiels en taxant les alcools étrangers, dont la transformation en vin artificiel empêchait le débit des vins naturels. La France a fermé ses frontières aux vins suralcoolisés et le régime fiscal