

Il se fait peu d'expédition sur les marchés étrangers qui ne sont pas favorables aux exportateurs.

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

Foin pressé No 1	8.25	8.50
Foin pressé No 2	7.25	7.50
Foin mélangé de trèfle	6.00	6.25
Foin de trèfle pur	5.75	6.00
Paille d'avoine	5.00	5.50

PEAUX VERTES

La demande est moyenne. Les anciens prix sont maintenus.

Peaux de Montréal: boeuf No 1, 10c.; No 2, 9c.; No 3, 8c.; veau, No 1, 14c.; No 2, 12c.; peaux de mouton, 00; agneaux du printemps, 30c.; 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, 14c.; No 2, 13c.; peaux de mouton, 0.00; peaux d'agneaux, 30c.

LE BEURRE FRANÇAIS

M. Sagnier communique à la Société d'Agriculture les résultats du concours international de laiterie à l'exposition de Liège. Les beurres français ont été classés en première ligne, loin devant leurs concurrents, par un jury dont les deux tiers des membres étaient Belges et Hollandais. Le grand prix international a été remporté par la laiterie d'Echiré, une des cent deux laiteries coopératives qui forment l'Association des Charentes et du Poitou.

Si l'exposition de Liège est un succès pour les producteurs français, ce succès renferme aussi une leçon qui ne doit pas passer inaperçue. En effet, il consacre à nouveau la supériorité des méthodes adoptées par les laiteries des Charentes et du Poitou. Jusqu'ici, on admettait que les beurres fins de Normandie possèdent des qualités auxquelles les autres provenances ne sauraient aspirer. Or, voici qu'à Liège comme déjà à Bruxelles en 1904, les beurres des Charentes et du Poitou sont appréciés au même degré que ceux d'Isigny. Ce n'est ni à la nature du sol ni à celle des animaux qu'on peut attribuer ce résultat. Il y a donc une autre cause. Où la trouver, sinon dans la bonne organisation des beurriers, dans l'application rigoureuse des méthodes scientifiques modernes, dans la réunion des efforts de tous les producteurs vers un même but?

M. de Saint-Quentin fait remarquer que la méthode d'écémage ordinaire, après un repos de plus de vingt-quatre heures, permet d'obtenir un beurre d'une plus grande finesse de goût. Le meilleur critérium quant à la qualité des beurres n'est-il pas celui du prix payé par les marchands de Paris qui achètent les beurres normands, notamment d'Isigny et de Bayeux 6 francs le kilogramme alors que les beurres des Charentes ne se vendent que 3 fr. et 3 fr. 50 le kilogramme? L'avantage de la fabrication mécanique est de donner à la

Pour la qualité et la pureté,
achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance

Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

**Vous ne pouvez pas
tourner autour de
ce Fait !**

Des milliers d'épiciers ont
acheté des Viandes de Clark,
et renouvellent leurs com-
mandes constamment. Aucun
d'eux n'a acheté pour nous
faire une faveur. Il a fallu
que nous prouvions à chacun
que nos Viandes étaient cor-
rectes.

Nous pouvons prouver la
même chose à quiconque nous
en donnera l'occasion.

60 Variétés pour faire 60
un choix.

pâte du beurre plus de consistance et de fermeté. Malgré cet avantage, qui a déterminé M. de Saint-Quentin à créer une laiterie coopérative, les marques normandes font toujours prime sur le marché.

Président de la Société d'encouragement à l'industrie laitière, association qui compte de nombreux adhérents normands et charentais, M. Viger, laissant de côté la question de la supériorité des différents beurres, tient à confirmer les excellents résultats obtenus à l'exposition de Liège par les laiteries coopératives françaises.

CITRON ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

A. Prud'homme et Frère

Cette maison établie depuis 1880 à l'heure actuelle achève son installation dans son nouveau local, 10 rue de Bresoles dans la bâtisse précédemment occupée par la Canada Hardware Co. elle y continuera le commerce général en gros de ferronneries, métaux fournitures pour plombiers, peintures, etc., etc.

Le nouvel établissement comprend un département spécial "la Canadian Hardware Co." qui s'occupe de la représentation exclusive d'une vingtaine de manufacturiers de spécialités.

MM. A. Prud'homme et Frère ont adjoint à leur personnel M. A. H. St-Arnaud autrefois gérant de la Canada Hardware Co. et M. Raoul Cousineau qui a été employé pendant de nombreuses années chez MM. A. Couillard & Co.

L'assortiment de MM. A. Prud'homme et Frère est à peu près complet et il rivalise avec celui de n'importe quelle autre maison de gros.

MM. A. Prud'homme & Frère attirent l'attention des marchands de ferronneries sur les marchandises suivantes offertes à des prix très avantageux: Cordes à lieuses 550, 600 et 650 pieds, Instruments Aratoires de tous genres, Moulins pour Crème à la Glace, Vert de Paris, etc., etc.

A VENDRE

Collection du "Prix Courant"

Nous pouvons fournir les collections du "Prix Courant" à raison de \$2.50 reliées et \$2.00 non reliées, par année.

Avis de Faillite

Dans l'affaire de

Wilfrid LAMOUREUX,

Montréal, failli.

Les soussignés vendront à l'encan public, au No. 69 de la rue Saint-Jacques, Montréal,

MARDI, LE 18 JUILLET 1905.

A 11.30 heures a.m.

Lot No 1.—Stock de chaussures, claques, etc	\$2 610.61
Ameublement du magasin	97.85
	\$2,708.46

Lot No 2.—Un lot de chaussures	477.1
Dettes de livres d'après liste	248.30
Conditions: Comptant.	

Le magasin sera ouvert pour l'inspection du stock le 17 du courant. Pour plus d'informations s'adresser à

A. LAMARCHE,

Cessionnaire,

No 2 Place d'Armes, Montréal.
MARCOTTE FRERES,
Encanteurs