

Oeufs frais du Canada et des Etats-Unis.	
— conservés du Canada.	0 0 à 0 0
— conservés à la chaux.	0 0 à 0 0
— frais d'Irlande.	6 0 à 6 6
— du continent.	5 6 à 5 10

Marché de Montréal

Le marché est soutenu; bon commerce local et peu de demande à l'exportation.

Nous cotons à la caisse pour lots de détail, la doz: oeufs choisis 15c; oeufs No 1, de 13 1-2 à 14c et oeufs No 2, 12 1-2c.

FROMAGE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, le 15 mai 1903:

Au fur et à mesure que les expéditions de fromages nouveaux arrivent les prix diminuent.

Nous cotons:		s. d.	s. d.
Fromages supérieurs nouveaux blancs des Etats-Unis et du Canada.	62 0	à	63 0
Fromages supérieurs nouveaux colorés des Etats-Unis et du Canada.	62 0	à	63 0
Fromages bonne qualité blanc vieux Canada.	65 0	à	66 0
Fromages supérieurs blancs vieux Canada.	67 0	à	68 0
Fromages supérieurs colorés vieux Canada.	65 0	à	66 0

Marché de Montréal

La situation est de moins en moins satisfaisante pour le fromage. Les détenteurs ne trouvent pas à vendre; le commerce n'achète qu'à ses clients réguliers et encore n'achète-t-il que s'il ne peut faire autrement. Les exportateurs ne reçoivent pas de réponse à leurs offres par câblogrammes.

Le prix du marché est actuellement de 10 1-2 à 10 3-4 pour le fromage de la province de Québec et ce prix semble ne pas devoir tenir si le marché anglais ne montre pas plus d'empressement à acheter. Il se fait beaucoup plus de fromage cette année que l'an dernier; les fromageries prises isolément en produisent moins, mais beaucoup de crémèries ont abandonné la fabrication du beurre pour celle du fromage, d'où augmentation de la production.

L'exportation du fromage la semaine dernière a été de 39,616 boîtes contre 29,283 en 1902 et 11,102 en 1901 pour la semaine correspondante.

Depuis le 1er mai jusqu'à date les exportations ont été en 1903, 86,296 boîtes. 1902, 90,834 boîtes. 1901, 50,842 boîtes.

BEURRE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, le 15 mai 1903:

La situation est à peu près la même que la semaine dernière, les prix sont cependant plus faciles sur certaines qualités.

Nous cotons:		s. d.	s. d.
Etats-Unis, laddles bon et sain	69 0	à	75 0
Sibérien crémèrie choix.	88 0	à	93 0
Canada crémèrie choix.	00 0	à	00 0
Irlande crémèrie en b'tes.	94 0	à	96 0
Danemark, choix et sur-choix, crémèrie en brls	96 0	à	100 0
Argentine.	00 0	à	00 0
Canada laitèrie, choix.	00 0	à	00 0
Nulle Zélande, crémèrie.	92 0	à	96 0

Marché de Montréal

Il n'y a qu'une demande locale pour le beurre; il ne se fait aucune transaction pour l'exportation.

Les exportateurs semblent ne vouloir acheter qu'à des prix plus bas que ceux actuellement cotés; bien que la fabrication du beurre ne soit pas à beaucoup près aussi forte que l'an dernier à pareille époque, elle est cependant fortement en excès des besoins locaux. Les stocks vont s'accumuler faute d'exportation et les exportateurs se décideront à acheter à la baisse. La raison pour laquelle ils ne veulent pas acheter aux prix actuels est que le beurre canadien en général n'aurait pas donné satisfaction sur les marchés anglais et que nos exportateurs auraient subi des rabais qui leur ont occasionné des pertes. A ce sujet, nous avons déjà dit à plusieurs reprises que la faute de cette dépréciation de nos beurres venait moins de nos producteurs que des exportateurs eux-mêmes. Le beurre est un article périssable au premier chef, il ne possède toutes ses qualités, toute sa saveur, tout son arôme que peu de temps; les exportateurs ignorent si peu ce fait qu'ils recherchent le beurre absolument frais et négligent celui qui n'est pas de fabrication récente. Néanmoins beaucoup d'entre eux mettent le beurre en glacière pendant un long temps avant de l'expédier et quand il arrive en Angleterre il a perdu déjà une grande partie de ses qualités, c'est pourquoi notre beurre ne jouit pas de la réputation qu'il mérite.

A ce propos, nous conseillons fortement aux fabricants de beurre d'user de préservaline dans la proportion de 1-2 livre pour 100 lbs de beurre. Des expériences qui semblent concluantes ont démontré que la préservaline employée dans la proportion que nous venons d'indiquer assure au beurre une longue et parfaite conservation. Ce beurre est recherché par les exportateurs et l'adjonction de la préservaline loin d'être un obstacle à la vente la favorise.

La demande locale est assez bonne; les épiciers paient les beurres de crémèrie de 19 à 19 1-2c, ceux de ferme [assez rares] de 17 à 18c et les rouleaux paquets de 16 1-2c à 17c.

On achète les beurres 18 1-4c à la campagne avec tendance accusée à la baisse.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, le 21 mai 1903:

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 324 chars de foin et 13 chars de paille, 37 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier 465 chars de foin et 22 chars de paille, 246 chars pour l'exportation.

La demande est bonne pour les foins de bonne qualité. Les pailles de seigle ont avancé par suite de leur rareté.

Grosses balles		Petites balles	
Foin choix.	\$19.00 à \$20.00	\$18.00 à \$19.00	
— No 1.	17.00 à 18.50	17.00 à 17.50	
— No 2.	14.00 à 16.00	14.00 à 16.00	
— No 3.	11.00 à 12.00	11.00 à 12.00	
mél. trèfle.	12.00 à 12.50	12.00 à 12.50	
Trèfle.	11.00 à 11.50	10.00 à 11.00	
Paille de seigle			
long.	18.00 à 20.00		
— mêlée.	10.00 à 11.00	10.00 à 11.00	
— d'avoine.	9.00	9.00	

Marché de Montréal

Notre marché n'est pas fortement approvisionné; la difficulté d'obtenir des

chars pour chargement est toujours grande, aussi les prix sont-ils tenus fermes.

Nous cotons, sur wagons à Montréal, au char, à la tonne: foin No 1, de \$9.50 à \$10.00; No 2 de \$8.00 à \$8.50 et mélangé de trèfle de \$6.75 à \$7.25.

La paille sur wagons vaut \$4.00 la tonne à Montréal.

Malgré une apparence de mauvaise récolte de foin aux Etats-Unis, les marchés de New-York et de Boston demeurent faibles par suite des forts arrivages; les marchés des petites villes de la Nouvelle-Angleterre sont très fermes.

Le marché anglais est faibli; depuis que les pluies sont survenues en Europe, il y a apparence d'une belle récolte.

PEAUX VERTES

Le prix des peaux vertes reste le même; l'on s'attend pour la semaine prochaine à une augmentation de 10c sur les peaux d'agneaux. Le marché est passablement actif.

Boeuf, No 1, 8c et No 2, 7c; taureaux, 6c; veaux, No 1, 11c et No 2, 9c la lb; peaux de moutons, 75c pièce; peaux d'agneaux tondus, 15c pièce; chevaux No 1, \$2.00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

Nous avons le regret d'apprendre le décès de M. W. A. Hastings, vice-président et gérant-général de la Lake of the Woods Milling Co.

Mélasses Barbades nouvelle récolte

Le schooner "Arctic" chargé de la première cargaison de mélasses de la Barbades, récolte 1903, est arrivé, consigné à The Dominion Molasses Co. Limited de Halifax, Nouvelle-Ecosse.

La compagnie est prête à soumettre au commerce des cotations avantageuses.

La Canada Hardware Co. Ltd., vient de recevoir une forte quantité de fers en barre, de tôles et de blanc de plomb qu'elle expédie à ses clients au fur et à mesure que les compagnies de transport prennent livraison de ces marchandises.

AVIS DE FAILLITE

SOUSSIONS

Dans l'affaire de

HENRI DUBOIS

Hôtelier de la Cité de Montréal.

Failli.

Les soussignés recevront des soumissions séparées, jusqu'à

Lundi, le 8 juin 1903, à Midi.

pour l'achat de l'actif suivant :

1o. Le mobilier, la clientèle, la licence et les droits dans le bail de l'hôtel Russell, situé à l'encoignure des rues St Jacques et Cathédrale, (près de la gare du G. T. R.)

L'acquéreur sera tenu, d'acheter au prix cotant, le stock de vins, liqueurs et cigares, se montant à environ \$1500.

2o. Un cheval, buggy et harnais au No 205 de la rue Notre-Dame, ville Maisonneuve.

Aucune soumission ne sera nécessairement acceptée.

Pour tous renseignements, s'adresser à

THOMAS GAUTHIER,

145 rue St-Jacques.

ALEX. DESMARTEAU,

Curateur-conjoint.

1598 rue Notre-Dame.