

Soda, à laver, 90c; do à pâte \$2.40; Empois, No. 1, 4½c; do satin, 7½c; caustique cassé, \$3.00.

Allumettes: cartes, \$3.00 à \$3.25; Telegraph, \$3.50; Dominion, Lévis et Royales, \$2.00.

Sel: en magasin, 52½c; sel fin, sacs, \$1.30; ½ sac, 35c.

Raisins: Valence, fine "off stalk" 4½c; Do, Selected 5½c; Do, Layers 7c; Currants 3½ à 4c; Do, extra 5c; "Off Stalk" à 4c lb.

Amandes: Tarragone, 12 à 13c la lb; do écallées, 22 à 25c; Noix de Bordeaux 11 à 12c la lb; do Grenoble 13 à 14½; Avelines, Cécile 8½ à 9c la lb.

FRUITS & LÉGUMES

Pommes: Russet \$3.50 à \$4.00; Calvert \$2.25 à \$2.50; Baldwin et Greening \$3.25 à \$3.50; fameuses No 1, \$3.50 à \$4.00; do No 2, \$1.25 à \$1.50; N. Spils \$3.50.

Oranges: Floride \$3.00 à \$4.00; do Valence \$5.50 pour 420 et \$6.00 pour 714.

Citrons: Palerme \$4.00; Raisin vert au quart \$5.50 à \$6.00; Cocos \$5.00 le 100; pommes évaporées, 10c; Figues, 9 à 12c; Dattes, 6 à 7c; Pecans, 9½ à 10c.

Légumes: Choux 25 à 30 doz; Oignons Can. Rid \$2.00 à \$2.50; Egypte en sac 1 à 1½c la lb.

CHARBON ET BOIS.

Egg: \$6.00 la tonne.

Slove: \$6.25 à \$6.50.

Chestnut: \$6.25 à \$6.50.

Sydney Steam: de \$4.00 à \$4.50.

Scotch Steam: \$4.50.

		La corde.
Cypres	3 pds.	de \$2.80 à \$2.90
Epinette rouge	3	3.40
Epinette noire	3	2.50
Bouleau	3	3.00
Mérisier	3	4.00
"	2½	3.40
Erable	3	4.80
"	2½	3.60

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

Le commerce des farines est assez actif. Il n'y a pas de changements à noter d'après les dernières cotation. Les lards frais (au lard) commandent des prix radicalement bas. Ainsi, j'ai vu vendre ces jours-ci de ces jolis porcelets à 5½c la lb. On remarque cependant que le lard salé "Short Cut" reste toujours dans des prix comparativement élevés.

Les grains sont stationnaires. L'avoine de la province, est en abondance et fait dans 38c pour 34 livres en moyenne.

Farines en baril: Farine (patente), \$3.60 à \$4.00; Farine de cylindre, \$3.25 à \$3.40; Extra, \$3.00 à \$3.25; Superfine, \$2.70 à \$2.75; Commune, \$2.40 à \$2.50; Forte de boulanger, \$3.75 à \$4.00; Fine, \$2.00 à \$2.75.

Farines (en poche): Patente, \$1.60 à \$1.65; Forte de boulanger, \$1.85 à \$1.90; S Roller, \$1.55 à \$1.60; Extra, \$1.45 à \$1.50; Superfine, \$1.30 à \$1.35; Commune, \$1.20 à \$1.25.

Grains: Avoine Ontario par 34lbs (nouvelle) 40 à 41c; do, Province de Québec par 34 lbs, ancienne 37 à 40c; son 85 à 90c; fèves blanches, \$1.35 à \$1.50; pois No 1, 85 à 90c; No 2, 75 à 80c; gruau, \$2.25 à \$2.40; gru, \$1.15; blé d'Inde jaune, 65 à 70c; moulu \$1.50; orge 60c. Pot Barley, \$1.00 à \$2.00.

Lards: Short Cut \$17.00 à \$18.00.

Saindoux: Pur, \$2.10 le seau; Cotte-lene, \$2 le seau. Chaudière 10½, saindoux composé, \$1.55 à \$1.60 le seau.

Huiles: Loup-Marin-Straw, 32½c; de morue, 31 à 32c; de pétrole, au quart, 10½c le gallon.

Jambon: 11c; sucré, de 13 à 15c.

Beurre frais, de crémeries, 20 à 22c.

Beurre de première qualité, 18 à 20c; do extra, 25c; do marchand, 14 à 15c.

Œufs frais en gros, 16 à 18c; extra 25c.

Fromage: grosses meules, 10c à 10½c; petites meules, 2 lbs, 11c.

Poulets: 8 à 12c la lb; Dindes, 12c lb; Oies \$1.00 à \$1.25 la couple; Canards, \$1. la couple; Perdrix, 50c couple; Lièvre, 25c.

L'avenir ne sera ce qu'il doit être que si la classe des jeunes gens qui entrent dans les affaires comprend ses obligations et sait bénéficier de l'expérience exquise. Les commis marchands combinent présentement leurs efforts dans un but de protection mutuelle et d'entente avec les patrons, pour améliorer autant que possible leur position. Qu'ils ne songent pas seulement à se donner leurs aises, et à vivre largement et à dépenser tout leur gain. Ils doivent ambitionner d'être un jour des patrons et ils ne peuvent espérer y atteindre qu'en amassant, en même temps que l'expérience des affaires, le capital dont ils auront besoin plus tard pour s'établir à leur compte. Or, le capital ne s'acquiert que par le travail et le sacrifice. Et je ne crois pouvoir mieux faire, à ce propos, que de reproduire la page suivante extraite des *Harmonies Economiques* de Frédéric Bastiat.

"Le capital a la racine dans trois attributs de l'homme: la prévoyance, l'intelligence et la frugalité. Pour se déterminer à former un capital, il faut en effet prévoir l'avenir, lui sacrifier le présent, exercer un noble empire sur soi-même et sur ses appétits, résister non seulement à l'appât des jouissances actuelles, mais encore aux aiguillons de la vanité et aux caprices de l'opinion publique, toujours si partiale envers les caractères insouciantes et prodigues. Il faut encore lier les effets aux causes, savoir par quels procédés, par quels instruments la nature se laissera dompter et assujettir à l'œuvre de la production.

Il faut surtout être animé de l'esprit de

LA Fabrique de Sacs en Papier de Quebec

Fabricants de SACS EN PAPIER de toutes sortes.

JOBBERs DE PAPIER A JOURNAUX, MANILLE, BRUN, GOUDRONNÉ, PAPIER A LAMBRIS, FEUTRE, ETC., ETC.

DEMANDEZ NOS ÉCHANTILLONS ET NOTRE LISTE DE PRIX.

CHAREST & JULIEN

FABRICANTS DE HARNAIS,

Coin des rues du Pont et du Roi, ST-ROCH, QUEBEC

125 HARNAIS DE FANTAISIE VALANT \$18 POUR \$10.

Vingt bons ouvriers selliers trouveront de l'ouvrage en s'adressant à notre bureau.

CHAREST & JULIEN, A L'ENSEIGNE DE LA BRIDE D'OR

J.B. BEDARD & FRERES

Manufacturiers de

BROSSES, BALAIS, ETC

Importateurs

D'Articles pour Epiciers, Marchands de Nouveautés et Marchands d'Articles Emailés, Etc

44 ET 46 RUE ST-PIERRE, QUEBEC

POISSONS!

EN RECEPTION:

Harengs Labrador de choix,

Harengs C. B. et Anticosti.

Saumon, Morue, Anguille,

Truite, Nauves, Etc

HUILE DE MORUE ET DE LOUP MARIN. Aussi, FLEUR, GRAINS,

LARD, SAINDOUX, GRUAU, BARLEY.

Acheteurs et Exportateurs de Fromage.

J. B. RENAUD & CIE, 126 et 140 Rue St-Paul, QUEBEC.

ALF. T. TANGUAY

MARCHAND A COMMISSION

Farines, Grains

50 RUE ST-PAUL, QUEBEC

Tél. 659. B. P. 663.

Commis Voyageur bien connu

Ecrit ce qui suit:

MONTREAL, 1er Août, 1894.

A la ANCHOR MED. CO., Montréal.

Je prends plaisir à proclamer l'effet réellement étonnant et bienfaisant que votre ANCHOR WEAKNESS CURE a produit sur moi et dans ma famille. Un de mes enfants en particulier, souffrait d'une grande débilité et après avoir essayé plusieurs toniques sans bon résultat, j'achetai une bouteille de ANCHOR et il m'a donné satisfaction complète. Dans quelques semaines, mon enfant prit des forces et du poids, et jouit maintenant d'une bonne santé. Je comprends bien que votre excellent tonique jouisse d'une grande popularité et d'une grande vogue, partout où il est en usage depuis quelque temps, parce qu'il les mérite, et je considère que c'est mon devoir envers le public, maintenant où il y a tant de charlatanisme, de proclamer mon expérience.

Votre, etc.,

GEO. BROWN,

Voyageur pour MM. Crathern & Caverhill.

S'adresser au

ANCHOR MEDICINE CO'Y

QUEBEC ET MONTREAL.