

No 1 du Nord	83
No 2 du Nord	80
No 3 du Nord	76
No 4	67

en entrepôt Fort William ou Port Arthur ou disponible.

Marché de Chicago

Le marché de Chicago a eu cette semaine des fluctuations diverses; il est plus que jamais entre les mains du syndicat Armour dont les professionnels suivent tous les mouvements.

Le résultat pour la semaine est une baisse pour le blé: de 2-3-4c sur mai et de 2-5-8c sur juillet; pour le blé-d'Inde, de 7-8c sur mai et 3-4c sur juillet et pour l'avoine de 1-4c sur mai et de 5-8c sur juillet.

	Mai	Juillet
Blé...	89 3-8	81 3-4
Blé d'Inde...	49 1-2	47 7-8
Avoine...	42 1-8	37 3-8

Marché de Montréal

Nos prix sont trop élevés pour qu'il se fasse de bonnes opérations pour l'exportation en avoine, qu'on cote fret minimum à 30 3-4c aux points de l'Ontario.

Sur place, on cote en magasin 37 1-2c pour avoine blanche No 2 et 37c pour No 3. Les autres grains sont toujours à prix nominal.

Les farines de blé ont une bonne demande aux prix de la semaine dernière.

Les issues de blé sont en bonne demande et à prix fermes.

La farine d'avoine roulée à une assez bonne demande en lots de détail; les prix ne peuvent que se raffermir davantage avec la bonne tenue des prix de l'avoine.

Grains.

Blé du Manitoba..	No 1 dur.	0.97
Blé du Manitoba..	No 2 dur.	0.97
Blé du Nord..	No 1.	0.97
Avoine Blanche..	No 2.	0.37 1/2
Avoine Blanche..	No 3.	0.37
Orge à moulée..	48 lbs.	0.46
Pois No 2 ordinaires	60 lbs.	0.70
Sarrasin..	48 lbs.	0.45
Seigle..	56 lbs.	0.56
Blé d'Inde canadien..		0.51
Blé d'Inde américain..		0.55

Farines.

Patente d'hiver..	baril.	4.50	4.60
Patente du printemps	baril.	4.75	5.00
Straight roller.	baril.	4.00	4.20
Forte à boulanger..	baril.	4.45	4.70
Farine de blé d'Inde..	sac.	1.35	1.40
Farine à pâtisserie..	sac.	1.95	2.00

Farines d'avoine

Avoine roulée	baril.	4.45	4.50
Avoine roulée..	sac.	2.07 1/2	2.10

Issues de blé

	en sacs.
Son d'Ontario, au char, ton.	17.50
Son Manitoba, au char, ton.	18.00
Gru Manitoba, au char..	19.00
Gru d'Ontario, au char..	20.00
Moulée.. au char..	20.00

FROMAGE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, le 15 janvier 1904.

La situation reste sans changement sur la semaine précédente, mais la demande continue à être très satisfaisante autour des prix précédents. Il y a encore quelques parties d'expédition de fromage "à peine finest" qui se vendent bien à des prix d'environ 44/0 à 46/0. Les produits de la Nouvelle-Zélande ont fait leur apparition sur le marché et sont of-



Les marchandises qui se vendent sont celles qui amènent de la clientèle.

Les CONFITURES
GELÉES et
MARMALADES
de

UPTON

sont celles qui se vendent

Agents de vente pour l'Est :

Rose & Laflamme

400 RUE ST-PAUL

Sucreries et Biscuits

MAISON FONDÉE EN 1886.

Vingt-sept années d'expérience dans la fabrication des SUCRERIES et des BISCUITS me permettent d'offrir au commerce des produits irréprochables sous le rapport de la fabrication, de la belle apparence des différentes qualités.

Mes prix peuvent, tout comme mes marchandises, être comparés à ceux de n'importe quelle autre maison dans mes lignes.

Je me ferai un plaisir de soumettre des cotations qui commanderont votre attention.

L. Z. MAGNAN

Confiseur et Manufacturier de Biscuits,
JOLIETTE, P. Q.

AU

Comptoir des Antilles et Levant

Vins, Cafés, Thés, Epices



En vente dans toutes les épiceries les marques de Café St-Marc et La Sultana. Seuls dépositaires au Canada pour les vins de messe des Pères Blancs d'Afrique.

COMTE, FORBES & CIE

* IMPORTATEURS *

1329, Rue Notre-Dame TEL. EST 2341

A l'est de la gare Viger

TEL. M. 2032

ferts à Londres de 51/0 à 52/0.

Nous cotons:

Etats-Unis et Canada:

Blanc choix, fabrication d'août..	50/0 à 51/0
Blanc choix, fabrication de septembre..	51/0 à 52/0
Coloré, choix, fabrication d'août..	50/6 à 51/6
Coloré, choix, fabrication de septembre..	51/6 à 52/6

Marché de Montréal

Les stocks ont beaucoup diminué sur place depuis la fermeture de la navigation; il serait intéressant de savoir, dans ce qui reste, la quantité de boîtes déteues ici pour le compte de négociants d'Angleterre. La diminution des stocks ici raffermirait les prix, si les fromages de la Nouvelle-Zélande qui ont commencé à arriver en Angleterre n'arrivent pas en trop forte quantité. Il est vrai qu'il ne reste plus guère sur place que des fromages de choix qui feront prime sur ceux de la Nouvelle-Zélande.

On paie les beaux fromages d'automne de 10 5-8c à 11c.

BEURRE

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, le 15 janvier 1904:

A l'ouverture les prix ont été très irréguliers et les détenteurs étaient anxieux de vendre, par suite principalement des forts arrivages récents. La cote officielle de Copenhague est arrivée sans changement et il reste à voir s'il en résultera plus de fermeté pour le marché. Il n'est pas facile de donner des cotes aussi définies que d'habitude, mais celles ci-dessous représentent à peu près la situation.

Nous cotons:

Ladles, fin à choix..	70/0 à 73/0
Canadien, choix..	nominal.
Fin à choix, process..	72/0 à 86/0
Sibérien, crèmerie, choix..	82/0 à 90/0
Canadien, crèmerie, choix..	nominal.
Colonial, crèmerie, choix..	88/0 à 98/0
Danois, crèmerie, en barils, choix à surchoix..	104/0 à 112/0

Marché de Montréal

Le marché local est un peu plus actif; les arrivages sont restreints et les stocks pas trop considérables.

Les prix sont sensiblement les mêmes que la semaine dernière. Les épiciers paient: beurre de crèmerie d'automne de 21 1-2c à 22c; beurre de crèmerie d'hiver de 19c à 21c; beurres de ferme et en rouleaux de 15c à 17c la lb.

OEUFS

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, le 15 janvier 1904:

Le commerce est tranquille à des prix un peu plus aisés.

Nous cotons:

Canadien, frais..	9/ 3 à 9/9
Canadien, glycéfinés..	7/ 8 à 8/0
Irlandais, frais..	11/6 à 12/6
Continent..	7/ 6 à 9/6

Marché de Montréal

Les oeufs se font rares et cher, les prix sont très fermes, et pour peu que le froid continue aussi intense, les arrivages n'augmenteront pas et les prix durciront. Nous cotons: oeufs choisis de 28c à 30c et oeufs chaulés et No 1 de 24c à 25c la doz.