

# DOMINION PIANOS.

## Les Pianos Canadiens

PAR EXCELLENCE!

# L. N. PRATTE

1676  
NOTRE DAME, MONTREAL

Seul importateur de

Pianos Hazelton, Fischer et  
Dominion, et des  
Orgues Eoliennes et Dominion.

Accords de Pianos faits avec soin

## IMPRIMERIE DU COMMERCE

80 rue St-Laurent, Montréal.

Prompte attention donnée à toutes les commandes, prix modérés, exécution rapide, ouvrage de première classe et du meilleur goût. On donnera avec plaisir des estimés sur demande.

F. X. LESSARD,  
Imprimeur et Relieur.

## LEFEBVRE & FRERE

Manufacturiers de

CHAUSSURES EN GROS

No. 443 Jacques Cartier

MONTREAL.

Spécialité: Chaussures fines pour dames, fillettes enfants.

A. DESJARDINS. F. E. PERRAULT.

## Desjardins & Perrault

Importateurs en Gros et en Détail de

# FRUITS

Etrangers et Domestiques

142-143, Marché Bonsecours

MONTREAL

Ci-devant occupé par O. & E. Hart.  
Toute commande promptement exécuté.  
Tel. Bell 1742.—Tel. Federal 175.

## Hotel de la Province de Québec

ED. MORRISSEAU, Propriétaire

151 rue ST-PAUL et 5 rue CLAUDE  
MONTREAL.

Table excellente, Vins et Liqueur de choix.

Les voyageurs trouveront toujours le confortable, à la semaine, au mois à l'année

## Eau de Javelle

POUR LE

### Lavage du Linge Blanc

Dispense de tout autre ingrédient tel que lessivage, potasse, pearline, etc. Enlève toutes les taches. En vente chez tous les épiciers.

En gros chez

CORMOND & FONTAINE,

Coin des rues St-Hubert et  
St-Jean-Baptiste, Montréal

aura encore sur la Mer Noire du blé à exporter.

De Berlin on télégraphie que les droits sur le blé vont être abolis incessamment, le seigle ayant manqué presque complètement, devra augmenter la consommation du blé. On n'a pas de nouvelles récentes de la Hongrie où la moisson est cependant terminée.

La situation européenne que nous venons de résumer a maintenu les cours de spéculation aux Etats-Unis dans un ton ferme.

On rapporte d'ailleurs une bonne demande pour exportation dans les ports des deux océans et une demande active pour la farine dans le Nord-Ouest. Une légère diminution dans les livraisons, qui a été la cause que l'augmentation du "visible" a été moindre qu'on ne s'y attendait, a aussi contribué à la fermeté des cours, en induisant les vendeurs de livraisons en août à se couvrir.

Ce mouvement a influencé aussi le disponible et les contrats pour livraison à courte date, tandis que les livraisons à longue échéance sont à des cours beaucoup plus hauts que la semaine dernière.

Voici les cours des principaux marchés :

	5 août.	12 août.
Chicago (déc.).....	\$0.87½	\$0.96
New-York (déc.).....	0.98½	1.06½
St-Louis (disp).....	0.85½	0.91½
Duluth (disp.).....	0.95½	1.02

Le Commercial de Winnipeg, en date du 10 août, constate que la semaine de chaleur dont la province a joui a fait avancer considérablement les récoltes. Un certain nombre de rapports reçus disant que l'on a commencé à moissonner le grain sur plusieurs points; cependant, il n'y a guère que l'orge qui puisse donner parci par là, quelques champs bons à moissonner; mais la semaine prochaine verra sans doute la moisson en train dans plusieurs localités. De Brandon on écrit que du blé Ladoga (une sorte hâtive) sera bon à couper le 7 août sur la ferme expérimentale du gouvernement.... Il y a eu à Winnipeg deux gros orages, accompagné de tonnerre; le premier était local mais le second a couvert tout le territoire à blé et, comme il a été accompagné d'un vent très fort, il a dû couvrir le blé. On espère cependant qu'il pourra se relever. On signale aussi de la grêle au Portage, mais on ne dit pas qu'il y ait eu du dommage. Le thermomètre est monté, à plusieurs reprises, à au-dessus de 90 degrés.

Les nouvelles reçues de la province d'Ontario disent que le blé d'hiver est à peu près tout moissonné et qu'il est d'excellente qualité. Le rendement est égal à ce qu'on en espérait. La plupart des autres grains sont également engrangés. On cote à Toronto: blé du printemps No 2, de 97 à 98c.; blé roux d'hiver No 2, \$1.02 à \$1.03; Manitoba No 2, \$1.08; do No 3, 94 à 95c. Pois No 2, 70 à 75c.; avoine No 2, 41 à 45c.; mais 70c.

A Montréal le blé n'a pas encore d'activité en disponible et nos cotes sont plus ou moins nominales.

L'avoine dégringole. La récolte commence à affluer sur notre marché; mardi dernier il y avait une centaine de voyages d'avoine nouvelle et il y en aura probablement davantage demain. De sorte que les détenteurs de vieux stocks se hâtent d'écouler et ne regardent pas trop aux prix. Disons que la nouvelle avoine est bien nourrie, de belle couleur et en tous points, d'excellente qualité. Quant au rendement, il est très considérable. On cote en gros, de 40 à 42c. par 31 lbs pour l'avoine de Manitoba; de 43 à 44c. pour celle d'On-

tario et de 40 à 41c. par 32 lbs pour celle de Québec. L'avoine nouvelle n'est encore offerte que par petits lots.

Les pois ont encore baissé de ½ d. à Liverpool, mais comme la prochaine récolte qui promet d'être très abondante, pèse sur le marché, les détenteurs ont dû se résigner à accepter des prix permettant l'exportation. Deux ou trois expéditions ont été faites cette semaine sur Glasgow et sur Leith. Les prix payés doivent être dans les environs de 90 à 91c. par 66 lbs.

L'orge est tranquille, il n'y a pas de stock sur place et l'on attend la nouvelle récolte en écoulant le reste de la vieille aux prix antérieurs; il y a pourtant plus de facilité à obtenir une réduction.

Le maïs est stationnaire. Les farines n'ont encore de demande sur place que pour les plus pressants besoins et les livraisons se font par tous petits lots; mais si la fermeté du blé se maintient nous verrons bientôt la boulangerie se remuer. Il se fait des bonnes affaires aux moulins d'Ontario et de l'Ouest pour l'exportation. Les prix sur place sont peu changés et toujours sujets à escompte. Les fortes de la Cité sont achetables assez faiblement à \$5.

Les farines d'avoine sont en baisse.

Nous cotons en gros :

Blé roux d'hiver, Canada No 2.....	\$0.00 à 0.00
Blé blanc d'hiver " " " " " " " "	0.00 à 0.00
Blé du printemps " " " " " " " "	0.00 à 0.00
Blé du Manitoba, No 1 dur.....	0.00 à 0.00
" " " " " " " "	1.05 à 1.00
" " " " " " " "	0.97 à 0.08
Blé du Nord No 2 " " " " " " " "	0.96 à 0.97
Avoine " " " " " " " "	0.41 à 0.43
Blé d'inde, en douane " " " " " " " "	0.00 à 0.00
Blé d'inde droits payés.....	0.78 à 0.82
Pois, No 1 " " " " " " " "	0.95 à 0.00
Pois No 2 (ordinaire).....	0.90 à 0.91
Orge, par minot " " " " " " " "	0.55 à 0.60
Sarrasin, par 50 lbs.....	0.75 à 0.77½
Seigle, par 56 lbs.....	0.83 à 0.84

### FARINES

Patente d'hiver.....	\$5.00 à 5.25
Patente du printemps.....	5.25 à 5.60
Patente Américaine.....	6.25 à 0.00
Straight roller.....	4.80 à 4.90
Extra.....	4.50 à 4.70
Superfine.....	3.90 à 4.00
Forte de boulanger (cité).....	5.00 à 5.25
Forte du Manitoba.....	5.00 à 5.25

### EN SACS D'ONTARIO

Medium.....	2.30 à 2.40
Superfine.....	1.70 à 1.90
Farine d'avoine standard, en barils.....	5.50 à 5.60
Farine d'avoine granulée, en barils.....	5.60 à 5.65
Avoine roulée en barils.....	5.60 à 5.65

### Marché de détail

L'avoine nouvelle s'est vendue, mardi sur le marché de 95c. à \$1.05 la poche.

En magasin, on vend l'avoine vieille ou nouvelle \$1.05 par 80 livres pour celle de Québec, \$1.00 celle de Manitoba et \$1.10 celle d'Ontario.

L'orge No 2 de la province vaut \$1.25 par 96 lbs; l'orge No 1 d'Ontario vaut \$1.30.

Le blé d'inde jaune des Etats-Unis se vend 80c par minot, le blanc 90c.

Le sarrasin se vend \$1.50 par 96 lbs. La graine de lin par minot de 60 lbs., vaut \$1.50 à \$1.80.

Le blé pour les animaux vaut \$1.30 par 100 livres.

La farine de seigle vaut \$2.00 par 100 livres.

La farine d'avoine vaut \$3.00 à \$3.05 par 100 livres.

La farine de sarrasin vaut \$2.25 à \$2.30 par 100 livres.

### BEURRE

#### Marché de Liverpool

La circulaire de MM. Wm Heapy et fils, 18, Mathew street, Temple court, Liverpool, en date du 30 juillet, dit :

Au début de la semaine, en sympathie avec les avis du continent et en l'absence de demande, les cours ont

baissé d'au moins 2 à 3s. mais ils ont regagné cela depuis et le marché clôture soutenu. En beurre d'Irlande les transactions n'ont pas été actives et, pour faire des ventes de quelque importance; il a fallu accepter des prix plus bas. Les Limerick et les Tipperary de choix ont eu une assez bonne demande. On rapporte quelques arrivages de beurres d'Amérique, mais la plus grande partie a été expédiée à l'intérieur.

Nous cotons :

Danois, extra fin, kiels.....	106 à 110s
Hambourg.....	104 à 106s
Irlandais, extra fin, nouveau.....	92 à 95s
Limerick.....	84 à 95s
Crémeries extra fines.....	105 à 108s
Américain extra fin.....	86 à 88s

#### Marché de New-York

Le marché du beurre est sans changement, sauf peut-être qu'il y a un peu plus de fermeté dans le ton. Les crémeries de l'état en petites tinettes sont plus fermes que celles en grandes tinettes, mais ne dépassent pas 18½. Les beurres de ferme de premier choix valent 18c. et sont dit-on, assez rares. La production diminue, naturellement, et continuera à diminuer désormais, mais il est encore trop tôt pour une hausse. Il ne paraît pas, pourtant, qu'il y ait autant de stock à New-York que l'année dernière à pareille date. (Utica Herald).

#### Marché de Montréal

En fait de beurre de beurries le marché est un peu plus actif quoique les prix demandés par les beurriers de nos environs rendent difficile les affaires d'exportation. Les exportateurs ont pu cependant se procurer quelque chose comme quinze cents tinettes, tant chez les consignataires qu'à la campagne dans les prix de 19 à 19½c. pour les beurries de première qualité. D'autres beurriers qui demandent 20c. ne peuvent écouler leur produit que sur le marché local où on le met en glacière; les ventes aux épiciers varient de 19½ à 20½c. quelquefois l'on obtient 21c., mais tinette à tinette et pour du beurre d'août.

Nous avons connaissance d'une transaction à beurre de beurries du bas du fleuve à 18c. pour juin, 18½ et 18½ pour juillet, pris au dépôt des beurries, ce qui met le prix ici à 18½ et 19c. Les beurres de ferme sont sans changement appréciable.

### FROMAGE

#### Marché de Liverpool

La circulaire de MM. Wm Heapy et fils, 18 Mathew street, Temple court, Liverpool, en date du 30 juillet, dit :

" Quoiqu'il n'y ait pas officiellement de hausse dans les cours, les détenteurs ont été très fermes et les acheteurs, pour obtenir une qualité de choix, ont été forcés de payer quelque chose de plus que nos prix extrêmes. Le mouvement, pour toutes les sortes, a été assez actif. Le marché clôture ferme. Il reste encore quelques fromages d'automne sur le marché, mais le stock diminue continuellement. Voici les cours : Fromage d'automne 54 à 57s. Fromage nouveau extra fin, 44 à 46s. Vieux fromage d'été, 22 à 24s., do, meilleures qualités, 35 à 40s. Fromage mi-maigre, blanc ou coloré, 34 à 39s.

#### Marché de New-York

La situation du marché accuse encore un changement dans la direction du mieux; les prix, non seulement se sont maintenus pendant la dernière semaine, mais ayant haussé de ½c. sur le fromage coloré. Cette hausse vient entièrement de la demande de l'étran-