

DOMINION PIANOS.

Les Pianos Canadiens

PAR EXCELLENCE!

L. N. PRATTE

1676
NOTRE DAME, MONTREAL.

Seul importateur de

Pianos Hazelton, Fischer et
Dominion, et des
Orgues Eoliennes et Dominion.

Accords de Pianos faits avec soin

IMPRIMERIE DU COMMERCE

80 rue St-Laurent, Montréal.

Prompte attention donnée à toutes les commandes, prix modérés, exécution rapide, ouvrage de première classe et du meilleur goût. On donnera avec plaisir des estimés sur demande.

F. X. LESSARD,
Imprimeur et Relieur.

LEFEBVRE & FRERE

Manufacturiers de

CHAUSSURES EN GROS

No. 443 Jacques Cartier

MONTREAL.

Spécialité: Chaussures fines pour dames, fillettes enfants.

A. DESJARDINS. F. E. PERRAULT.

Desjardins & Perrault

Importateurs en Gros et en Détail de

FRUITS

Etrangers et Domestiques

142-143, Marché Bonsecours

MONTREAL

Ci-devant occupé par O. & E. Hart.
Toute commande promptement exécutée.
Tel. Bell 1742.—Tel. Federal 175.

Hotel de la Province de Québec

ED. MORRISSEAU, Propriétaire

151 rue ST-PAUL et 5 rue CLAUDE
MONTREAL.

Table excellente, Vins et Liqueurs de choix.

Les voyageurs trouveront toujours le confortable, à la semaine, au mois, à l'année.

Eau de Javelle

POUR LE

Lavage du Linge Blanc.

Dispense de tout autre ingrédient tel que lessivage, potasse, pearline, etc. Enlève toutes les taches. En vente chez tous les épiciers.

En gros chez

CORMOND & FONTAINE,

Coin des rues St-Hubert et St-Jean-Baptiste, Montréal.

à Liverpool, en hausse de 1/2 d. sur la semaine dernière.

Aux Etats-Unis, les marchés de spéculation n'ont pas eu de fortes variations depuis la semaine dernière, les prix du blé sur mai 1892, ont monté à Chicago à \$1.11 1/2c., mais ils sont descendus ensuite à \$1.10 où ils paraissent se tenir fermes. Le blé sur décembre est monté à \$1.05 1/2, puis il est descendu à \$1.04 1/2.

La baisse provient surtout du ralentissement de la demande de l'étranger avec l'augmentation rapide de l'approvisionnement visible. La moisson progresse d'une manière satisfaisante dans toute la région du Nord-Ouest; il y a eu quelques dommages par la gelée dans les Dacotas, mais pas assez pour diminuer beaucoup la valeur de la récolte.

Les prix du disponible se sont maintenus très fermes.

Voici les cours des principaux marchés :

	19 août.	26 août.
Chicago (déc.)	\$1.04	\$1.04 1/2
New-York (déc.)	1.13 1/2	1.14 1/2
St-Louis (disp.)	0.97 1/2	0.99 1/2
Duluth (disp.)	1.09	1.09 1/2

Au Manitoba, on a passé dans l'anxiété les derniers jours de la semaine dernière; le vent s'était tourné au Nord-Ouest et la température baissait, de sorte qu'une gelée était dans l'ordre des choses possibles. Le commerce ici a été tenu journellement au courant des fluctuations du thermomètre et l'on a pu constater avec un soulagement immense que la "vague froide" était passée sans faire baisser la température au dessous du point de congélation, sauf en deux ou trois endroits où il y a eu une légère gelée; mais dans ces endroits les cultivateurs avaient adopté la méthode suivie par les vigneronniers français, de créer un brouillard artificiel au-dessus des champs en allumant des feux de matériaux humides dont la fumée, par un temps clair et sans vent, reste sur les champs et empêche le refroidissement du sol par radiation. De sorte que, le vent étant maintenant dans une bonne direction, on compte sur une semaine favorable qui va permettre de moissonner et de mettre en meules les trois quarts de la récolte de blé. La qualité, paraît-il, sera magnifique, presque tous les échantillons atteignant le classement de No 1 dur.

Dans le Haut-Canada, la récolte de grains est à peu près terminée et donne un rendement immense; mais, vu l'état des marchés étrangers, les prix se maintiennent, comme nous croyons qu'ils se maintiendront ici. On cote à Toronto: blé roux d'hiver No 2, \$1.02 à \$1.03; No 2 dur de Manitoba, \$1.08; do No 3, 95 à 97c.; blé de printemps No 2, 97 à 98c.; pois No 2, 70 à 75c.; avoine, 37 à 40c.; mais, 70c.

A Montréal, il n'y a aucune transaction visible en blés; les prix sont stationnaires et nominaux. On attend le résultat définitif de la moisson au Nord-Ouest.

L'avoine est assez tranquille en gros; on attend encore que les cours soient mieux établis, ce qui ne se fera que lorsque toute la récolte sera rentrée et qu'on pourra juger de la quantité et de la qualité. Les affaires qui se font sur notre marché ne sont guère que du détail ou, au plus, du demi-gros, et les prix du commerce de gros sont nominaux.

L'orge n'est pas en offre en quantité suffisante pour établir un cours et les prix que nous cotons sont encore nominaux.

Les pois sont en hausse en Angle-

terre, et les détenteurs ici en profitent pour se tenir plus fermes dans leurs prétentions, ce qui a gêné les affaires, les exportateurs n'osant pas encore payer plus cher avant d'être sûrs d'obtenir compensation de l'autre côté. Les offres sont à 88c. en magasin et 89c. à flot; on demande 90c. par 66 livres en magasin et 91c. à flot.

Le blé d'inde est plus cher: on le cote en gros de 80 à 82c. droits payés; en demi gros il vaut 85c.

Les farines sont plus actives, quoique le mouvement soit encore modéré. Les meuniers sont indépendants et ne veulent plus entendre parler de concession. Nous cotons les mêmes prix que la semaine dernière, mais plus raides.

les farines d'avoine n'ont pas varié.

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 00 à 0 00
Blé du Manitoba, No 1 dur	0 00 à 0 00
" " " " No 2 dur	1 07 à 1 08
" " " " No 3 dur	0 97 à 0 98
Blé du Nord No 2	0 96 à 0 97
Avoine	0 36 à 0 37
Blé d'inde, en douane	0 00 à 0 00
Blé d'inde droits payés	0 82 à 0 85
Pois, No 1	0 95 à 0 09
Pois No 2 (ordinaire)	0 87 à 0 88
Orge, par minot	0 55 à 0 60
Sarrasin, par 50 lbs	0 75 à 0 77 1/2
Seigle, par 56 lbs	0 83 à 0 84

FARINES

Patente d'hiver	\$5 25 à 5 50
Patente du printemps	5 50 à 5 80
Patente Américaine	6 50 à 6 75
Straight roller	5 00 à 5 10
Extra	4 75 à 4 85
Superfine	4 15 à 4 25
Forte de boulanger (cité)	5 25 à 5 50
Forte du Manitoba	5 25 à 5 50

EN BACS D'ONTARIO

Medium	2 45 à 2 50
Superfine	1 85 à 2 00
Farine d'avoine standard, en barils	5 50 à 5 60
Farine d'avoine granulée, en barils	60 à 5 65 1/2
Avoine roulée en barils	60 à 5 65 1/2

Marché de détail

L'avoine nouvelle s'est vendue, mardi sur le marché de 85c. à \$0.95 la poche.

En magasin, on vend l'avoine vieille ou nouvelle 90c. par 80 livres pour celle de Québec, \$0.85 celle de Manitoba et \$0.95 celle d'Ontario.

L'orge No 2 de la province vaut \$1.25 par 96 lbs.; l'orge No 1 d'Ontario vaut \$1.30.

Le blé d'inde jaune des Etats-Unis se vend 80c par minot, le blanc 90.

Le sarrasin se vend \$1.50 par 96 lbs. La graine de lin par minot de 60 lbs. vaut \$1.50 à \$1.80.

Le blé pour les animaux vaut \$1.30 par 100 livres.

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

La farine d'avoine vaut \$3.00 à \$3.05 par 100 livres.

La farine de sarrasin vaut \$2.25 à \$2.30 par 100 livres.

BEURRE

Marché de Liverpool

La circulaire de MM. Wm Heapy et fils, 18, Mathew street, Temple court, Liverpool, en date du 13 août, dit :

"Les expéditions du continent ont été très légères cette semaine, et les arrivages ont été rapidement enlevés à une hausse de 6 à 10s. clôturant très fermes. Il y a eu un peu plus d'activité dans le beurre d'Irlande et, en sympathie avec les autres sortes, les détenteurs ont pu facilement obtenir une avance de 5 à 6s. Il se fait peu de chose sur ce marché en beurre d'Amérique; les uns n'offrent que peu de changements.

Nous cotons :

Danois, extra fin, kiels	112 à 116s
Hambourg	112 à 116s
Irlandais, extra fin, nouveau	96 à 102s

Limerick	95 à 106s
Crémères extra fines	106 à 112s
Américain extra fin crémères	88 à 94s

Marché de New-York

Le beurre a une hausse considérable encore cette semaine, le prix des crémères de choix était monté à 22 1/2c. Les arrivages paraissent être enlevés rapidement par le commerce de détail, aucun stock de choix n'étant mis en entrepot. Les beurres de ferme de l'état sont rares et les tinettes de qualité extra se vendraient probablement au-dessus du cours coté qui est de 20 1/2c. Des crémères provenant des glaciers ont même été vendues à 20c. Le marché paraît décidément à la hausse (*Utica Herald*).

Marché de Montréal

La hausse constatée la semaine dernière sur notre marché se maintient quant à ce qui concerne les prix des beurres de beurreries pour la consommation locale. Les beurreries de fabrication toute récente se paient en gros dans les 20c. et se détaillent à la tinette jus qu'à 21c, et même quelquefois une fraction de plus pour ce qui est de qualité tout à fait extra. Les exportateurs, d'un autre côté ne peuvent pas payer ces prix et s'ils achètent des beurreries, ce sont des lots de juin et de juillet bien conservés en glaciers, pour lesquels ils peuvent payer de 18 à 19c.

Les beurres de ferme de choix, sont assez bien tenus, mais ceux de qualité inférieure sont faibles. Il s'est fait quelques exportations de beurres de l'Ouest pour les provinces maritimes et Terneuve; ces beurres ayant été payés ici dans les prix de 13 à 15c.

FROMAGE

Marché de Liverpool

La circulaire de MM. Wm Heapy et fils, 18 Mathew street, Temple court, Liverpool, en date du 13 août, dit :

Les nouvelles d'Amérique étant à la hausse, et la demande plus active, les détenteurs ont des idées plus fermes, et, dans bien des cas, lorsque la qualité et la condition étaient parfaites, ils n'ont eu aucune difficulté à établir une hausse d'au moins 2s. Les qualités un peu inférieures ont été en demande modérée à des prix sans changement. Les qualités moyennes passent rapidement dans la consommation aux prix précédents. Il y a eu meilleure demande pour les fromages fins d'automne dont les stocks sont presque épuisés. Le marché en général clôture très ferme avec indication de prix plus élevés. Nous cotons : Fromages d'automne extra fins, de 54 à 56s., fromage nouveau, très fin, 44s. 6. à 46s. 6d., vieux fromage d'été, de 22 à 24s. 6d. meilleures qualités, 32 à 42s., fromage mi-maigre, blanc ou coloré, 32 à 38s.

Marché de New-York

La hausse de la semaine dernière s'est assez bien maintenue, jusqu'à présent, quoique le marché ne soit pas aussi ferme, et qu'il ne soit pas aussi facile d'obtenir les prix extrêmes. Cela est dû surtout à ce qu'il n'y a pas beaucoup de qualités supérieures en disponible, ces qualités ayant été enlevées à leur arrivée. Dans les cas semblables, les exportateurs ont l'habitude de se tenir quelque temps sur la réserve et de laisser tomber un peu les prix pour pouvoir acheter à meilleures conditions à la campagne. L'année dernière, à pareille époque, le fromage était coté ici 8 3/4c. de sorte que nous sommes à 1c. de plus que l'année dernière.

CANTON, N.-Y. 22 août.—Douze cents fromages vendus à 9 1/4c. 600 à 9. 1400 à 8 15 1/2c.