

Le commerce d'épicerie paie les fromages colorés de 10½ à 11c.

ŒUFS

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool le 3 janvier 1902 :

Demande moins forte, prix plus faibles.

Nous cotons: s d s d
Œufs frais du Canada et des E.-U. 8 10 à 9 0
" conservés à la glycérine. 7 8 à 7 10
" " à la chaux. 0 0 à 0 0
" " frais d'Irlande. 11 6 à 13 0
" " du Continent. 7 0 à 8 6

Marché de Montréal

Le marché est très ferme avec une bonne demande; on cote actuellement dans le commerce de gros: œufs strictement frais, 40c la doz. œufs frais, de 28 à 30c, et chaulés, 22c la doz.

LEGUMES

On paie les pommes de terre au char 82 à 85c par sac de 90 lbs et on les vend au détail de 95 à \$1.00.

Les oignons d'Espagne sont assez rares et se vendent de \$1.00 à \$1.10 le crate; les oignons rouges ne se vendent plus guère à moins de \$3.00 le quart.

Les patates sucrées sont cotées: les Jerseys \$4.25 à \$4.50 le baril et les Vineland de \$4.25 à \$4.50.

Le céleri de Californie vaut \$5.00 le crate.

On cote en outre: betteraves 35c le panier; champignons 60c la lb; choux de \$2.00 à \$2.50 le cent; carottes 75c le sac; navets 60c le sac; concombres \$2.50 à \$2.75 la doz; tomates de Floride \$5.00 la caisse; salade de Boston de \$1.00 à \$1.20 la doz; fèves vertes et jaunes \$6 00 la boîte; cresson 75c la doz. de paquets; épinards \$4.50 la boîte; salade de Waterloo \$1.80 la boîte; radis 50c la doz de paquets; raifort 12c la lb.

FRUITS VERTS

Nous cotons:
Atocas de \$9.00 à \$11.00 le baril et de 40 à 50c le gallon.
Ananas, de 20 à 30c la pièce et \$4.50 la boîte de 24.
Bananes, de \$1.50 à \$2.50 le régime.
Citrons de Messine, de \$2.00 à \$2.75 la bte.
Oranges Jamaïque de \$4.00 à \$4.50 le quart.
Oranges de Valence de \$5.00 à \$5.25 la caisse Jumbo.
Oranges Navels de Californie, de \$3.25 à \$3.50.
Oranges de Valence (420) \$3.50 et (714) \$5.00.
Pommes de \$3.50 à \$5.50 le baril.
Raisins Almeria, \$5.50 à \$7.00 le quart.

VOLAILLES ET GIBIER

Les belles volailles sont toujours rares, c'est surtout les dindes qui font défaut; nous cotons: dindes de 11 à 12c; oies 7c; poules et poulets de 5 à 8c et canards de 8 à 9c la lb.

En fait de gibier on ne reçoit plus que des lièvres qui se vendent à raison de 15c la paire.

PORCS ABATTUS

Les arrivages ont repris un peu cette semaine; le ton est ferme et la demande pour petits lots est assez active; on cote pour les petits porcs jusqu'à 8½c la lb et pour les gros porcs le prix est d'environ 8½c la lb.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston le 9 janvier 1902 :

Les arrivages pour la semaine dernière ont été 491 chars de foin et 16 chars de paille, 219 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier, 445 chars de foin et 26 chars paille, 39 chars de ce foin destiné à l'exportation.

Le marché a été tranquille pendant la semaine dernière et les prix ont été faibles surtout pour les foin de qualité inférieure.

	Grosses balles.	Petites balles.
Foin, choix...	\$17.50 à \$18.00	\$17.00 à \$17.50
— No 1 ...	16.00 à 17.00	16.00 à 17.00
— No 2 ...	14.50 à 15.50	14.50 à 15.50
— No 3 ...	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
— mél.d.tréf. 13.00 à 14.00	13.00 à 14.00	13.00 à 14.00
— trèfle ...	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
Paille de sei-		
gle long....	15.00 à 16.50	
— mêlée..	11.00 à 11.50	11.00 à 11.50
— d'avoine	9.50 à 10.50	9.50 à 10.50

Marché de Montréal

Depuis que le pont de glace permet la traversée du fleuve, les arrivages de foin non pressé sont assez considérables et bien que la demande du foin pressé soit encore satisfaisante, les apports des cultivateurs ont eu cependant pour effet de rendre les prix du foin en balles plus faciles.

Les marchés anglais sont en baisse et on s'attend à des prix plus bas encore.

Nous cotons sur rails, à Montréal, en quantité de char, à la tonne: foin No 1, de \$9.50 à \$10.50; foin No 2, de \$9 à \$9.50 et foin mélangé de trèfle \$8.00 à \$9.00.

La paille d'avoine toujours en demande reste aux prix de \$5.00 à \$6.00 la tonne.

PEAUX VERTES

Marché inactif avec tendance à la baisse. On paie encore aux bouchers les mêmes prix que la semaine dernière, savoir :

Bœufs No 1, 7½ et No 2, 6½; taureaux, 5½c; veaux, No 1, 8c et No 2, 6c la lb.; agneaux, 60c pièce; chevreaux No 1, \$2 00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

Il règne une grande activité dans les ateliers de MM. B. Houde et Cie de Québec. Il s'agit de faire face à de nombreuses commandes pour leurs fameux tabacs en poudre, qui, comme on sait sont très appréciés des consommateurs.

La Canada Hardware Co Ltd offre cette semaine en job 700 boîtes de clous à cheval à des prix excessivement bas. Leur écrire pour cotations.

Si vous voulez voir de belles muscades, allez chez E. D. Marceau, rue St-Paul. Si vous voulez acheter de belles muscades à prix spéciaux: c'est chez lui qu'il faut aller.

La vogue des marques de tabac de la Rock City Tobacco Co de Québec ne fait que s'accroître: les commandes des voyageurs se suivent avec une régularité et une fréquence qui attestent le mérite sérieux de ces produits.

Les voyageurs de la maison L. H. Hébert sont maintenant sur la route avec un assortiment complet de ferronneries pour le commerce du Printemps. La maison espère que les marchands attendront leur visite pour comparer leurs prix avec ceux d'autres maisons.

A la H. J. Heintz Co.

Nous ne disposons pas d'assez d'espace pour donner, comme le fait le *Pittsburg Dispatch*, le compte rendu détaillé du splendide banquet offert à ses gérants et à ses représentants par la H. J. Heintz Co, à l'Hôtel Shenley, de Pittsburg.

C'est à 350 délégués et invités que s'élevait le nombre des convives parmi lesquels on comptait plusieurs personnalités importantes du pays voisin.

Inutile de dire qu'un superbe menu était à l'ordre du jour et qu'on fit honneur à une table des mieux garnies.

C'est moins le repas en lui-même que l'idée de réunir le personnel dirigeant et voyageur de la compagnie qui indique bien le sentiment qui anime ses directeurs. En effet, il est rare, excessivement rare de voir une réunion aussi intime, aussi complète entre employeurs et employés que dans la Compagnie H. J. Heintz. Pour en donner une idée, il nous suffira de dire que pendant toute la semaine qui a précédé le banquet, la plupart de ceux qui y ont pris part ont été en conférence journalière et M. R. G. Evans a pu dire au banquet: "Votre conférence a été un véritable succès; elle a été marquée par leur unanimité d'opinion et une harmonie d'action qui en a fait une véritable fête d'amour."

N'est-ce pas à cet amour des employés pour leur maison et à la façon dont ils sont eux-mêmes traités par le personnel dirigeant que la H. J. Heintz Co doit une grande part de l'immense réputation dont elle jouit dans le commerce.

Nous serions tentés de le croire.

La compagnie n'a pas toujours été la colossale entreprise qu'elle est aujourd'hui; l'hon. F. T. Root ancien sénateur de l'Indiana en fait l'historique en ces quelques mots: "Commençant avec un unique petit chantier pour usine dans l'année 1869 et ne cultivant que quelques acres de terre, cette firme a grandi dans de telles proportions que les bâtiments pour sa fabrication ornent l'Allegheny comme les châteaux le long du Rhin, que ses employés ont progressé en nombre d'une douzaine à plus de 2,000 et que la superficie de laquelle elle tire ses produits s'élève à 18,000 acres.

La H. J. Heintz Co croit en l'annexion et elle achète toutes les propriétés contiguës à sa portée et les annexe à son établissement de la rivière Allegheny à l'est, jusqu'au Mississippi à l'ouest. Aussi avec quelle fierté vous pouvez visiter votre clientèle à travers le monde et proclamer le fait que le foyer des 57 variétés est situé dans une ville qui est la quatrième des Etats-Unis au point de vue de la population et la Cité la plus industrielle du globe.