

PEAUX VERTES

Le demande est assez bonne et les prix restent sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf de la ville No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c.; boeufs de la campagne, No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c. Veau No 1, 15c.; No 2, 14c.; mouton, \$1; cheval, \$1.50 à \$2.

LA HAUSSE DU BLE

(Du Marché Français).

Au moment où un fléchissement se produisait sur les marchés européens, baisse pouvant paraître un signe de détente pour ceux qui ne sont pas au courant des faits et gestes audacieux des spéculateurs américains, un de nos confrères belges, craignant qu'une détente ne puisse se produire, soulageant les populations européennes du malaise qui les étirent, vient de se livrer à une étude de la situation mondiale. Jamais, il ne nous avait été donné d'entendre célébrer en termes si élogieux les instigateurs d'un mouvement à la hausse, qui, par leurs intrigues et grâce aux capitaux dont ils disposent, ont pu semer la panique dans les milieux commerciaux et industriels, non seulement du Nouveau-Monde, mais aussi de l'Ancien Continent. Aussi nous paraît-il instructif de reproduire les appréciations de notre confrère qui permettront à tous les intéressés de se rendre compte jusqu'où peut aller cette crédulité humaine que certains ne craignent pas d'exploiter pour se créer une fortune sur la ruine des autres. Voici, en effet, comment est exposée la situation:

Le blé hausse toujours; la farine suit et bientôt le pain sera à un prix inabordable pour la grande masse des consommateurs. Sur la crise générale du commerce qui s'éteint vient se greffer une crise spéciale frappant la nourriture des ouvriers et leur rendant la vie plus misérable encore. Et les récriminations de naître, de s'élever, de grossir, pour devenir un concert de malédictions contre ces égoïstes capitalistes, contre ces impitoyables accapareurs, contre ces infâmes spéculateurs qui affament les pauvres gens des deux mondes. Ces criminels seraient représentés par un Américain, nommé Patten surnommé le roi des grains, qui aurait emmagasiné d'énormes stocks de froment, fait la hausse et ne daignerait écouler une minime partie de ses réserves qu'à des prix de plus en plus élevés. Qu'en ce moment M. Patten soit le maître du marché des froments, cela semble certain, mais cela prouve tout simplement que le roi des grains a été plus intelligent, mieux informé et plus entreprenant que les meuniers européens, lesquels ont péché par une trop grande prudence, ne se sont pas

tenus au courant de l'état des récoltes et veulent rejeter sur d'autres les conséquences de leur imprévoyance. Le spéculateur Patten a escompté une pénurie de froment qui n'est pas son fait et que d'autres n'ont pas pu voir. Il empêche, en régularisant le marché à son bénéfice personnel, que la disette, très sensible maintenant, ne se change en famine, avant que les récoltes prochaines ne viennent contrebalancer le déficit actuel. On ne s' imagine pas quelle est la formidable quantité de froment qu'il nous faut pour

répondre aux demandes des consommateurs. On a calculé que la seule meunerie belge requiert chaque jour 40,000 sacs de froment de cent kilos. (220 livres) chacun, soit 4 millions de kilogrammes (8,800,000 livres) quotidiennement. La consommation de l'Europe entière est estimée à 1,250,000 quarts de froment, par semaine. Le quarter vaut 480 livres; la consommation moyenne européenne par semaine est donc de 600 millions de livres.

(A suivre).

PURITY, MEDALLION, = THREE STARS, =

Trois Marques de
Farine sur lesquelles
on peut compter.

Western Canada Flour Mills Co., Limited

TORONTO. MONTREAL. ST-JOHN, N. B. WINNIPEG. BRANDON.

Daoust, Lalonde & Cie.

Manufacturiers de Chaussures, et Agents
pour les Claques Jacques-Cartier.

Ils sont les seuls fabricants des célèbres marques
de chaussures "PARIS" et "ROCK BOTTOM."

En outre de la manufacture de chaussures, ils
fabriquent aussi tout leur cuir pour la chaussure
"ROCK BOTTOM" à leur tannerie de la rue d'Iberville à Montréal.

Daoust, Lalonde & Cie.

49 CARRE VICTORIA, MONTREAL.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation
parfaite. Température appropriée à la nature
des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus
approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.