

STAR BREWING CO.

9, rue des Carrieres

MONTREAL

Mett en vente une bière très agréable, très réconfortante et d'une pureté reconnue par la faculté comme ne laissant rien à désirer.

ALE·PORTER·LAGER

ŒUFS.

On cote, à Liverpool, le 18 septembre : (Œufs frais, du Danemark, de 7s 6d à 8s 6d ; d'Irlande, de 6s 9d à 7s 9d. (Œufs ordinaires : du continent de 5s 6d à 6s 6d ; du Canada, de 6s à 6s 6d. Les œufs du Canada arrivent en meilleure condition.

Sur notre place, les œufs de premier choix valent maintenant de 12½ à 13c de 8½ à 9c pour second choix. L'avance qui s'est produite a fait sortir quantité d'œufs des glacières, les marchands voyant un bénéfice à réaliser sur les prix payés par eux, il y a quelques semaines.

Les œufs frais pondus sont, comme la semaine dernière, à 17c.

LÉGUMES

Nous cotons : pommes de terre le quart de 70 à 75c et le sac de 35 à 40c ; choux, de \$1 à \$2 le cent ; navets, de 30c à 40c le sac ; céleri, de 15 à 25c la botte ; tomates, de 10 à 15c le panier ; oignons, 25c le panier et \$1.50 le quart ; carottes 20c le panier et 75c le quart.

FRUITS VERTS

Les bananes ont à peu près disparu. Les citrons et les oranges de la Jamaïque commencent à arriver ; nous les cotons à notre liste de prix-courants.

En fruits de saison, les pommes sont cotées au quart : Alexandre, de \$1.00 à \$1.25 ; Fameuses, \$1.00 à \$1.50 ; Wealthy, de \$1.25 à \$1.50 et Calvert et autres sortes de 75 à 90c. Les poires valent au

quart : les Beauty de \$4.50 à \$6.00, les Duchesses de \$2.50 à \$4.50 et les autres sortes suivant qualité de \$3.00 à \$5.00.

Les raisins sont toujours très abondants et se vendent bon marché : Concord 1½ à 1¾c. Niagara, 1½ à 2c. et Delaware, de 2½c à 3c. Ceux de Californie genre Malaga, se vendent de \$1 à \$1.25 le crate.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, à la date du 24 septembre :

Les arrivages ont été, la semaine dernière, de 282 chars de foin et 8 chars de paille pour le marché local et de 70 chars de foin pour l'exportation. Ils avaient été, pendant la semaine correspondante de l'année dernière, de 234 chars de foin et 12 chars de paille pour le marché local et de 12 chars de foin pour l'exportation.

Avec des arrivages plus forts les prix sont un peu plus faciles. Bien que nous n'ayons pas de difficulté à vendre aujourd'hui aux prix que nous cotons nous devons mettre en garde les expéditeurs en général, car avec de plus forts arrivages les prix sont disposés à baisser. Nous obtenons actuellement à Boston de meilleurs prix que sur les places du dehors.

La paille de seigle arrive peu et est plus ferme. La paille de seigle mêlée et celle d'avoine sont lourdes.

"Nous cotons :

Foin, grosses balles, choix à fantaisie.....\$00 00 à \$17 00
— petites balles, choix à fantaisie..... 15 00 à 16 00
— moyen à bon..... 14 00 à 15 00
— pauvre à ordinaire... 12 00 à 13 00
— trèfle et trèfle mélang. 12 00 à 12 50

Paille de seigle, bonne à choix 16 00 à 17 00
— d'avoine..... 00 00 à 8 00
— de seigle mêlée..... 9 00 à 9 50

Le marché de Montréal n'a pas subi de changement depuis la semaine dernière.

Nous cotons au détail :

Foin pressé No 1, la tonne..... 10 50 à 11 00
do do No 2 do 8 00 à 9 00
Paille d'avoine do 4 50 à 5 00
Moulée extra la tonne..... 18 00 à 20 00
Gru blanc do 00 00 à 17 00
do No 2, do 00 00 à 16 00
Son (Manitoba) do 13 50 à 14 00
do au char (Ontario)..... 00 00 à 13 00
Blé d'inde jaune moulu..... 00 00 à 18 00

Et au char :

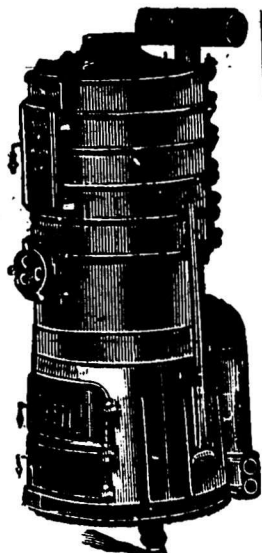
Foin pressé No 1 9 00 à 9 50
do do No 2 8 00 à 8 50
Paille d'avoine..... 4 00 à 4 50

AU COMMERCE DE GRAINS ET FARINES.— Comme par le passé MM. les marchands trouveront toujours ce qui leur sera nécessaire en farines, son, gru, moulée, pois à soupe du Haut-Canada, avoine, moulée de blé d'inde américain au No 253, rue St. Paul,

Chez

Tel. Bell 2664

E. DUROCHER.



LA FOURNAISE STAR A EAU CHAUDE

DEMANDEZ
NOTRE CATALOGUE

Est aujourd'hui la plus perfectionnée sur le marché. Elle est la seule fournaise pourvu d'un **SYPHON INJECTEUR** Breveté qui active de beaucoup la circulation et la rend capable de chauffer à son niveau.

Elle est aussi pourvue d'une **GRILLE MOBILE** Brevetée pour sasser les cendres.

Manufacturée par.....

LA **STAR IRON CO.**

No 590 rue Craig, MONTREAL

La grille du charbon et celle qui sert à sasser les cendres sont mises simultanément en mouvement par le même bras, tout en laissant les portes fermées ; ce qui empêche les cendres de se repandre sur les sections et autour de la fournaise.

