

SPECIALITÉS DE
WALLACE DAWSON

Pharmacien-Chimiste

No. 169 RUE ST-LAURENT
MONTREAL

YSPEPSINE.—Spécifique du Dr Noswood contre l'indigestion, les maladies bilieuses et toutes formes de dyspepsie.

Prix 50c. la bouteille.
CRÈMES de Chocolat de Dawson pour les vers. Les médecins les recommandent spécialement. Prix 25c. la boîte.

STOP-IT de Dawson.—Remède contre le mal de dents. Prix 15c. la bouteille.

REMEDE Anti-Rhumatique de Dawson.—Remède interne pour la Goutte, le Rhumatisme inflammatoire, la Sclérotique et toutes douleurs rhumatismales. Prix 50c. la bouteille.

MORRHUO-CREOSOL.—Un excellent remède pour la Consommation, la Bronchite, l'Asthme, le Rhume et tous les dérangements de la gorge et des poumons.

Prix 50c. et \$1.00 la bouteille.
CÉLÈBRE REMÈDE ANGLAIS du Dr D. W. Park, contre tous les désordres du sang, tels que les boutons, les pustules, les dartres, les cicous etc. Prix \$1.00 la bouteille, 6 pour \$5

Si vous ne pouvez vous procurer quelqu'un de ces médicaments d'un marchand local, nous vous les expédierons immédiatement sur réception du prix.

Demandez-les à vos fournisseurs.

J. L. DUHAMEL

Marchand-Tailleur

1680 rue Ste-Catherine

3e porte de la rue St-Denis, Montréal.

Assortiment complet

— DE —

Tweeds Français,
Anglais,
Ecoisais,
Etc., Etc.

à très bas prix.



RHUMES ET BRONCHITES
CHRONIQUES

Liqueur de Goudron de Norvege

tant recommandée par les médecins les plus célèbres de l'Europe et du Canada

25c. et 50c. la bouteille

A VENDRE CHEZ

MM. Lavolette & Nelson
PHARMACIENS

Agents des Remèdes Brevetés Français

1605 Rue NOTRE-DAME

Coin de la rue St-Gabriel MONTREAL.

EXTENSION

— DES RUES: —

ST-LAURENT et

St-Charles Borromée.

BUREAUX:

No 116 rue St-Jacques

Vis-à-vis le Bureau de Poste

MONTREAL.

J'ai le plaisir d'annoncer aux acheteurs sur l'extension des rues St-Laurent et St-Charles Borromée que j'occupe à présent des bureaux plus confortables et plus accessibles à l'adresse ci-dessus, où dorénavant seront transigées toutes les affaires ayant rapport à l'Extension des rues St-Laurent et St-Charles-Borromée.

FRED R. ALLEY.

Dans le Haut-Canada, les livraisons diminuent, les réserves des cultivateurs s'épuisent; les blés sont à bon marché mais les avoines sont fermes.

A Toronto on cote: blé blanc, 62 à 63 c.; blé du printemps, 61 à 62c.; blé roux, 62 à 63c.; Pois No. 2 56 à 57c.; orge No 2, 37 à 37½c.; avoine No 2, 00 à 38c.

A Montréal, l'Association de la Halle au Blé a inauguré lundi un marché ouvert "call board" où les offres et les demandes se font en public. Ce marché a lieu une heure par jour, de midi à une heure, dans la grande salle de la Chambre de Commerce.

On espère que cette innovation donnera plus d'intérêt à notre marché et nous amènera des acheteurs et des vendeurs et des ordres d'achats et de vente. Jusqu'ici, les transactions au "call board" ont été peu importantes et les cotes qui y ont été établies n'ont pas toujours représenté celles qui se pratiquaient à l'extérieur, contre livraison immédiate des marchandises.

Hier, au "call board" on a offert 20,000 minots de No 2 dur de Manitoba, à Fort William, à 72c. 10,000 minots No. 1 au même lieu à 75c., 1 char de No. 2, ici à 82c. et un char de blé gelé ici à 64c Pas de ventes sur ces offres.

En disponibles, les avoines sont toujours actives et à des prix qui continuent à hausser. On a payé cette semaine jusqu'à 41c par 34 lbs. en gare ici, pour le marché local; 40½c. serait probablement facile à obtenir en entrepot pour l'exportation. La prochaine récolte dans notre province est encore trop incertaine pour qu'on puisse en parler. Nous avons cependant entendu dire que dans quelques localités au sud du fleuve, la tempête de grêle de samedi aurait causé beaucoup de dommages; mais ces dommages sont probablement locaux.

La récolte de pois est décidément manquée pour cette année, et l'on s'étonne que à la deuxième mauvaise récolte, les prix ne soient pas meilleurs. Ils se raidissent bien un peu, suivant les indications du câble qui cote 5s. 5½d. à Liverpool, mais il n'ont encore que peu de demande et les rares acheteurs sont encore assez loin des idées des détenteurs. Ceux-ci prennent cependant courage et se disent que, avec la disette des fourrages en Europe tout les grains servant à l'alimentation des animaux devront être plus demandés et par conséquent, plus chers.

L'orge à moulée a été offerte sur la "call board" à 45c. sans trouver acheteur. Le cours réel serait de 42 à 43c. le minot. Il n'y a pas assez de sarazin en vue pour faire un lot de chargement, de sorte que ce grain est négligé pour le moment.

Les farines sont calmes, la tendance continue à la baisse des marchés du blé enlève à la boulangerie tout désir d'acheter en avance; la campagne se tient dans la même réserve; de sorte que les transactions journalières sont toujours restreintes aux besoins immédiats. Les prix que nous cotons sont sujets généralement à un léger escompte pour les bons acheteurs.

Les farines d'avoine restent très fermes.

Nous cotons en gros:

Blé roux d'hiver, Canada No 2.....	\$0.90 à 0.00
Blé blanc d'hiver " ".....	0.00 à 0.00
Blé du printemps " ".....	0.64 à 0.65
Blé du Manitoba, No 1 dur.....	0.00 à 0.00
" " No 2 dur.....	0.82 à 0.83
" " No 3 dur.....	0.78 à 0.79
Blé du Nord No 2.....	0.00 à 0.00
Avoine.....	0.40 à 0.41
Blé d'inde, en douane.....	0.00 à 0.00
Blé d'inde droits payés.....	0.57 à 0.58
Pois, No 1.....	0.82 à 0.83

Pois No 2 (ordinaire).....	0.75 à 0.76
Orge, par minot.....	0.42 à 0.45
Sarrasin, par 50 lbs.....	0.59 à 0.60
Seigle, par 56 lbs.....	0.00 à 0.00

FARINES

Patente d'hiver.....	\$4.00 à 4.10
Patente du printemps.....	4.10 à 4.15
Patente Américaine.....	5.50 à 5.60
Straight roller.....	3.40 à 3.50
Extra.....	3.00 à 3.15
Superfine.....	2.75 à 2.90
Fort de boulanger (cité).....	3.90 à 4.00
Fort de Manitoba.....	3.80 à 3.90

EN SACS D'ONTARIO

Medium.....	1.75 à 1.85
Superfine.....	1.35 à 1.45
Farine d'avoine standard, en barils.....	4.40 à 0.00
Farines d'avoine granulée, en baril.....	4.40 à 0.00
Avoine roulée en barils.....	0.00 à 4.50

Pour vos farines, son, grue et moulée, écrivez à MM. E. Durocher & Cie. agents de moulins à farine, 91 rue des Commissaires, Montréal; ils vous vendront aux mêmes prix que les meuniers, avec des conditions qui vous seront avantageuses.

Marché de Détail

La quantité d'avoine apportée au marché de la Place Jacques-Cartier par les cultivateurs des environs, diminue maintenant d'une manière sensible; les réserves paraissent s'épuiser et la consommation locale devra s'adresser plus fréquemment aux commerçants. Ces derniers ont haussé un peu les prix de l'avoine, qu'ils vendent aujourd'hui de 97½c à \$1.00 par 80 lbs.

L'orge No 1 d'Ontario vaut \$1.20 les 96 s.

Le blé d'inde jaune des Etats-Unis 65c. par minot et blanc 70c.

Les pois No. 2 valent 75c. et les pois cuisants 80c. par 60 lbs.

La graine de lin par minot de 60 lbs. vaut \$1.10 à \$1.20.

L'orge No 2 de la province vaut de \$1.00 à \$1.05 par 96 livres.

Le blé pour les animaux vaut de \$1.05 à \$1.10 par 100 lbs,

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

La farine d'avoine vaut \$2.50 à \$60 par 100 lbs.

La farine de sarrasin vaut \$2.30 à \$2.35 par 100 lbs.

BEURRE

Marché de Montréal

Quoique le marché anglais ne paraisse pas avoir besoin de notre beurre, il y a ici des acheteurs pour l'exportation dont l'empressement à s'assurer les meilleurs lots des beurreries a mis un ton ferme dans le marché. On a payé cette semaine, couramment, 19c à la beurrerie, pour le beurre de juin et quelques beurreries ont obtenu, nous dit-on, 19½c. Il faut donc coter en gros ici de 19½ à 20c. Et cependant, les lots commerçants vendent encore aux épiciers, dans les prix de 20c. Mais la semaine prochaine, il faudra payer 21c.

Les townships sont payés de 15 à 16c. à la campagne et détaillés ici à 17 et 18c suivant quantité et qualité.

Les beurres de l'ouest valent en lots de gros de 15 à 16c.

FROMAGE

On écrit de Liverpool à la date du 10 juin:

"Les arrivages de fromage nouveau ont été accueillis par une amélioration dans la demande de l'intérieur et tout s'écoule au fur et à mesure. Il ne reste presque plus de fromage de choix de l'année dernière. Nous cotons aujourd'hui le coloré nouveau de choix, de 48 à 49s; le blanc, même prix; le coloré et le blanc de l'année dernière, 53 à 55s."

Marché de New-York.

Canton, N.-Y., 17 juin.—Trois mille

neuf cents fromages ont été vendus, à peu près par égales quantités, à 8½c, 8½c et 8½c. Beurre, ventes: 100 tinettes à 22c et 100 à 21c.

Ogdensburg, N.-Y., 17 juin.—En vente, 2810 fromages. Tout vendu à 8½c.

Watertown, 19 juin.—Cinq mille meules de fromage ont été vendues de 8½ à 8½c, en grande partie pour Montréal.

Little Falls N.-Y., 19 juin.—Ventes: 80 meules à 8c, 855 à 8½c, 270 à 8½c, 2,550 à 8½c, 300 à prix secrets et 457 à commission. Beurre, 88 tinettes de crèmerie à 19 et 20c.

Utica, N.-Y., 19 juin.—Ventes de fromage: 650 meules à 8½c, 440 à 8½c, 100 à 8½c, 420 à 8½c, 2,200 à 8½c, 3,550 à 9c, 150 à 9½c et 1880 à commission. Beurre de crèmeries, 75 tinettes de 19 à 19½c.

Marchés d'Ontario

London, 17 juin.—A notre marché, 30 fromageries ont mis en vente, 5,117 meules de juin. Ventes: 2,055 à 9c, 711 à 9 1/16c, 1655 à 9½c et 536 9 1/16c.

Belleville, 20 juin.—Quarante-deux fromageries ont mis en vente, 3050 meules dont 1610 de fromage blanc et 1440 de coloré. Ventes: blanc, 775 à 9c, 220 à 9 1/16 et 560 à 9½c; coloré, 285 à 9 1/16c, 780 à 9½c et 145 à 9 3/16c.

Liverpool, Ont. 20 Juin.—En vente aujourd'hui 2,200 meules de la première moitié de juin. Pas de vente. Il a été offert de 9 1/16 à 9½.

Campbellford, Ont. 20 Juin.—On a mis en vente aujourd'hui 140 meules, fromage coloré et 142 fromage blanc. Tout a été vendu: 360 à 9 1/16c et 232 à 9½c.

Peterboro, Ont. 20 Juin.—Cinquante-trois fromageries ont mis en vente 5883 meules. Ventes depuis 8½ jusqu'à 9½c.

Pidton, Ont. 21 Juin.—Onze fromageries ont mis en vente 890 meules, tout coloré. Ventes 280 à 9 1/16 et 710 à 9c.

Napanee, 21 Juin.—En vente 200 meules coloré et 200 meules blanc; tout vendu de 9 à 9 5/16.

Marché de Montréal

Le câble cote 46s, pour le fromage blanc et 49s.6 pour le coloré.

Au quai, lundi, il y avait 3,600 meules, toutes de fromage blanc et quelques lots de qualité pas tout à fait irréprochable. Les lots de bonne qualité ont été vendus à 8½c, un ou deux lots plus fancy ont peut-être fait 8½c, mais nous n'en sommes pas certains; maintenant il a été vendu aussi du fromage à 8½c. Un lot arrivé par le Québec, mardi, du comté de Maskinongé, a été vendu 8½c, quoique ce fût du coloré et que la qualité fut bonne; mas l'acheteur a profité de l'expérience du vendeur qui, n'étant pas de nos abonnés, ne connaissait pas l'état du marché. On nous affirme que ce lot eut pu rapporter 9c, s'il avait été cédé à un commissionnaire ici. De fait, les commerçants n'ont pas de difficulté à obtenir 9c pour le fromage coloré de la province, lorsque la qualité est bonne, le cours de 9½c que cotent des confrères n'est praticable que pour des fromages fancy des meilleures régions d'Ontario. Le fromage blanc s'est vendu de 8½c à 8½c avec assez de facilité. Comme la demande pour l'exportation reste, sinon très animée, au moins assez bonne pour absorber les arrivages, nous croyons que les prix de la semaine prochaine seront à peu de chose près ceux de cette semaine. La saison promet d'être à peu près dans les mêmes conditions que l'année dernière. Cependant, on n'est jamais certain de l'avenir et si le mois de juillet donnait un accroissement considérable de la fabrication, on ne peut pas affirmer qu'il ne s'en suivrait pas une légère diminution de prix. On nous signale une erreur dans la