

anciens prix pour la farine d'avoine roulée.

Les issues de blé sont recherchées ; elle sont rares et à prix fermes et sans changement.

Marché de Montréal

Les arrivages des beurres frais de crémeries augmentent ; les prix s'en ressentent on ne paie plus à la campagne que de 20½ à 21c suivant qualité.

Les épiciers paient les beurres de crémérie 22c.

Les beurres en rouleaux ont des arrivages justement suffisants pour la demande qui est modérée. On les vend de 17½ à 18½c.

Les beurres de ferme viennent en petites quantités ; ce qui vient n'est généralement pas de la meilleure qualité ; on les vend jusqu'à 20c pour le choix et de 16 à 17c pour qualités inférieures.

Il existe sur le marché un peu de beurre vieux du Manitoba, on le vend de 15 à 16c ; la qualité laisse naturellement à désirer.

ŒUFS

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool le 11 avril 1902 :

Demande lente à des prix plus faibles.

Nous cotons :	s	d	s	d
Œufs frais du Canada et des E.-U.	0	0	à	0 0
" conservés à la glycérine	0	0	à	0 0
" " à la chaux	0	0	à	0 0
" " frais d'Irlande	5	4	à	6 0
" " du Continent	5	0	à	5 6

Marché de Montréal

Les arrivages sont modérés ; il vient peu d'œufs de l'ouest où on a commencé à faire l'emballage.

Les prix restent à 13c pour les œufs No 1 et les œufs No 2 se vendent de 12 à 12½c.

PRODUITS DE L'ERABLE

Pour les sirops la demande est assez bonne ; les arrivages ont virtuellement cessé et ce qui reste en stock n'est généralement pas de la première qualité ; pour ces sirops on cote en quarts de 5 à 5½c. la lb. ; les canistres se vendent de 55 à 60c.

La demande est bonne pour le sucre qui vaut de 7 à 7½c. la lb. pour les gros pains ; les petits pains valent, suivant qualité, 8, 8½ et 9c. la lb.

LEGUMES

On paie les pommes de terre au char 78c par sac de 90 lbs et on les vend au détail de 87 à 90c.

Les pommes de terre nouvelles des Etats Unis se vendent \$9.50 le quart.

Les oignons rouges \$3.50 le quart et les oignons jaunes \$3.50.

Les patates sucrées Jerseys sont cotées de \$6.00 à \$6.25 le baril.

Le céleri de Californie vaut \$5.00 \$5.50 le crate.

On cote en outre : betteraves 35c le panier ; champignons 60c la lb. ; choux 75c le quart ; carottes \$1.50 le quart ; navets 60c le sac ; concombres \$1.75 la doz ; tomates de Floride de \$3.50 à \$4.00 la caisse ; salade de Boston 1.00 à \$1.15 la doz ; cresson 75c la doz. de paquets ; épinards \$3.25 le quart ; salade de Waterloo \$1.25 la boîte ; radis 45c la doz de paquets ; raifort 12c la lb. ; échalottes 30c le paquet ; artichauts français, \$3.00 la doz ; choux nouveaux, \$4.25 la boîte ; fèves vertes, \$5.00 la boîte ; fèves jaunes, \$6.00 la boîte ; asperges de \$4.00 à \$5.00 la doz de paquets ; oignons d'Egypte de \$2.75 à \$3.00 le sac.

FRUITS VERTS

Nous cotons :

Atocas de \$7.00 à \$10.00 le baril et de 40 à 50c le gallon.
Ananas, de 20 à 25c la pièce et de \$4.50 à \$5.00 la boîte de 24.
Bananes, de \$1.00 à \$2.00 le régime.
Citrons de Messine, de \$2.50 à \$3.00 la bte.
Oranges de Valence de \$5.00 à \$5.25 la caisse jumbo.
Oranges Navels de Californie, de \$4.00 à \$4.25.
Oranges de Valence (420) \$4.50 à \$4.75 et (714) \$5.25.
Pommes de \$3.50 à \$6.00 le baril.
Raisins Almeria, \$5.00 à \$7.00 le quart.
Fraises de 40 à 45c la boîte.
Grape-fruits (pamplemousse) \$5.00 la bte.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Notre marché local est faible, on le verra d'après nos cotes ci-dessous qui sont de 50c. par tonne inférieures à celles de la semaine précédente. La demande est pour ainsi dire nulle.

Nous prions nos lecteurs de se reporter à notre revue du commerce, ils y verront qu'il ne peuvent guère compter sur les expéditions prochaines en Afrique du Sud pour relever les prix.

Londres est ferme pour les expéditions immédiates ; les autres marchés anglais n'offrent actuellement aucun débouché à nos exportateurs, ils ne sont pas sûrs.

Il n'y a pas demande des Etats-Unis où les marchés sont faibles.

Nous cotons sur rails, à Montréal, au char : foin pressé No 1, de \$8.50 à \$9.00 No 2, \$8.00 à \$8.25 ; mélange de trèfle, \$7.50 la tonne.

La paille d'avoine se vend de \$4.75 à \$5.00 la tonne.

PEAUX VERTES

Les peaux de veau ont une demande active ; les autres sont tranquilles.

On paie aux bouchers, les prix suivants :

Bœufs No 1, 9c et No 2, 8c ; tau-

reaux, 7c ; veaux, No 1, 12c et No 2, 10c la lb. ; moutons, 65c à 75c pièce ; agneaux de printemps, 10c pièce ; chevaux No 1, \$2.00 ; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

LA CANADA COLD STORAGE Co.

La Canada Cold Storage Co. Ltd, dont les entrepôts frigorifiques s'étendent de la rue St Henry à la rue Duke et de la rue William à la rue St Paul, est non seulement l'établissement le plus important de ce genre au Canada, mais il soutient encore avec avantage la comparaison avec les grands entrepôts analogues des Etats Unis. La surface occupée par les glaciers de la Compagnie est de 1,500,000 pieds carrés ; cet espace n'est surpassé que par celui des établissements frigorifiques des grandes maisons de paquetage de Chicago.

Les machines qui produisent le froid à la Canada Cold Storage Co sont les plus modernes qu'elle ait pu se procurer ; elles ont une capacité équivalant à une production de 450 tonnes de glace par jour et représentent une valeur d'au delà de \$200,000.

La réfrigération est obtenue au moyen du chlorure de Calcium, qui a cet immense avantage de ne pas dessécher les produits soumis au froid et qui, par conséquent, ne cause aucune diminution dans la pesanteur et le volume des produits ainsi traités.

Les chambres frigorifiques sont aménagées pour emmagasiner le beurre, le fromage, les œufs, les viandes, le gibier, les fruits et les légumes.

Le représentant du PRIX COURANT qui a eu le plaisir de visiter ces vastes établissements, grâce à l'obligeance et sous la conduite de M. Mullen Jr, a pu se rendre compte de visu du parfait état de conservation de quartiers de bœuf et de mouton mis en magasin depuis le mois d'Août dernier.

La température est maintenue de la façon la plus parfaite dans les chambres de réfrigération et elle est adaptée d'une façon spéciale à chacun des produits emmagasinés. Un des employés de la Compagnie s'occupe uniquement de la régulation de la température, il fait plusieurs rondes par jour dans ce but ; de cette organisation il résulte que la marchandise confiée aux soins de la Canada Cold Storage Co. Ltd., ne se détériore pour ainsi dire jamais ; il suffit qu'elle soit reçue en bon état pour qu'elle se conserve indéfiniment.

Un outillage aussi parfait et de si grands soins apportés à la conservation des produits n'ont pas manqué de produire les résultats les plus satisfaisants, aussi la Canada Cold Storage Co Ltd. voit-elle augmenter d'une façon continue sa clientèle qui comprend les plus importantes maisons d'exportation et d'approvisionnement, telles que celles de MM. Ayer & Co, Hodgson & Co, McPherson, J. A. Vaillancourt, Lovell & Chrisman, etc, etc.

La compagnie recherche surtout la clientèle des crémeries et des fromageries de la campagne ; elles sont traitées sur le même pied que les maisons les plus importantes d'expédition et toutes facilités leur sont accordées pour la vente de leurs produits. Sur leur réquisition, leurs marchandises peuvent être examinées sans frais aucun et aussi souvent qu'ils le désirent. Il convient aussi de remarquer que les entrepôts de la Canada Cold Storage Co Ltd sont situés au centre du commerce des beurres, fromages, etc., ce qui est d'un avantage inappréciable pour la vente.

La Canada Cold Storage Co Ltd enverra sur demande ses prix d'emmagasinage qui sont des plus avantageux.