

2725. Hannah Perry Davy épouse de E. J. A. Holden à The Montreal Loan & Mortgage Co ; \$8,100 [70497].

ST-HENRI.

Rue Notre-Dame. Lot 1703-152 et 153 avec maison en brique, terrain, sup 1920 chacun. Joseph Chalifoux à Ohs Henri Letourneux ; \$4,800 [70455].

DE LORIMIER

Ave DeLorimier et rue Bordeaux. Lot pt 152, terrain 40 x 200 vacant. Le Shérif de Montréal à Trefflé Dubreuil ; \$850 [70443].

COTE ST. PAUL

Ave Maisonneuve. Lot pt E. 3573. Caroline Desparois vve de Joseph Robin dit Lapointe à Evariste Desparois ; \$700 [70430].

SAULT AUX RECOLLETS

Rue Labelle. Lot 489-208, terrain 25 x 103. Joseph Labelle à Gédéon Rainville ; \$225 [70444].

Rue St Hubert. Lot 489-150, terrain 35 x 92.8 vacant. H. V. Meredith à John Parette ; \$57.93 [70468].

ST LAURENT

Lot 409-207 et 298, terrain vacant. Ludger Cousineau & Ed. Gohier à Nap. Parthenais ; \$300 [70435].

Droits dans les lots 198 et pt 112 et 113. Laurent Lecavalier à Rémi Lecavalier fils de Joseph ; \$50 [70450].

LACHINE

Lot 940-44. Mary Ann Everse vve de Patrick Money et al à Thomas Watt ; \$225 [70446].

Lot 940-256. Mary Ann Everse vve de Patrick Mooney et al à John Donovan ; \$250 [70447].

Lot 865-74. Benjamin Decary et al, à Placide Lalonde ; \$250 [70490].

POINTE CLAIRE

Lot 78 avec maison, et, terrain sup 73 arpents et 75 perches. Cyrice Legault à Damase Cardinal ; \$3,000 [70503].

Ventes d'immeubles par quartiers

Voici les totaux de ventes par quartiers :

St Jacques.....	\$5,950 00
St Laurent.....	3,300 00
Ste Marie.....	13,011 40
Ouest.....	48,110 00
St Antoine.....	88,921 00
Hochelaga.....	350 00
St-Denis.....	445 33
St Gabriel.....	5,000 00
St Jean-Baptiste.....	3,495 90
Montreal Annexe.....	2,174 18
Westmount.....	14,100 00
St Henri.....	4,600 00
De Lorimier.....	850 00
Côte St Paul.....	710 00

\$191,007 79

Les lots à bâtir ont rapporté les prix suivants :

Rue Gain, quartier Ste Marie,	
19 ³ / ₄ c le pied	
Rue Joliette, do	Hochelaga,
12 c le pied.	
Rue St Hubert, do	St Denis,
6 ¹ / ₂ c le pied.	
Rue Chambord, do	do
12 ¹ / ₂ c le pied.	
Ave Dulnth do	St Jean Bte,
58 ¹ / ₂ c le pied.	

Rue Waverley, Montréal Annexe, 11 c le pied.

Rue Clarke, do

20³/₄ c le pied.

Rue St Laurent, do

37¹/₂ c le pied.

Ave De Lorimier et rue Bordeaux à De Lorimier 10³/₄ c le pied

PRÊTS ET OBLIGATIONS HYPOTHECAIRES

Pendant la semaine terminée le 11 décembre 1897, le montant total des prêts et obligations hypothécaires a été de \$125,457 divisés comme suit, suivant catégories de prêteurs :

Particuliers.....	\$ 71 357
Successions.....	35,300
Oies de prêts.....	9,800
Assurances.....	2,500
Autres corporations ...	6,500
	<hr/> \$125,457

Les prêts et obligations ont été consentis aux taux de :

4¹/₂ p. c. pour \$2,500 et \$20,000.

4¹/₂ p. c. pour \$20,000.

5 p. c. pour 2 sommes de \$300 \$1,000 ; \$4,000 ; \$4,750 ; 2 sommes de \$6,000 ; \$6,800 et \$15,000.

5¹/₂ p. c. pour \$2 200 et \$8,000.

Les autres prêts portent 6, 7, 8 et 10 pour cent d'intérêt.

BULLETIN DU DEPARTEMENT DE L'AGRICULTURE

Bureau du Commissaire

APPRÊTAGE, EMBALLAGE ET EXPÉDITION DE LA VOLAILLE POUR LES MARCHÉS BRITANNIQUES

(Suite et fin)

DINDES A EXPÉDIER EN PLUME

Quelques importateurs en Grande-Bretagne continuent à dire du bien des dindes reçus par eux en plume.

Les indications suivantes conviennent à ce mode d'expédition : —

23. Vingt-quatre heures à l'avance les volailles devront être privées de nourriture, et toutes les autres indications au sujet de la tranquillité qu'il faut laisser aux volailles et à la propreté dans l'apprêtage, sont également applicables et d'importance ici.

24. Pour tuer la volaille, suspendez-la par les pattes ; au moyen d'une lame aiguisée, pratiquez une incision dans le palais de la bouche. L'incision doit être faite en longueur, en travers et assez profonde pour atteindre le cerveau. On prétend que ce mode d'abattage ne cause pas de douleur, et aucune mutilation n'apparaît au dehors. Il faut avoir soin que les plumes ne soient pas maculées par le sang qui coule.

25. La tête doit être enveloppée de papier épais pour empêcher qu'elle ne paraisse terne et endommagée.

26. Aussitôt après l'abattage, les volailles devront être suspendues par les pattes et laissées à se re-

froidir complètement avant l'emballage. Les volailles ainsi apprêtées, ne doivent pas être vidées. Une fois qu'elles sont refroidies de part en part, elles doivent être mises dans des barils ou boîtes hermétiquement fermées.

27. La tête ne doit pas être mise dans l'aile, mais doit être repliée sur le milieu du dos, où se trouve la moindre épaisseur de chair.

28. Les volailles doivent être assorties d'après la taille, et les boîtes doivent porter aux extrémités l'indication du nombre de pièces, si ce sont des mâles ou des femelles, et les poids extrêmes.

OIES ET CANARDS

Les oies sont en demande en Grande-Bretagne pour une plus longue période de temps après Noël que ce n'est généralement le cas sur les marchés de ce côté-ci de l'Atlantique. Il n'est pas probable qu'un commerce profitable de quelque importance puisse être fait de cette denrée dans un avenir prochain. L'approvisionnement de canards ; poulets et poules en Canada n'égale pas la demande du marché domestique.

Pour les envois expérimentaux d'oies et de canards, les indications ci-après doivent être suivies : —

29. Vingt-quatre heures avant l'abattage, les oies et les canards doivent être privés de nourriture.

30. Ils sont abattus au moyen d'une incision sur le palais. Cette incision doit être pratiquée sur la longueur, en travers, et assez profondément pour atteindre le cerveau.

31. Toutes les plumes doivent être enlevées à l'exception de celles à l'extrémité des ailes. Ils ne doivent en aucun cas être plongés dans l'eau, et le duvet peut être laissé.

32. Il n'est pas nécessaire de les vider.

33. Environ dix pièces peuvent être mises dans une boîte. Les sujets de petite taille doivent être rejetés ; les oies qui n'atteignent pas neuf livres sont mis de côtés.

POULETS ET POULES

On recommande de les préparer de la même manière que les dindes qu'on envoie plumés.

Les marchands recommandent de rompre l'os de poitrine en le poussant de côté avec les pouces, le dos de la volaille reposant sur le genou de l'opérateur.

On ne doit recourir au bâton spécial ou au couteau, que lorsque l'opérateur ne réussit pas à rompre l'os avec les pouces.

Les ailes doivent être repliées sous le dos, et les pattes, également.