

**ANNONCES.**

SI vous avez quelque chose à annoncer quel que part, en aucun temps, écrivez à GEO. P. ROWELL & CIE, No 10 Spruce Street, New-York.

QUICONQUE a besoin d'informations au sujet d'annonces, fera bien de se procurer un exemplaire de "BOOK FOR ADVERTISERS," 368 pages; prix, une piastre. Expédié par la malle, franco-sur réception du prix. Contient une compilation faite avec soin, d'après le *American Newspaper Directory*, de tous les meilleurs journaux, y compris les journaux spéciaux; donne la cote de la circulation de chacun, avec beaucoup de renseignements sur les prix, et autres sujets se rapportant aux annonces. Ecrire à ROWELL'S ADVERTISING BUREAU, 10 Spruce Street, New York.

**POUR L'AVENT**

Aux Epiciers

EN MAGASIN :

Morue et autre poisson frais, Fumé, Salé et sec.

AUSSI :

Assortiment complet de produits agricoles, y compris: Volailles, Oeufs, Beurres, Attocas, Miel, Pommes, etc.

Les plus bas prix possibles pour les épiciers qui paient comptant.

**CHARLES DUNCAN & CIE**

Marchands Commissionnaires de Provisions

30 Rue des Enfants Trouvés

MONTREAL.

**J. H. HORSFALL & Co**

38 Rue Windsor, Montreal

Seuls fabricants des

Cabinets Automatiques de Sureté pour l'Huile, de Sharp.



Ayant fabriqué tous ces cabinets depuis leur introduction au Canada pour la Oil Cabinet and Novelty Co., pour la Canadian Oil Cabinet Co. et plus tard pour la McLaren Mfg Co., nous sommes en mesure de faire des cabinets de tous genres pour contenir toutes sortes d'huiles, pour les épiciers, machinistes, fonderies, bateaux à vapeur, et toute autre boutique où l'on emploie de l'huile.

Cabinets faits sur commande, ajustés à tout espace et sur toutes dimensions données, à une légère avance sur les prix réguliers.

**AGENCE**

DES

Moulins à Farines du Canada

**SPÉCIALITÉS :**

Farine Forte.  
Farine Patente.  
Farine Straight Roller.  
Farine Low Grades.  
Grains, Son, Gru vendu à commission.  
Correspondance en Français. Réponse par télégraphe aux demandes de cotations.

**E. DUROCHER ET CIE**

209 Commissaires.

**Cie de Téléphone Bell du Canada**

C. F. SISE, Président,

GEO. W. MOSS, Vice-Prés.

C. P. SCLATER, Sec.-Trésorier.

Cette Compagnie vendra ses instruments à des prix variant de 10 à 25 piastres le set. Ces instruments sont protégés par les brevets que possède la compagnie, et les acquéreurs sont par conséquent à l'abri de contestations et pourront se servir des lignes principales aux prix des abonnés.

La compagnie prendra des arrangements pour relier les localités privées de communications téléphoniques, avec le bureau de télégraphie le plus proche, ou encadre construira des lignes privées pour les individus ou les compagnies, pour relier leurs résidences à leurs places d'affaires. Elle est prête à manufacturer toutes sortes d'appareils électriques.

Pour détails complets s'adresser au bureau de la Compagnie à Montréal.

On dit qu'un *corner* est en organisation à Chicago et à New York sur le maïs livrable en décembre. Le succès du *corner* de novembre a mis probablement l'eau à la bouche des spéculateurs et, comme on s'est aperçu qu'il y a pas mal de maïs vendu à découvert pour livraison en décembre, en même temps que la quantité en vue diminue, on s'est dit, que, en forçant un peu la note on pourrait arriver à mettre les cours à un chiffre qui permettrait de réaliser de beaux bénéfices. Le premier résultat de ses opérations a été une hausse subite de 10c. par minot à Chicago.

Au Manitoba les livraisons de blé par les cultivateurs, ont été diminuées par le froid et la neige, puis elles ont repris de l'activité avec l'adoucissement de la température qui va permettre de continuer les battages.

Les blés en meules sont à l'abri, mais ceux qui ont été laissés en quintaux pourraient bien souffrir de la fonte des neiges qui les ont recouverts.

Le bulletin officiel de la récolte du Nord Ouest donne le chiffre de 30,000,000 de minot de blé pour la récolte du Manitoba seul. On calcule que 40 p.c. du blé est plus ou moins endommagé par la gelée; mais sur cette quantité, la moitié au moins peut être convertie en bonne farine, de sorte que la quantité de blé marchand du Manitoba peut être évaluée cette année à 18,400,000 minots; ce qui, à 60c, le minot, représente pour les Manitobains une richesse de \$11,400,000, soit, pour une population de 200,000 habitants, \$57. par tête, quel argument au service des agents de colonisation!

A Toronto on cote Blé No 2 roux, 95 à 97; No 1 dur de Manitoba, \$1.05 à \$1.08; No 2 dur, \$1.01 à \$1.03; No 3 dur 96 à 97c., blé du printemps No 2, 94 à 95c. Orge No 2, 53 à 54c., pois No 2, 65 à 67c, avoine No 2, 34 à 35c.

A Montréal la tranquillité se maintient quant au blé qui n'a guère qu'une valeur nominale.

L'avoine a un mouvement plus restreint, quoique les prix restent fermes. Les existences ne sont pas exorbitantes et les livraisons de la campagne sont retardées par les mauvais chemins à la campagne. Ce qui se fait sur place est à des prix soutenus avec tendance à la hausse.

Les pois sont tranquilles; le marché anglais ne s'est pas mis au niveau des cours que représentent désormais les prix demandés ici. Comme on est sous l'impression que l'Europe aura besoin tôt ou tard de pois pos, on préfère attendre qu'elle nous les demande plutôt que de les lui offrir à son prix.

Le maïs est ferme; la hausse des Etats-Unis a peu d'effet sur notre marché qui est approvisionné suffisamment.

L'orge et le sarrasin sont à peu près dans la même situation que la semaine dernière.

Les farines ont une demande modérée en petits lots. Les prix sont soutenus et quoique nous ne puissions hausser nos cotes, nous savons qu'il est difficile d'obtenir la moindre concession. Les farines de vieux blé sont préférées à 25c. de plus que nos cotes. Pas de changement dans les farines d'avoine.

On annonce aujourd'hui une transaction qui va faire du bruit dans le commerce des farines. MM. Ira Gould et fils, propriétaires des "City Mills" dont les marques étaient avantageusement connues partout dans notre province, ont vendu leur minoterie à MM. W. W. Ogilvie et Cie. Cette acquisition fait de MM. W. W. Ogilvie et Cie les meuniers les plus considérables du

pays. Les "City Mills" avaient une capacité de production quotidienne de 1,100 barils de farine; avec leurs autres moulins, les nouveaux propriétaires peuvent désormais produire 7,500 barils par jour, ce qui les place au premier rang, comme capacité de production, de tous les meuniers d'Amérique et probablement du monde entier.

Les "City Mills" ont commencé hier à moulin pour le compte de MM. W. W. Ogilvie et Cie.

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
" " " " " " " "	No 2 dur..... 1 03 à 1 04
" " " " " " " "	No 3 dur..... 0 97 à 0 00
Blé du Nord No 2 .....	1 03 à 0 00
Avoine .....	0 34 à 0 35
Blé d'inde, en douane .....	0 00 à 0 00
Blé d'inde droits payés.....	0 72 à 0 75
Pois, No 1 .....	0 85 à 0 00
Pois No 2 (ordinaire).....	0 76 à 0 77
Orge, par minot .....	0 48 à 0 62
Sarrasin, par 50 lbs.....	0 55 à 0 58
Seigle, par 56 lbs.....	0 90 à 0 91

**FARINES**

Patente d'hiver.....	\$5 00 à 5 25
Patente du printemps .....	5 25 à 5 40
Patente Américaine .....	6 25 à 6 50
Straight roller.....	4 65 à 4 80
Extra.....	4 50 à 4 55
Superfine.....	3 85 à 4 00
Forde de boulanger (cité).....	5 10 à 5 25
Forde du Manitoba.....	5 10 à 0 00

**EN SACS D'ONTARIO**

Medium.....	2 35 à 2 40
Superfine .....	1 80 à 1 85
Farine d'avoine standard, en barils.....	4 60 à 4 70
Farine d'avoine granulée, en barils.....	4 65 à 4 75
Avoine roulée en barils .....	4 65 à 4 75

La célèbre farine forte "Samson" est continuellement en vente chez MM. E. Durocher et Cie, 209 rue des Commissaires, Montréal.

**Marché de Détail**

L'avoine s'est vendue, mardi sur le marché de 85c. à \$0.90. la poche.

En magasin, on vend l'avoine 87½c. par 80 livres pour celle de Québec.

L'orge No 2 de la province vaut \$1.20 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 85.

Le sarrasin se vend \$1.20 par 96 lbs.

Les pois No. 2, valent 80c. et les pois cuisants 85c. par 60 lbs.

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

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 26 nov., dit :

" En sympathie avec les beurres du continent, les beurres danois de choix sont restés très fermes; quoique les cours ne puissent pas être cotés plus haut, les détenteurs ne veulent rien accepter en dessous des prix cotés plus bas et espèrent pouvoir obtenir mieux la semaine prochaine. En beurre d'Irlande, la demande n'est que du détail; cependant, les détenteurs sont fermes et les détenteurs refusent toute concession. Il n'y a en offre ici que fort peu de beurre d'Amérique et les acheteurs ont de la difficulté à obtenir quelque concession sur les prix. Nous cotons : Danois, extra fin, kiels ..... 138 à 140  
Hambourg ..... 135 à 138  
Irlandais, extra fin, nouveau ..... 119 à 122

Do qual. march ..... 000 à 110  
Crémeries extra fines ..... 132 à 134  
Américain crémeries..... 98 à 104.

**Marché de New-York**

La semaine dernière a été très calme, avec des arrivages modérés; mais toutes les qualités accusent des défauts plus ou moins marqués causés par le froid, ce qui a donné un excédant de marchandises de qualité inférieure, tandis que l'article de choix est rare. Nous croyons que les beurres de table *fancy* vont atteindre de plus hauts prix et que le beurre conservé aura plus de demande. A Elgin, le marché est en hausse de 1c., de sorte que les marchandises qui vont arriver devront se vendre plus de 30c. pour donner un profit. Les beurres de ferme de l'état sont abondants et ceux qui sont de premier choix ont une vente rapide aux prix de 26 à 27c., les autres sont assez difficiles à vendre, excepté à de bas prix. Les qualités les plus faibles sont celles qui se vendent entre 22 à 24c.

**Marché de Montréal**

Le marché est tranquille sur place avec les mêmes caractéristiques que la semaine dernière; de fait, nous n'avons qu'à répéter nos commentaires de jeudi dernier pour donner une description exacte de la situation. Le seul point à noter, c'est que les détenteurs de beurre des beurrieres n'ont pas l'air tout à fait aussi indépendants, quoiqu'ils demandent encore les mêmes prix, ils semblent se laisser plus facilement persuader de rabattre ¼ ou ½c.

Nous cotons.

Beurre de Beurrierie :	gros	Détail
Juin.....	19 à 20	19½ à 21
Juillet et Aout.....	21 à 22½	22 à 23
Septembre et Octobre.....	23 à 24	23½ à 25
Beurre de ferme :		
Townships.....	18 à 20	20 à 21
Brockville et province.....	16 à 18	17 à 20
De l'Ouest.....	15 à 16	16 à 17

**FROMAGE**

**Marché de Liverpool**

La circulaire de MM. Wm Heapy et fils, 18, Mathew street, Temple court, Liverpool, en date du 26 nov., dit : " La demande a été assez active et on rapporte un bon courant d'affaires. Les cours ont une hausse de 2 à 3 s. par quintal sur la semaine, clôturant fermes. Nous cotons : Fromage d'automne nouveau, très fin, de 53 à 56 s.; quelques détenteurs ne veulent pas entendre parler de moins de 58 à 60 s. pour leurs fromages de premier choix. Les sortes entre 42 et 50 s. sont maintenant en petites quantités et les acheteurs ont de la peine à se procurer ce dont ils ont besoin dans ces qualités. Il reste encore quelques vieux fromages de septembre 1890 qui s'offrent entre 44 et 46 s. Les sortes inférieures se vendent lentement de 35 à 42 s. Les fromages à mi-maigres, frais, sont soutenus entre 40 et 44 s. Les fromages écrémés valent de 18 à 24 s.

**Marché de New-York**

Le marché a été lent sur toutes les qualités et, en somme, ce qui domine c'est une tendance à la faiblesse provenant du ralentissement de la demande locale, quoique les détenteurs de lots de qualité parfaite n'aient rien perdu de leur confiance dans l'avenir de ces marchandises. Il est impossible d'acheter des fromages de septembre de choix au-dessous de 11½ à 11¾c.

**Marché de Montréal**

Le fromage ici n'a guère qu'une valeur nominale en ce moment; les affaires sont excessivement rares, mais les détenteurs ne paraissent pas disposés