

TABAGS CANADIENS MANUFACTURÉS EN TORQUETTES ET GOUPÈS

"PARFUM D'ITALIE," "QUESNEL,"

"PAPINEAU," "CITADEL,"

"SEA BIRD," à chiquer et à fumer

MANUFACTURES PAR

SONT SUPÉRIEURS.

ECHANTILLONS SUR DEMANDE.

EAGLE TOBACCO COMPANY

229 à 242, rue St-Paul, QUEBEC

qui avaient des vues plus élevées sont obligés de s'en tenir aux prix précédemment cotés de 36 à 37c. sans cependant rencontrer beaucoup d'acheteurs.

Les pois et le sarrasin sont sans changement notable.

Nous cotons :

GRAINS

Blé roux d'hiver, Can. No 2.	00 à 0 00
Blé blanc d'hiver " No 2.	00 à 0 00
Blé du Manitoba No 1 dur.	00 à 0 00
" " No 2 dur.	00 à 0 00
Blé du Nord No 1.	00 à 0 00
Avoine blanche No 2.	23 à 0 23
Blé d'Inde, Canadien.	36 à 0 37
Pois, No 2 par 60 lbs.	48 à 0 49
Orge, par minot.	30 à 0 32
Sarrasin, par 48 lbs.	32 à 0 32
Seigle, par 56 lbs.	39 à 0 40

FARINES

Patente d'hiver.	\$4 30 à 4 50
Patente du printemps.	4 50 à 4 70
Straight roller.	3 85 à 4 10
Forte de boulanger (cité).	4 25 à 4 50
Forte du Manitoba.	0 00 à 4 20

FARINE D'AVOINE

Farine d'avoine standard, en barils.	\$2 90 à 3 10
Farine d'avoine granulée, en barils.	2 90 à 3 10
Avoine roulée, en barils.	2 91 à 3 10

FROMAGE**MARCHÉ ANGLAIS**

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Londres le 26 mars :

"Il n'y a pas de changement à indiquer dans les prix, mais nous sommes portés à croire que les principaux détenteurs sont plus disposés à rencontrer les acheteurs.

Nous cotons :

Canadien, fin blanc et coloré de sept. frais, de fantaisie.	56 à 58s
Importation du Canada et des Etats-Unis 3,161 boîtes.	

MARCHÉ CANADIEN

Quelques fromagers s'informent auprès des exportateurs et des marchands

à commission si ces derniers accepteraient du fromage d'étable dans le cas où ils en fabriqueraient; nous croyons savoir que les réponses n'ont pas été trop encourageantes chez quelques-uns, tandis qu'ailleurs il a été répondu qu'on ferait volontiers un essai

Il ne faut pas plus que cette dernière réponse, pour pousser les fromagers qui l'ont reçue à mettre la main à l'œuvre et certainement ils vont commencer; nous ne pouvons, en conséquence, leur donner qu'un seul avis, c'est de faire beau et bon pour ne pas déprécier l'article. Le fait est qu'on nous a fait goûter un fromage d'Ontario de fabrication récente qui avait un excellent goût et dont l'apparence valait celle des bons fromages d'automne; un expert en la matière nous disait que ce fromage pouvait se conserver tout aussi bien que celui de septembre ou d'octobre. Nous avons d'ailleurs prétendu, dans ce journal même, qu'un bon fromage, qu'il soit fait en automne ou au commencement du printemps était toujours de conserve. Seulement, il est à noter que les recommandations faites aux fromagers doivent être moins bien suivies pour le fromage d'étable que pour celui de pâturages puisque, généralement parlant, le premier est en défaveur auprès des acheteurs. C'est pourquoi nous sommes d'avis qu'il est nécessaire de limiter la production du fodder, tant qu'on ne sera pas parvenu à en faire, en règle générale, un fromage parfaitement acceptable au pays auquel on le destine.

Les fromagers demandent 10c pour le fodder et refusent 10c; si ce fromage est de qualité égale à celui que nous avons goûté, il n'est pas trop cher à 10c.

Le câble public de Liverpool est sans changement à 57s 6d pour blanc et coloré.

Dans le comté de St Lawrence, N.Y., le fromage nouveau s'est vendu 9c et dans l'ouest du même Etat, il aurait

atteint le prix de 10c. ce qui est un bon prix de début.

BEURRE**MARCHÉ ANGLAIS**

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool le 26 mars courant :

"Les prix sont soutenus pour les qualités de choix; pour toutes les autres qualités, on semble disposé à rentrer plus franchement dans les vues des acheteurs.

"Nous cotons :

Crémeries Argentine et des Colonies en boîtes.	92 à 96s
" canadiennes de choix en boîtes.	90 à 96s
" canadiennes, fin boîtes.	74 à 78s
" " fin tinettes.	70 à 74s
Crémeries, imitation, ".	60 à 65s
Ladles, fin.	53 à 58s
Ladles Améric, bon, tinettes.	45 à 50s
Irlande, crémeries, en boîtes.	94 à 96s
Danois, " en barils.	100 à 106s
Importations du Canada et des E. U.; 655 paquets.	

MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Il n'est pas coûteux que les prix payés pour le beurre sur notre place se ressentent du manque d'exportation et de l'augmentation des arrivages.

Le beurre de crémérie se paie actuellement en gros dans les environs de 19c avec une fraction ou deux en plus ou en moins suivant la qualité.

Le beurre en rouleaux est à prix nominal; il n'en vient plus à vrai dire.

Les épiciers paient moins cher les townships vieux que nous cotons de 10 à 12c; les crémeries d'octobre, de 15 à 16c et les crémeries nouveaux de 19 à 20c.

ŒUFS.

A la date du 26 mars on cotait, à Liverpool; frais d'Irlande de 5s à 5s 6d; ordinaires du continent, de 4s 10d à 5s 4d; les œufs du Danemark à prix nominal.

A Montréal les œufs arrivent de tous côtés et principalement de l'Ouest; on

J. A. VAILLANCOURT

MARCHAND DE PROVISIONS ET

Commissionnaire en Beurre et Fromage

Achète aux plus haut prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme.

Attention spéciale donnée aux consignations de Beurre et Fromage.

Avances libérales sur consignations.

Fournitures générales pour beurreries et fromageries, Tinettes en belle épinette blanche 30, 50, 70 lbs. Spécialité de tinettes pour beurreries. Boîtes carrées paraffinées de 56 lbs. pour l'expédition du beurre. Bois de boîtes.

Les Meilleurs Se's Higgins, Ashton et Windsor, pour beurreries.

SOLICITE LA CONSIGNATION DE
TOUTES SORTES DE PRODUITS AGRICOLES.

333 et 335, rue des Commissaires, Montréal