

Celeri, de 20c à 40c la botte.  
Blé-d'Inde, de 8c à 15c la doz.  
Aubergines, de 15c à 25c pièce.  
Tomates, caisse à gin, 60c.

#### FRUITS VERTS

Nous cotons:

Ananas, de 25c à 30c la pièce et \$3.00 à \$4.00 la boîte de 24.  
Bananes, de \$1.00 à \$1.50 le régime.  
Bluets, de 90c à \$1.25 la boîte suivant la grandeur.  
Citrons de Messine, de \$2.00 à \$2.50 la boîte.

Melons d'eau, 25c pièce.

Oranges Messine, cs. 100, \$2.00.

Oranges Sorrente, cs. 100, \$1.75.

Oranges Sorrente, cs. 150, \$2.50.

Oranges Sorrente, cs. 160, \$3.50.

Oranges Sorrente, cs. 200, \$3.50.

Pêches, \$1.50 la boîte.

Pêches, 30c le panier.

Poires, \$1.25 la demi-boîte.

Prun~ de \$1.00 à \$1.50 la boîte.

Prunes, 40c à 45c le panier.

Pommes, \$1.00 à \$2.00 le quart.

Melons, \$3.00 à \$9.00 la manne.

Mûres, 7c le casseau.

Raisin bleu, 60c le panier.

#### FOIN PRESSE ET FOURRAGES

##### Marché de Montréal

Nous ne changerons rien à nos cotes de la semaine dernière, le marché est resté ferme avec une bonne demande et des arrivages forcément limités à l'époque où les travaux des champs retiennent les cultivateurs.

Les marchés anglais restent faibles et ne sauraient tenter les exportateurs.

A New-York le marché est lent et plutôt en faveur des acheteurs.

On paie à Montréal: foin No 1 de \$9.00 à \$9.50; foin No 2 de \$8.00 à \$8.50 et foin mélangé de trèfle, de \$6.50 à \$7.00 la tonne.

#### PEAUX VERTES

Le marché est relativement tranquille. On nous annonce des changements de prix pour la semaine prochaine.

On paie aux bouchers, les prix suivants:

Boeuf No 1, 9c et No 2, 8c; taureaux, 7c; veaux, No 1, 12c et No 2, 10c la lb; agneaux de printemps tondus, 40c pièce; chevaux No 1 \$2.00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

#### Abricots évaporés

La maison L. Chaput, Fils & Cie, offre des abricots évaporés, en boîtes de 25 lbs à raison de 12 1-2c la livre — une occasion dont il faudra se hâter de profiter, car c'est un prix de faveur.

#### Tiroirs coulissant mal

On préconise le savon sec pour enduire les coulisses de tiroir. Or, le savon est toujours un peu hygrométrique.

Il est préférable d'employer la bougie stéarique, ou le talc, ou encore la craie de tailleur.

#### LE GOUT DU LAIT

Il est connu que la saveur du lait que fournit une vache peut être et est, dans une certaine mesure, influencée par les aliments absorbés par l'animal. Cette étude, qui a de l'intérêt au point de vue de l'hygiène publique, a été récemment reprise par M. Backhaus dans le *Bulletin* de l'institut agronomique de Königsberg. Des vaches ont reçu, dans leur ration, des substances variées, et il a été tenu compte non pas seulement de l'action de ces substances sur la saveur du lait, mais de l'action de ce lait sur la santé des personnes qui le consommaient. De cette manière, on a constaté que différents aliments ne changent pas la saveur du lait et ne lui confèrent aucune propriété nuisible: tels l'anis, la gelatine, l'oignon, etc. En même temps on a observé nettement que si les aliments jouent un rôle — si certains aliments du moins jouent un rôle, car il en est qui n'exercent aucune influence — il y a aussi une influence personnelle très évidente. Il y a des vaches qui fournissent invariablement, quelle que soit leur alimentation, un lait de saveur forte, ou désagréable, et qui est apte à provoquer des troubles digestifs. C'est en vain qu'on substitue un aliment à un autre: la saveur reste ce qu'elle était. On voit par là que la saveur du lait dépend, dans une certaine mesure de l'alimentation de la vache, et, dans une mesure de la constitution même de l'animal.

#### Ne manquez pas de la lire

Les annonces de la maison E. D. Marceau constituent pour les acheteurs avisés une lecture toujours profitable, car on y trouve toujours des renseignements précieux et, le plus souvent, des offres avantageuses.

L'annonce que nous publions en plein milieu de ce numéro ne fait pas exception à la règle. Ne manquez pas de la lire.

M. J. Art. Godin, architecte, prépare les plans et devis pour un magasin, une pharmacie et deux logements que M. J. P. Leduc M. D. fera ériger à Marieville.

#### Nécrologie

Nous avons le regret d'apprendre la mort subite, le 27 courant de M. James M. Slessor, autrefois de la W. R. Brock Co. Limited, à sa résidence, 1268 rue Dorchester.

M. James Slessor était âgé de 68 ans.

Le défunt jouissait, dans les cercles commerciaux, d'une haute estime et de la sympathie générale.

Nous offrons à la famille, nos respectueuses condoléances.

#### Saumon

Vient d'arriver en magasin à la maison L. Chaput, Fils & Cie, un char de Saumon Rouge de choix, marque LYNX. C'est le moment de passer vos commandes.

Il semble y avoir une grande excitation dans les cercles du commerce de thé au sujet de l'énorme avance des Verts non colorés Salada sur les Japons, presque chaque marchand en emmagasinant un approvisionnement des thés nouveaux et meilleurs, oui, et répétant leurs ordres également, vu que le public en achète libéralement.

Une demande par carte-postale à la Salada Tea Company, rue St Paul, Montréal apportera échantillons et informations à ceux qui le désireront.

#### CIRE A MODELER

Si vous vous livrez au joli passe-temps du modelage, vous seriez peut-être bien aise de posséder la formule d'une cire à modeler artificielle et coûtant moins cher que celle qu'on trouve dans les magasins spéciaux. Dans ce but, on recommande de broyer et de mélanger aussi intimement que possible dans un mortier 6 parties de cireblanche, 1 partie de saindoux et une de craie, pulvérisée s'entend.

# J. W. HILL

#### Propriétaire d'entrepôts

Entrepot, Réfrigérateur public pour effets périssables en douane ou libres

#### ENTREPOT No 73

Magasin: Coin William et Queen,

Bureau: 48 rue William, MONTREAL

*L'or fut découvert en Californie en 1848. On ne put malheureusement se procurer du thé Blue Ribbon qu'en 1895.*