" Nous cotons:

	Grosses b	alles.	Petites balles.		
Foin, choix	\$15.00 à	3	\$14.00 à	8	
_ No 1	13.50 à	14.00	13.00 à	13.50	
	10.00 à				
_ 3		9.50	6.00 à	9.50	
 mél. de 	В				
~ trèfle	8.50 à	9.00	8.50 à	9.00	
Paille de					
seigle, long.	8.50 à	9.00			
— de					
seigle mêlée	8.00 à	8.50	8.00 a	8.50	
- d'avoir	e 6 50 à	7.00	6.50 à	7.00	

Sur la place de Montréal peu de changement à noter, le foin de choix a un stock réduit, les arrivages sont lents et les prix sont fermes à nos cotes ci-des-sus: Pour le foin ordinaire et les bonsus: Pour le foin ordinaire et les bon-nes qualités, les prix sont toujours fai-bles, les approvisionnements sont im-portants et on pourrait se passer d'en recevoir encore pendant un certain temps sans que le marché en éprouvât de gêne. La demande est d'ailleurs très limitée pour le foin No 1 par suite de l'écart de prix entre le beau et le mau-vais foin. On ne peut guère s'attendre à voir le marché s'améliorer, car bien-tôt les animaux vont être mis au pâturage et il ne restera plus que les villes pour consommer ce qui reste encore dans les granges.

Foin pressé No 1, la tonne	11	50	à	12	00
do do No2 do	8	50	à	9	50
Paille d'avoine do	4	50	à	5	00
Moulée, extra la tonne		00	à	20	00
Gru blanc do	00	00	à	17	00
do No 2, do	00	00	à	16	00
Son (Manitoba) do	13	50	à	14	00
do au char (Ontario)		00	à	13	00
Blé-d'inde jaune moulu	00	00	à	18	00

Et au char :					
Foin pressé No 1	11	00	à	11	50
do do No 2	8	00	à	8	50
Poille d'avoine	0	00	À	4	50

UN PEU DE TOUT

Voici une recette très simple pour teindre en noir les souliers jaunes défracthis

Faire bouillir dans une pinte de vi-naigre 1 oz. de limaille de fer et 1 oz. de noix de galle broyée. Faire réduire de moitié sur un feu bien doux et filtrer à moitié sur un feu bien doux et nièrer a travers un linge fin. Mouiller légèrement le cuir et passer le noir avec une éponge fine ou un pinceau.

Pour bien se conserver, ce noir a besoin d'être tenu à l'abri de l'air dans un

flacon hermétiquement fermé.

A la suite d'expériences faites par la marine, aux Etats-Unis, on a reconnu que l'eau de gruau d'avoine est la boisque reau de grunt d'avoine est la bois-son qui convient le mieux aux per-sonnes que leurs devoirs professionnels obligent à rester exposés à la chaleur, et qui, par suite, absorbent beauconp de liquide pour compenser les pertes dues à la transpiration continuelle. Il est bien difficile de dire pourquoi la fa-rine d'avoine est préférable, dans la préparation de la boisson, à celles de mais, de sarrasin, de seigle, de blé, de millet, etc.; mais il est certain que ceux qui emploient ce breuvage sont beau-coup mieux rafraîchis et désaltérés que quand ils prement de l'eau pure. On prépare cette boisson avec 4 onces du plus fin gruau d'avoine, mélangés à 10 pintes d'eau.

NOTES SPECIALES

La maison Hudon, Hébert & Cie nous prie d'annoncer à nos lecteurs que, comme d'habitude, elle fermera cette année le jour du Vendredi Saint.

Nous attirons l'attention de nos lec-teurs sur l'annonce de MM. Marrotte, Leblanc et Cie qui offrent au commerce leur poivre blanc Singapore à des prix qui méritent de fixer l'attention.

MM. C. Robillard et Cie, manufacturiers de boissons gazeuses ont, comme on sait, acquis la propriété des Eaux Laurentiennes de la Laurentian Aerated Water Co. Grâce à cette acquisition, la maison Robillard et Cie est en mesure de formir en public des boissons suré. de fournir au public des boissons supérieures sous tous les rapports.

La maison N. G. Valiquette a, depuis plusieurs années, pris une importance de plus en plus considérable. L'assortiment de meubles, choisi avec goût est assez important pour répondre aux désirs de la clientèle la plus exigeante. Les prix sont populaires comme le magasin de ce jeune, actif et entreprenant

Un des établissements de marchands-tailleurs les plus fashionables de Montréal sera sans contredit, celui que MM. Boucher et Mercier sont en train d'installer dans l'un des beaux magasins du Monument National.

Ces messieurs ont, pour leur inauguration, réalisé des merveilles de goût dans le choix de leur assortiment d'étof-

BOUCHER & MERCIER, Marchands-Tailleurs

270 Rue Saint-Laurent

Transporteront leur Magasin au No 214, même

(MONUMENT NATIONAL)

LE OU VERS LE 15 AVRIL

'Etablis depuis 1892

Nous importons nous-mêmes nos marchandises des meilleures fabriques. Nous garantissons la qualité et la coupe des vêtements fabriqués par nous. La satisfaction que nous avons donnée à notre clientèle a assuré le succès de notre maison dès sa fondation.

Notre ouvrage est irréprochable sous tous les rapports et nos prix sont raisonnables.

BOUCHER & MERCIER.