

ORGUES DOMINION

Son superbe, durabilité phénoménale

LE PRATTE

1676

NOTRE DAME MONTREAL

Son importateur des

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

Aussi accords et réparations de pianos.

WM. EVANS

Marchand-Importateur de

Graines de Champs, de Jardins et de Fleurs, Graines de mil, blé, Orge, Avoine, Seigle, Fèves, Pois, Lentilles, etc., pour semence.

Magasins: Nos. 88-91-93 Rue MCGILL, 104-106-108, Rue des Enfants Trouvés, et 42 Rue Normand, Montréal

Pépinières et culture: Côte St Paul, Arbres et fruits d'ornements, plante de serre, plantes de légumes, etc.

L. H. Coutu C. E. Jacques

Coutu & Jacques

Manufacturiers de

Vermicelle et Macaroni

1450 Rue Notre-Dame

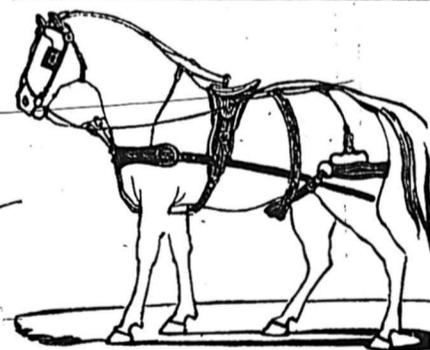
FARINES et GRAINS

Agence du

Manitoba Milling & Brewing Co

203, Rue des Commissaires

MONTREAL



F. X. ROY

SELLIER

456 Rue St Jacques pres Inspecteurs

Montreal.

A l'enseigne du Cheval Blanc

Cie Canadienne de Caoutchouc

DE MONTREAL

Manufacture de Claques et Bottes en Caoutchouc, Bottines en Feutre et Drap, Courroies, Boyaux et Paquetages, Boyaux pour pompe à incendie, Drap en Caoutchouc pour voitures, etc. etc.

Bureaux et entrepôts:

323 et 325, RUE SAINT-PAUL

Ateliers:

97 à 1000, Notre-Dame, Carré Papineau,

MONTREAL.

Succursale: 45, rue Yonge, Toronto.

pour l'exportation rapportent de meilleurs prix. Au commencement de la saison la valeur de ces blés inférieurs était très incertaine et il était difficile de décider les exportateurs à y toucher. Les premières expéditions ont été faites plutôt à titre d'essai mais elles ont bien réussi et on les a répétées ce qui a donné un cours sérieux à ces blés. Le blé trop endommagé pour être moulu est encore en bonne demande pour fourrage dans l'est du Canada où il rapporte un prix satisfaisant, par suite des hauts prix des autres grains.

A Toronto on cote le blé: Blé du printemps, No 2, 98¢ à \$1.00 de d'hiver No 2 \$1.07 à \$1.08 No 2 dur \$1.10 à \$1.12, No 3 dur \$1.00 à \$1.01.

—A Montréal il y a une bonne demande pour le blé du Manitoba, mais les stocks en élévateurs ici sont peu considérables et la plupart des transactions qui se font avec les meuniers ont lieu sur les marchés de Winnipeg ou de Port Arthur. Les prix sont très fermes et nous avons encore à hausser nos cours.

Les farines sont toujours fermes avec une demande soutenue. Les farines fortes se vendent \$5.50; celles de la province d'Ontario ont haussé de 15 à 25c en sympathie avec les autres marques. Les farines d'avoine sont cotées aujourd'hui à \$6.00 sur place, mais c'est encore au dessous des cours que demandent les meuniers pour ventes à livrer.

L'avoine est toujours en bonne demande et ferme.

On cote l'avoine d'Ontario 60c. par 34 livres et celle du Manitoba de 56 à 58c.

Les pois continuent à augmenter en Angleterre, on les cote aujourd'hui 6s. 6d. à Liverpool. Ici on cote pour livraison immédiate de 85 à 90c. et on demande 95c pour livraison en mai à flot. Les stocks en élévateurs sont moins considérables que d'habitude et la marche constante en hausse du marché anglais fait espérer des prix très fermes pour l'ouverture de la navigation.

L'orge est rare, ou du moins bien contracter et les détenteurs demandent presque aussi cher pour l'orge à moulée que pour l'orge à malter. Nous cotons la première de 58 à 60c et la dernière de 60 à 65c.

Le blé d'inde se maintient à un prix très élevé; on le cote en gros 80c. et en lots de demi-gros, jusqu'à 85c. le minot.

Nous cotons en gros:

Blé roux d'hiver, Canada No. 2.	1.18 à 1.10
" blanc d'hiver, " "	0.98 " 1.00
" du printemps, " "	0.98 " 1.00
" du Manitoba, No. 1 dur.....	0.00 " 0.00
" " " 2 dur.....	1.12 " 1.14
" " " 3 dur.....	1.00 " 1.01
" du Nord No. 2.....	1.04 " 1.06
Avoine.....	57 " 60
Blé d'inde, en douane.....	00 " 00
do droits payés.....	85 " 90
Pois, No. 1.....	90 " 00
" " 2, (ordinaire).....	82 " 85
Orge, par minot.....	60 " 65
Sarrasin, par 50 lbs.....	62½ " 65
Seigle, par 56 lbs.....	00 " 00

FARINES

Patente d'hiver.....	\$5 60 à 5 85
do du printemps.....	5 60 à 5 80
do Américaine.....	0 00 à 6 75
Straight roller.....	5 00 à 5 25
Extra.....	4 75 à 4 85
Superfine.....	3 90 à 4 40
Forté de boulanger (cité).....	0 00 à 5 50
do Américaine.....	0 00 à 0 00

EN SACS D'ONTARIO

Medium.....	2 45 à 2 55
Superfine.....	2 00 à 2 25
Farine d'avoine standard, en barils	0 00 à 6 00
Farine d'avoine granulée, en barils	0 00 à 6 00
Avoine roulée, en barils.....	0 00 à 6 00

Marché de détail

Il n'y a plus à offrir des grains au marché de la Place Jacques Cartier que des commerçants qui achètent en gros sur le marché et revendent en poches pesant de 65 à 70 lbs au lieu du poids régulier de 80 livres.

En magasin, l'avoine vaut \$1.35 pour celle de Québec, \$1.40 pour celle d'Ontario, par 80 lbs et \$1.35 pour l'avoine noire de Manitoba.

L'orge No. 2 de la province vaut \$1.35 par 100 livres; l'orge No. 1 d'Ontario vaut \$1.40.

Le blé d'inde jaune des Etats Unis se vend 85c par minot, le blanc 90c.

Le sarrasin se vend \$1.40 par 100 lbs.

La graine de lin par minot de 60 lbs. vaut \$1.50 à \$1.80.

La farine de seigle vaut \$2.60 par 100 livres.

La farine d'avoine vaut \$2.85 à \$2.90 par 100 livres.

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

BEURRE.

Marché de New-York

Les arrivages ont été restreints pendant la semaine dernière, et quoique les transactions aient été modérées, tout juste ce qu'il faut pour les besoins immédiats, elles ont été cependant suffisantes pour écouler tout le stock de marchandises de choix qu'il y avait en offre, de sorte que la confiance renait graduellement et que, en clôture, les prix sont fermes avec une tendance à une nouvelle hausse. Les stocks de vieux beurre sont épuisés, sauf quelques lots de vieux beurre de ferme ou de crémeries de juin, qui existent encore çà et là, mais qui seront probablement passés dans la consommation d'ici à quelques jours. Le commerce n'aura donc plus à compter que sur la fabrication courante et il n'est guère possible qu'il y ait du surplus avant plusieurs semaines. Les crémeries d'Elgin sont tenus à 33c; les autres crémeries de l'Ouest à 31½ et 32c. Le beurre nouveau de l'état s'est vendu de 30 à 31c.

Marché de Montréal.

Le mouvement d'exportation aux Etats Unis s'est continué cette semaine; les acheteurs des Etats Unis ont pris, çà et là, un certain nombre de lots—de 100 à 200 tinettes—de beurre de beurrier d'été, à des prix satisfaisants pour les vendeurs. De sorte que, les beurres de choix étant à peu près disparus du marché, les beurres d'été étant considérablement diminués en quantité, des beurres que l'on n'aurait pas voulu considérer autrement que de seconde qualité il y a quelques jours, se trouvent prendre la place des fancy et se vendent presque aussi cher. Avec la perspective de pouvoir écouler facilement les qualités inférieures au printemps, en les exportant aux provinces maritimes, et avec une absence presque complète de beurres de table de choix de l'automne, le marché se trouve dans une excellente situation pour commencer la nouvelle saison.

Il est venu quelques petits lots de beurres frais qui se sont écoulés facilement aux prix de 24 à 25c la livre.

FROMAGE

Marché de New-York

Le marché au fromage n'offre que peu de matière à commentaires, cette semaine. Les stocks diminuent, les prix augmentent et c'est tout ce que l'on peut dire. Un lot de fromage coloré a été payé 11½c. pour l'exportation, et il y a des détenteurs qui demandent davan-

tage. La demande n'a pas été active; naturellement, chaque point de hausse rend les acheteurs plus prudents, mais il faut bien satisfaire les besoins de la consommation, et les exportateurs, talonnés par les ordres de l'étranger, vont probablement payer encore une fraction de plus cette semaine.

On commence à recevoir des nouvelles de l'ouverture de fromageries dans diverses parties de l'état, mais le lait ne paraît pas être aussi abondant que de coutume et personne ne semble craindre le fromage nouveau, en ce moment.

Marché de Montréal.

Le câble monte graduellement; la dernière cote est 56s pour le fromage à Liverpool. Il n'y a rien à faire en gros sur notre marché.

En demi-gros, pour la consommation locale, on vend depuis 11½ jusqu'à 12c. les fromages fins d'automne, et les autres qualités en proportion.

ŒUFS

La rareté des œufs et la grande consommation qui s'en fait pendant le carême, ont fait encore hausser les prix; on a vendu au commencement de la semaine jusqu'à 25c mais aujourd'hui l'on pourrait acheter à 23c à la caisse. Il n'est pas probable que le prix se maintienne longtemps, les marchés des Etats Unis étant beaucoup plus faciles et faisant des offres ici. Comme le carême prend fin samedi, on suppose que ce jour là les œufs commenceront à baisser pour tout de bon.

POMMES DE TERRE

La demande est un peu meilleure et les prix plus fermes. Nous cotons les roses, au char, 80c la poche et en petits lots de 90 à 95c par 90 lbs. Les blanches valent de 70 à 75c la poche.

A Boston, on cote:

	Le minot.
Houlton Hebrons.....	\$1.10 à 0.00
" Roses.....	0.00 à 1.15
Aroostook Hebrons.....	1.08 à 1.10
" Roses.....	1.15 à 0.00
I. P. E. Hebrons.....	1.05 à 0.00
" Roses et blanches	1.05 à 1.10
N. E. et N. B. par baril.....	3.25 à 3.50

OIGNONS.

Le marché se maintient à \$3.50 et \$4.00 pour les oignons rouges. L'approvisionnement du marché paraît suffisant pour durer jusqu'à l'arrivée des échalottes du printemps et on ne pense pas qu'il y ait désormais de hausse sur les prix.

FRUITS

La demande est modérée et les prix stationnaires.

Nous cotons:

Pommes d'hiver.....	4.50 à 6.00
Citrons.....	2.50 à 3.50
Oranges Jamaïque le quart.	0.00 à 0.00
" Messine, caisse.....	4.50 à 5.00
" Floride la boîte.....	4.00 à 4.25
" Valence la caisse.	5.00 à 5.50
Bananes.....	2.50 à 3.50
Attacas baril.....	11.00 à 12.00
Raisin bleu la lb.....	0.00 à 0.00

" rouge et blanc..... 0.00 à 0.00
" Almeira le quart. 5.50 à 7.50
Oignons d'Espagne crates. 1.10 à 1.20

SUCRE ET SIROP D'ERABLE

Le sirop d'érable se vend de 80 à 85c la canistre ou de 6½ à 7c la livre, en draft: le sucre se vend de 8 à 9c et même 10c la livre suivant qualité.

MARCHE AUX ANIMAUX

Les marchés de la Pointe St Charles et des abattoirs de l'Est ont été bien