#### Montreal Poissons frais Morue fraiche gelée, btes 250 à 300 lbs. 0.04Morue fraîche gelée, moins 0.043 qu'une boîte Haddock gelé, btes 300 lbs. 0.043do moins qu'une boîte " Morue fraîche gelée, grosse 0.05 sans tête, bte 250 lbs. . 0.05 Morue fraîche gelée, grosse $0.05\frac{1}{2}$ sans tête, moins . Brochet gelé nouveau, btes $0.05\frac{1}{2}$ 110 à 120 lbs. . . . . Prochet gelé nouveau, moins Doré gelé nouveau, btes 110 à 0.06 $0.03\frac{1}{2}$ 125 lbs. Doré gelé nouveau, moins 0.09Carrelet (petit poisson plat), 0.041 btes 500 lbs. Carrelet (petit poisson plat), 0.05 moins Escargots (petit Esturgeon), btes 110 lbs. . . 0.073 Escargots (petit Esturgeon), 0.08 moins Saumon rouge, (B. C.), 10 lbs. chaque, btes 150 à 175 lbs. 0.031 Saumon rouge, (B. C.), 10 lbs. chaque, moins 0.09 Flétant (Halibut), 15 à 30 lbs. chaque, btes 250 lbs. . . 0.081 Flétant (Halibut), 15 à 30 lbs. 0.09 éventré, 10 lbs. chaque, bte $0.07\frac{1}{2}$ éventré, 10 livres chaque, moins 0.08

LEONARD BROS.,

Eperlan No 1, btes 15 lbs. ch. "	0.08
Maquereau frais de choix ," Harengs frais, pesant 35 lbs.	0.11
par 100 poissons, brls., 400 à	
500, le cent poissons	1.40
Harengs frais, pesant 35 lbs par	
100 poissons moins, 100 poissons	1.50
Hareng frais, pesant 60 lbs. par	
Hareng frais, pesant 60 lbs. par 100 poissons, brls, 250, le cent Hareng frais, pesant 60 lbs. par	2.10
Hareng frais, pesant 60 lbs. par	
100 poissons, moins, le cent.	2.20
Petit poisson blanc, (Tomcods), qrt.	2.15
Poissons salés	
Truite des lacs, salée en barils de	
100 lbs par brl.	5.00
100 lbs par brl. Morue salée "H" Haddock en qts.	
nar 200 lbs.	7.00
Morue salée, petite grosseur en	
barils par 200 lbs. Morue salée, moyenne grosseur en	6.09
Morue salée, moyenne grosseur en	
barils par 200 lbs.	8.00
barils par 200 lbs. Morue salée, large en barils, par	
200 lbs.	9.50
Hareng salé Labrador No 1, gros	
et beau par qrt.	5.50
Hareng salé Labrador No 1.	
par demi-qrt. Hareng salé NE par qrt.	3.25
Hareng salé NE par qrt.	5.00
Hareng sale NE par demi-qrt.	3.00
Maquereau salé No 1, seaux 20 lbs.	
par seau Saumon Labrador par demi-grt.	1.75
Saumon Labrador par demi-qrt.	6.50
Saumon Labrador par grt.	12.09
Saumon Labrador, tierces 300 lbs.,	4000
par tierce	
Anguilles salées lb.	0.03
Anguilles salées lb. Truite rouge (de mer) salée, qrts.	
200 lbs par qrt.	10.50
200 lbs par qrt. Truite rouge (de mer), salée, demi-	
grts. 100 lbs, par demi-quart	5.75
Turbot salé No 1 . barils 200 lbs.	8.00

۱	Poissons préparés	
١	Morue sèche, grosse . par ballot Morue pelée (Skinless), btes 100	6.5
١	Morue pelée (Skinless), btes 100	_
I	lbs bte Poissons désossés, btes 25 lbs, lb.	5.5
١	Poissons désossés, btes 25 lbs, lb.	0.045
١	Marque "Satisfaction."	
١	Poissons désossés, btes 20 lbs. en	0.651
I	briques de 2 lbs lb. Marque "Gem of the Sea."	0.002
1	Morue désossée, btes 20 lbs, en	
1	briques de 1 et 2 lbs assorties, lb.	0.06
	"Favorite."	
	Morue désossée, pure, btes 20 lbs.	
	marques "Golden" en briques de	• • • •
	2 lbs lb. Morue désossée, pure, btes 20 lbs. marque "Winterport" en briques	80.0
	morue desossee, pure, pues 20 10s.	
	de 1 lb lb.	0.09
1	Poissons fumés	0.00
1	Haddock fumé, btes 15 et 30 lbs, lb.	0.071
	Harange "Kinners" hte	1.20
	Harengs "Kippers" bte Harengs (Bloaters), moyens, 100	1.25
	poissons par boîte bte	1.29
	poissons par boîte bte Harengs (Bloaters), gros, 60 pois-	
	sons par boîte bte Sardines fumées, petites boîtes, bte	1.20
		0.10
	Huîtres et homards	
	Huîtres en écailles Malpèque . brl.	8.0)
	Huîtres fraîches (Standards), gal.	1:40
	Huitres fraiches (Selects) . gal.	1.67
	Casseaux en papier, pour contenir 1 chop, par 100 casseaux	1.00
	Casseaux en papier, pour contenir	1.00
	1 pinte, par 100 casseaux	1.25
	Homards bouillis 1b.	0.15
	Homards vivants 1b.	0.14
	THE WALTER M. LOWNEY	co.
	Of Canada, Montreal.	
	Casas maun Délaunes	_a lb
	Cans 5 lbs. 10 à la cse	0.36

### La Meilleure Farine au Monde pour les Boulangers . . . . .

est produite par la parfaite union d'une mouture habile et d'un beau Blé. Cet idéal est complètement réalisé dans la

#### **FARINE "THREE STARS."**

Elle ne contient pas autre chose que du Blé dur du Manitoba, absolument du meilleur choix. Le Blé lui-même est converti en farine par les meuniers les plus habiles et de la manière la plus scientifique, dans la minoterie la plus perfectionnée du monde. Avec la "FARINE THREE STARS" vous pouvez faire le Pain et la Pâtisserie les plus sains et ayant le meilleur goût — vous pouvez vous y fier absolument et être sûr de l'augmentation des profits.

# Western Canada Flour Mills Co.,

- LIMITED -

Moulins à Winnipeg, Goderich et Brandon.

BUREAU DE MONTREAL: Batisse du Board of Trade.

## DEMANDEZ LE

# -PORC-d'ARMOUR

En Vente dans toutes les Maisons de Gros.