

AUBIN & THIBAUT

Marchands en Gros de

PROVISIONS

335 rue des Commissaires

Beurre, fromage, œufs, fleur, en quarts et poches, pois, fèves, sucre d'érable, pois fendu, papier de paille, etc.
Effets livrés gratis.

Téléphone Bell 970.

Téléphone Fédérale 1486.

C. E. JACQUES

Marchand-Commissionnaire

Farines, Grains, Foin

ETC., ETC.

Agent Général pour The Manitoba Milling & Brewing Co., Carberry, Manitoba, aussi agent de la CIE DE THE YOKOHAMA. — Farines de commerce et Farines fortes de boulanger, une spécialité. — Consignations et commandes sollicitées.

C. E. JACQUES

Bureau principal :

203, Rue des Commissaires

Près de la rue St-Sulpice.

— THE —

Montreal Biscuit Co'y

84, RUE MCGILL

MONTREAL

Manufacturiers de toutes sortes de

BISCUITS SECS

ET DE GALETTES

On sollicite une commande d'essai de la part des détaillants que notre représentant n'a pas vu personnellement.

HOLA!

Où allez-vous ?

Au No. 8, Cote du Beaver Hall

Pourquoi ? Pour boire,

Quoi ? L'eau fameuse de

ST
G
E
N
E
V
E

GENEVÈVE

I
E
V
E

Vous pouvez aussi vous désaltérer en buvant les Eaux de Richelieu, Caledonia (souffrée et saline), benaki, Georgienne, St-Léon (nouvelle source) et autres. A vendre en gros au

Depot General d'Eaux Minerales

8 Cote du Beaver Hall

PAR

A. Poulin & Cie

Téléphone No. 2037

AUX MARCHANDS

Tabac Canadien

EN FEUILLE

Spécialité de Première Classe

EN GROS SEULEMENT

Au plus BAS PRIX du marché

S'adresser à

EPHREM BOLDUC,

JOLJETTE P.Q.

fait que les examinateurs n'ont pu faire de standard de No 1 du Nord qui est un blé tendre. Tous les échantillons sont du blé dur. Les inspecteurs, cependant sont autorisés à classer comme No 1 du Nord tous les grains qui se présenteront dans les conditions requises. En outre des classes régulières de No 1 et No 2 dur, on a fait une classe de No 3 dur, ce qui a été nécessité par la qualité inférieure de la récolte. Il y a aussi deux classes de blé atteint par la gelée (frosté). Il a diversité d'opinion sur l'opportunité de faire les standards de si basse qualité, mais, même à les prendre tels qu'ils sont, il y aura peu de blé qui puisse être classé No 1, parcequ'il est en général trop léger. Les rapports du battage constatent en général un bon rendement et si la qualité est pauvre, la quantité sera considérable.

Les prix aux points d'expédition ont été faits d'abord très hauts; on a payé de 70 à 85c et dans quelques cas jusqu'à 90c pour les meilleurs échantillons; et encore ces "meilleurs échantillons" n'atteindront pas, en moyenne la classification de No 1 dur. Les meuniers, qui étaient complètement à sec, ont acheté activement, et lorsqu'ils seront approvisionnés, les prix devront baisser.

Dans le Haut Canada on paie le blé d'automne de 92 à 95c et le blé du printemps de 80 à 90c suivant qualité et location.

A Montréal nous avons reçu à la halle au blé les échantillons-types de blé du Manitoba, mais comme il n'y a pas encore de blé sur le marché il est impossible de donner un cours réel. Les prix, cependant, d'après les plus récentes dépêches de Port Arthur et de Winnipeg, ne pourront guère dépasser \$1.00 pour No 1 dur, en calculant sur 70c comme prix moyen en gare à Winnipeg.

Les farines sont absolument calmes; la boulangerie paraît avoir une petite provision qu'elle va épuiser en attendant que les prix baissent, éventualité qui est assez probable. Les transactions qui se font actuellement sont sur la base des prix que nous cotons, mais il est encore facile pour un bon acheteur au comptant d'obtenir une déduction. Nous avons baissé un peu les prix faibles et nous laissons tels qu'ils étaient la semaine dernière les prix forts qui sont encore pratiqués de temps en temps.

Les pois sont plus faibles, le marché anglais ayant baissé de 2d depuis la semaine dernière; les exportateurs offrent aujourd'hui 75c en magasin et 76c à flot pour les pois du Bas Canada et 1c de plus pour ceux du Haut Canada.

L'avoine est également en baisse; on l'offre en lots de char à 42c par 32 lbs pour avoine de Québec et 44c pour avoine d'Ontario. En demi-gros on vend de \$1.02½ à \$1.05 par 80 livres.

L'orge n'a pas encore de mouvement sur notre place; les marchés des Etats Unis étant désormais hors de portée, les prix sont faibles; l'orge à moulée ne vaut que 50c et l'orge à malter 65c par 48 lbs, sans demande.

Le blé d'inde est tranquille aux prix précédemment cotés.

Le sarrasin nouveau vaut \$1.20 par 100 livres.

Nous cotons en gros :

Blé roux d'hiver, Canada No.2	0.92 à 0.95
" blanc d'hiver, " "	0.90 " 0.92
" du printemps, " "	0.95 " 0.98
" du Manitoba, No.1 dur	1.05 " 1.07½
" " " 2 dur	0.90 " 0.97
Avoine	41 " 42
Blé d'inde, en douane	57½ " 00
do droits payés	65 " 70

Pois, No. 1	90 " 95
" " 2, (ordinaire)	76 " 78
Orge, par minot	50 " 65
Sarrasin, par 50 lbs	60 " 62
Seigle, par 50 lbs	00 " 00

FARINES

Patente d'hiver	\$5 35 à 5 75
do du printemps	5 90 à 6 15
do Américaine	6 50 à 6 75
Straight roller	4 85 à 5 00
Extra	4 50 à 4 65
Superfine	4 00 à 4 10
Forde de boulanger (cité)	0 00 à 6 00
do Américaine	5 00 à 5 75

EN SACS D'ONTARIO

Medium	2 50 à 2 65
Superfine	1 70 à 1 80
Farine d'avoine standard, en barils	4 75 à 4 85
Farine d'avoine granulée, en barils	4 90 à 5 00
Avoine roulée, en barils	5 00 à 5 10

Marché de détail

Peu de grain au marché mardi; les prix se sont assez bien tenus, quoique le gros soit un peu plus faible.

En magasin, l'avoine vaut \$1.10 pour celle de Québec et \$1.15 pour celle d'Ontario, par 80 lbs:

L'orge No. 2 de la province vaut \$1.20 par 100 livres; l'orge No. 1 d'Ontario vaut \$1.25.

Le blé d'inde jaune des Etats Unis se vend 70c par minot, le blanc 75c.

Le sarrasin se vend \$1.20 par 100 lbs.

La graine de lin par minot de 60 lbs. vaut \$1.30 à \$1.40.

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

La farine d'avoine vaut \$2.25 à \$2.40 par 100 livres.

La farine de sarrasin vaut \$1.70 par 100 livres.

BEURRE.

Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. W. Heapy & Son, en date du 25 septembre dit :

" La demande pour le beurre du Danemark n'a pas été satisfaisante; les hauts prix demandés ont arrêté la consommation pour le moment et quoique nous ne puissions coter en baisse il semble que les consignataires soient disposés à faire de légères concessions.

Au début de la semaine, le beurre d'Irlande a eu une demande assez active, mais cette demande s'est ralentie ensuite et les cours sont sans changement notable. Il n'est arrivé pendant la semaine aucun lot fancy de crémeries américaines; le stock sur place a généralement été affecté par la chaleur et pour faire des ventes les détenteurs ont à subir une réduction de prix.

Nous cotons en clôture :

Danois, extra fin, kiels	120 à 123s.
" " " kiels	124 à 000s.
" fin	00 à 00s.
Irlandais, extra fin	110 à 112s.
" choix	98 à 104s.
" fin	88 à 95s.
Américain, extra fin crémeries	... à ...s.
" qual. marchande	35 à 45s.

Marché de New-York

Le beurre arrive encore en quantités considérables et les prix en conséquence sont faibles. Il y a surabondance de crémeries en seaux que l'on a de la difficulté à vendre 22c. Les crémeries en tinettes sont plus rares et se vendent de 23 à 23½c. Les beurres de fermes sont stationnaires à 19c, mais difficiles à vendre à ce prix. L'écroulage du lait destiné aux fromageries augmente la production du beurre et cause un encombrement de stock qui durera probablement tout le mois. Puis les arrivages diminueront les prix seront plus fermes. — *Utica Herald.*

Marché de Montréal.

La situation du marché pour le beurre

de beurrerie est celle-ci: les beurriers demandent pour leur septembre des prix élevés que le commerce ne peut pas payer, de sorte qu'il ne se fait que fort peu de transactions en gros. On demande à la beurrerie de 23 à 24c tandis que les exportateurs ici disent qu'ils ne peuvent payer plus de 21c. Le commerce local est un peu plus aventureux et nous avons connaissance d'un lot de premier choix, 110 tinettes, tout septembre, qui a été payé 22c ici. Les beurriers comptent sans doute sur l'excitation qui, d'habitude, prend les commerçants vers cette époque et leur fait payer des prix très élevés, pour se faire concurrence les uns les autres. Cette excitation n'a pas encore paru cette année et il n'y a pas de signe de sa prochaine apparition.

En attendant les commerçants détaillent à la tinette le beurre frais de beurriers à 22c le beurre d'août, de 19 à 20c et les beurres d'été de 17 à 18c.

Les beurres de ferme sont abondants et peu demandés sauf les meilleures qualités des townships qui valent jusqu'à 18 et 19c suivant le lot. Les autres beurres n'ont pas varié.

Nous cotons :

Beurre de beurrerie :

Juin et juillet	17 à 18c
do (détail)	19 à 20c
Août	19 à 20c
do [détail]	20 à 21c
Septembre	21 à 22c

Beurre de ferme :

Townships	15 à 19c
Morrisburg & Brockville	15 à 18c
Province	13 à 18c
De l'Ouest	13 à 16c

FROMAGE

Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. Wm. Heapy & Sons, 25 Mathew street, Liverpool, en date du 25 septembre, dit :

" La demande s'est un peu améliorée et il y a en plus de disposition de la part des marchands de province à s'approvisionner de fromage de premier choix. Il s'est fait une bonne somme d'affaires. Les qualités moyennes ont été calmes et pour faire des ventes de quantités, il a fallu accepter une légère réduction de prix. Le marché clôture comme suit : Fromages blanc ou coloré extra fin, de 44 à 47s; quelques lots spéciaux sont tenus à 50s. Fromage de l'été dernier, en bonne condition, de 20 à 28c. Fromage mi-maigre, coloré, 28 à 32s, blanc 28 à 35s. cote de New York 48s c. i. f."

Marchés de New-York.

Il est plus que probable que si l'on avait vendu à la campagne tout le fromage en offre, la semaine dernière, les prix auraient baissés, car le marché n'aurait pu supporter ce poids. Mais comme les ventes ont été légères, les arrivages à New York ont été modérés et les consignataires ont pu maintenir les prix, quelquefois les hausser d'une fraction pour les lots fancy. Naturellement il n'y en a pas moins de fromage à vendre que si tout ce qu'il y a de disponible eut été mis sur le marché, mais les consignataires ont profité de l'occasion pour écouler une partie de ce qui restait des semaines précédentes et sous cette influence le marché s'est relevé. Les prix sont plus fermes et meilleurs qu'il y a huit jours, le prix extrême étant 9½c avec une préférence pour le fromage blanc. Le chemin de fer N.Y. Central livre encore irrégulièrement moins que les semaines précédentes, mais encore assez pour déranger les affaires, certains lots arrivant trop tard pour être expédiés par les vapeurs de samedi. (*Utica Herald.*)