

**SPECIALITÉS DE**  
**WALLACE DAWSON**  
Pharmacien-Chimiste  
**No. 169 RUE ST-LAURENT**  
MONTREAL.

DYSPEPSIE.—Spécifique du Dr Noswood contre l'indigestion, les maladies bilieuses et toutes formes de dyspepsie.

Prix 50c. la bouteille.  
CRÈMES de Chocolat de Dawson pour les vers. Les médecins les recommandent spécialement. Prix 25c. la boîte.

STOP-IT de Dawson.—Remède contre le mal de dents. Prix 15c. la bouteille.

REMEDE Anti-Rhumatique de Dawson.—Remède interne pour la Goutte, le Rhumatisme inflammatoire, la Sclérotique et toutes douleurs rhumatismales. Prix 50c. la bouteille.

MORRHUO-CREOSOL.—Un excellent remède pour la Consommation, la Bronchite, l'Asthme, le Rhume et tous les dérangements de la gorge et des poumons.

Prix 50c. et \$1.00 la bouteille.  
CÉLÈBRE REMÈDE ANGLAIS du Dr D. W. Park, contre tous les désordres du sang, tels que les boutons, les pustules, les dartres, les cloques etc. Prix \$1.00 la bouteille, 6 pour \$5

Si vous ne pouvez vous procurer quelque'un de ces médicaments d'un marchand local, nous vous les expédierons immédiatement sur réception du prix.

Demandez-les à vos fournisseurs.

**J. L. DUHAMEL**  
Marchand-Tailleur

**1680 rue Ste-Catherine**  
3e porte de la rue St-Denis. Montréal.

**Assortiment complet**

— DE —  
**Tweeds Français,**  
**Anglais,**  
**Écossais,**  
**Etc., Etc.**

à très bas prix.



**RHUMES ET BRONCHITES**  
CHRONIQUES

**Liqueur de Goudron de Norvege**

tant recommandée par les médecins les plus célèbres de l'Europe et du Canada

25c. et 50c. la bouteille

A VENDRE CHEZ

**MM. Lavolette & Nelson**  
PHARMACIENS

Agents des Remèdes Brevetés Français

**1605 Rue NOTRE-DAME**

Coin de la rue St-Gabriel MONTREAL.

**EXTENSION**

— DES RUES: —

**ST-LAURENT et**

**St-Charles Borromée.**

BUREAUX:

**No 116 rue St-Jacques**

Vis-à-vis le Bureau de Poste

MONTREAL.

J'ai le plaisir d'annoncer aux acheteurs sur l'extension des rues St-Laurent et St-Charles Borromée que j'occupe à présent des bureaux plus confortables et plus accessibles à l'adresse ci-dessus, où dorénavant seront transigées toutes les affaires ayant rapport à l'Extension des rues St-Laurent et St-Charles-Borromée.

**FRED R. ALLEY.**

	19 avril	28 avril
Chicago (mal).....	0.73½	0.71½
New-York (mal).....	0.74½	0.75½
Toledo (disp).....	0.69½	0.70½
Duluth (disp).....	0.64½	0.65½

Au Manitoba le marché était encore tranquille aux dernières nouvelles, en attendant l'ouverture de la navigation des lacs. Les travaux des semailles se font activement, il y a maintenant assez d'humidité pour assurer une bonne germination.

A Toronto, on cote: blé blanc, 68 à 68c; blé du printemps, 62 à 64c; blé roux, 66 à 68c. Pois No 2, 57 à 58c; orge No 2, 39½ à 40c; avoine No 2, 33 à 34c.

A Montréal le marché des grains est encore tranquille, cependant il y a sur l'avoine, beaucoup de négociations en train à des prix plus fermes. Les exportateurs sont sous l'impression que l'ouverture de la navigation à une date tardive aura pour effet de réunir dans notre port, en même temps, un nombre considérable de vapeurs dont la plupart pour ne pas perdre un voyage, devront s'empresser de charger au plus vite; ils en concluent que, au début, les armateurs accepteront des prix modérés pour le fret, ce qui permettra d'exporter dans des conditions plus avantageuses. On nous dit que le prix de 38c. en entrepot a été refusé hier pour l'avoine No 2.

Les pois sont plus négligés, mais si le fret peut être à bon marché, il y aura probablement des transactions à faire pour l'exportation. Les prix cotés sont en attendant, à peu près nominaux.

Rien d'intéressant ne s'est passé dans les autres grains.

Les farines ne se vendent toujours qu'en petits lots, à des prix ayant pour base les cotes que nous donnons ci-dessous, sur lesquelles des réductions sont faciles à obtenir.

L'avoine roulée est un peu plus facile; les farines d'avoine restent soutenues.

Nous cotons en gros :

Blé roux d'hiver, Canada No 2.....	\$0 00 à 0 00
Blé blanc d'hiver " ".....	0 00 à 0 00
Blé du printemps " ".....	0 67 à 0 68
Blé du Manitoba, No 1 dur.....	0 00 à 0 00
No 2 dur.....	0 85 à 0 86
No 3 dur.....	0 73 à 0 77
Blé du Nord No 2.....	0 00 à 0 00
Avoine.....	0 38 à 0 36½
Blé d'inde, en douane.....	0 00 à 0 00
Blé d'inde droits payés.....	0 64 à 0 65
Pois, No 1.....	0 82 à 0 83
Pois, No 2 (ordinaire).....	0 75 à 0 76
Orge, par minot.....	0 38 à 0 40
Sarrasin, par 50 lbs.....	0 48 à 0 49
Seigle, par 56 lbs.....	0 00 à 0 00

**FARINES**

Patente d'hiver.....	\$4 00 à 4 10
Patente du printemps.....	4 15 à 4 25
Patente Américaine.....	5 50 à 5 60
Straight roller.....	3 40 à 3 50
Extra.....	3 00 à 3 15
Superfine.....	2 75 à 2 90
Fort de boulanger (cité).....	3 90 à 4 00
Fort de Manitoba.....	3 80 à 3 90

**EN SACS D'ONTARIO**

Medium.....	1 75 à 1 85
Superfine.....	1 35 à 1 45
Farine d'avoine standard, en barils.....	4.30 à 0 00
Farines d'avoine granulée, en baril.....	4 35 à 0 00
Avoine roulée en barils.....	4 25 à 4 30

Pour vos farines, son, grue et moulée, écrivez à MM. E. Durocher & Oie, agents de moulins à farine, 97 rue des Commissaires, Montréal; ils vous vendront au même prix que les meuniers, avec des conditions qui vous seront avantageuses.

**Marché de détail.**

Les offres d'avoines par les cultivateurs sur nos marchés diminuent, et tant que le service régulier de bateaux traversiers n'aura pas commencé à nous amener des avoines de la rive sud, les prix resteront fermes. En gros, d'all-

leurs, comme nous le disions plus haut, l'avoine est en hausse et les commerçants ont ajouté de 2½ à 5c au prix qu'ils demandent au détail par 80 lbs.

En magasin les commerçants vendent aujourd'hui l'avoine 87½ à 90c par 80 livres.

L'orge No 1 d'Ontario vaut \$1.20 les 100 lbs.

Le blé d'inde jaune des Etats-Unis 65c par minot et blanc 70c.

Les pois No 2 valent 75c et les pois cuisants 80c par 60 lbs.

La farine de lin par minot de 60 lbs. vaut \$1.10 à \$1.20.

L'orge No 2 de la province vaut 95c \$1.00 par 96 livres.

Le blé pour les animaux vaut de de \$1.00 à \$1.10 par 100 lbs.

La farine de seigle vaut \$2.00 par 100 livres.

La farine d'avoine vaut \$2.50 à \$2.60 par 100 lbs.

La farine de sarrasin vaut \$2.30 à \$2.35 par 100 lbs.

**BEURRE**

**Marché de Montréal**

La situation du marché local n'a pas sensiblement varié; la fabrication dans les beurrieres n'a pas encore pris de grandes proportions et les beurres nouveaux se vendent au détail à 24 c. la livre. Le beurre de beurrieres de l'automne dernier, ou du moins le peu qui en reste, s'écoule dans les prix de 21 à 22c. suivant qualité.

Les beaux beurres frais des townships font jusqu'à 23c à la tinette, en lots plus considérables les prix sont de 21½ à 22½. Les beurres communs valent en petits lots de 19 à 20c. et les beurres de l'Ouest, depuis 17c.

**FROMAGE**

**Marché de Liverpool**

Le câble cite aujourd'hui 54 s. 6 d. à Liverpool.

On écrit de Liverpool à la date du 15 avril.

« Quoique la demande de la consommation ait été un peu meilleure pendant la dernière semaine; on ne peut pas dire que le marché soit actif. Cependant les détenteurs sont fermes dans leurs prétentions et les acheteurs doivent payer les pleins prix.

Le marché clôture ferme, nous cotons: fromage d'automne extra fin, 54 à 56 s beau à bon, 40 à 50 s. :

**Marché de New-York.**

Utica, N. Y. 24 avril. Le bureau de l'association a été élu pour 1893; M. Brockway a été élu président et M. Gilbert secrétaire. Les ventes aujourd'hui ont été restreintes; 1890 meules ont été consignées et 55 tinettes de crémeries ont été vendues à 28c.

Little Falls, N. Y. 24 avril. Les ventes de l'ouverture de la saison ont été faites à de bons prix. Quatre lots ont été vendus à 10c, un à 10½, deux à 11c, et 1500 meules ont été consignées.

**Marché de Montréal**

Il est arrivé ici cette semaine trois ou quatre petits lots de fromage nouveau, blanc, de 20 à 25 meules chacun. Mais comme il n'y a pas d'écoulement sur le marché local pour le fromage blanc, il faut attendre que la navigation soit ouverte pour vendre aux exportateurs. Nous ne pouvons par conséquent donner aucun cours pour le moment.

Il est probable que lorsque la navigation sera ouverte, on obtiendra un bon prix pour les premiers lots de fromage nouveau. D'ici là, il est inutile pour les fromageries de consigner.

Au début de la saison de 1893, nous nous faisons un devoir de répéter aux

fromagers les conseils que nous leur avons déjà donnés les années précédentes pour tirer un bon prix de leurs produits. En consignait à Montréal à un commissionnaire connu et solvable, on est sûr d'obtenir le meilleur prix du marché; tandis qu'en vendant à la fromagerie, on risque de se faire tromper d'une fraction plus ou moins forte; et en envoyant le fromage avec un vendeur à Montréal, on est obligé d'accepter le prix du jour, sans pouvoir, à moins de dépenses exagérées profiter des tendances à la hausse qui peuvent se manifester. Nous avons rencontré plusieurs fromagers qui avaient l'habitude de venir faire eux-mêmes ici la vente de leur fromage et qui, en comparant le prix net obtenu avec celui d'un voisin qui consignait, on constate que le voisin avait mieux réussi. Ils se sont promis de consigner cette année.

Il est de la première importance d'en voyer le fromage dès qu'il est suffisamment mûr, pourvu qu'on en ait un lot raisonnable; une fromagerie qui fait de trente à quarante membres tous les quinze jours, doit expédier tous les quinze jours; mais les lots de dix à douze meules étant plus difficiles à placer, il vaut mieux, si l'on ne fait pas davantage, expédier tous les mois.

Que l'on ait soin de se procurer de bonnes boîtes. L'apparence de la boîte est une chose importante pour le marché anglais, où l'on regarde comme inférieur le fromage mal emballé. Mieux vaut dépenser quelques centimes de plus sur la boîte plutôt que de perdre ½c par livre sur la meule.

Comme nous sommes informés qu'il y aura au moins cent cinquante nouvelles fromageries ouvertes cette année, nous prions nos amis de nous mettre en communication avec ces fromageries afin qu'elles puissent profiter des renseignements que nous recueillons pour le bénéfice de tous ceux qui sont intéressés dans l'industrie laitière. Ce sera un acte de bon voisinage et un service rendu à ces voisins et à nous.

**ŒUFS**

Le marché est abondamment approvisionné et les prix sont faibles. On cote aujourd'hui 11½c par lot et 12c la boîte.

**POMMES DE TERRE**

Les arrivages augmentent et les prix sont faibles. On a offert du stock à 90c au char, en gare. On vend en lots depuis \$1.00 jusqu'à \$1.10, suivant qualité.

**SUCRE ET SIROP D'ÉRABLE**

Les belles journées que nous venons de passer ont fait couler les érables et le sirop arrive en plus grande abondance. On le vend à 5½c la livre ou 70c le gallon impérial. Le sucre vaut de 7 à 8c la livre.

**FOIN PRESSÉ ET FOURRAGES**

A Boston on cote :

Ohoix à fancy en grosse balles	\$18 00 à 19 00
" en petites "	17 00 à 18 00
Beau à bon.....	16 00 à 17 00
Pauvre à ordinaire.....	13 00 à 15 50
Méle.....	13 00 à 15 50
Paille de seigle.....	14 50 à 15 50
" d'avoine.....	7 00 à 0 00

Arrivages de la semaine, 440 chars de foin et 23 chars de paille, semaine correspondante de l'année dernière, 189 chars de foin et 8 chars de paille.

Sur les arrivages de la semaine 43 chars sont destinés à l'exportation. Le foin de premier choix n'est pas en grande abondance et il se vend facilement aux pleins prix; les autres qualités toutefois, sont lourdes, faibles et en faveur des acheteurs, avec des arrivages excédant la demande. Les cours sont nominaux et il arrive assez fréquem-