

**FOIN PRESSE ET FOURRAGES**

MM. Hosmer, Robinson & Co. nous écrivent de Boston, à la date du 10 janv. 1907:

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 341 chars de foin et 8 chars de paille; 19 chars de ce foin étaient destinés à l'exportation.

Semaine correspondante l'an dernier: 422 chars de foin et 14 chars de paille, dont 119 chars de foin pour exportation.

Le marché est tranquille et la demande à peu près égale aux recettes.

Le marché est tranquille pour la paille de seigle et les arrivages sont légers.

Nous cotons:	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$21.00 à 00.00	\$20.00 à 00.00
Foin No 1.....	19.00 à 00.00	19.00 à 00.00
Foin No 2.....	18.00 à 00.00	18.00 à 00.00
Foin No 3.....	15.00 à 00.00	15.00 à 00.00
Foin trèfle mêlé.....	15.00 à 00.00	15.00 à 00.00
Foin trèfle.....	14.00 à 15.00	14.00 à 15.00
Paille de seigle liée.....	12.00 à 12.50	10.00 à 00.00
Paille de seigle en balles	9.00 à 10.00	0.00 à 00.00
Paille d'avoine.....	8.00 à 9.25	0.00 à 0.00

**Marché de Montréal**

Les marchés anglais et américains sont très faibles et peu engageants pour les exportateurs canadiens.

A Montréal, le marché est également faible avec de forts arrivages de l'Ontario et les livraisons directes des cultivateurs à la consommation. A la campagne, les cultivateurs paraissent peu disposés à rien céder. La demande est lente.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé.....	0.00	14.00
Foin pressé No 2.....	0.00	13.00
Foin mélangé de trèfle.....	0.00	12.00
Foin de trèfle pur.....	0.00	11.50
Paille d'avoine.....	0.00	6.00

**PEAUX VERTES**

Le marché est ferme et les peaux sont très difficiles à obtenir.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf No 1, 12c.; No 2, 11c.; No 3, 10c. Veau No 1, 12c.; No 2, 10c.; moutons, 50c.; agneaux \$1.00; cheval No 1, de \$3.00 à \$3.50.

Les tanneurs paient aux marchands: Boeuf No 1, 13c.; No 2, 12c.; No 3, 11c. Veau No 1, 13c.; No 2, 11c.

**VOLAILLES ET GIBIER**

La vente du chevreuil est maintenant prohibée. Les lièvres sont toujours rares; on les vend de 25 à 30c. la paire aux commerçants de détail.

Les volailles mortes sont en moindre approvisionnement avec une assez bonne demande et les arrivages diminuent; les prix sont, en conséquence, un peu plus élevés: poules, de 8 à 9c.; poulets, 12c.; dindes, de 14 à 15c.; canards, 10 à 11c. et oies, de 9 à 11c.

**ANIMAUX DE BOUCHERIE**

La demande est active et les animaux peu nombreux. Les prix sont très fermes.

Nous cotons:

Vivants

Boeufs.....	les 100 lbs.	3.50	5.00
Vaches.....	les 100 lbs.	3.00	4.50
Veaux.....	la pièce	3.00	6.00
Agneaux.....	la pièce	0.00	11.00
Moutons.....	la pièce	4.25	8.50
Porcs.....	les 100 lbs.	7.25	7.50



Quand vous achetez des

Confitures,  
Gelées et  
Marmelade  
d'Orange

**d'UPTON**

Vous achetez quelque chose qui est facile à vendre de nouveau.

Le consommateur apprécie la qualité des

**Marchandises d'Upton**

**ROSE & LAFLAMME**

Agents de vente pour l'Est.

400, rue St-Paul, Montréal.

**Naz. Turcotte & Cie.**

Thés,  
Cafés,  
Liqueurs  
et  
Epicerie

**QUEBEC, - CANADA.**

**45 DES PLUS HAUTES RECOMPENSES**

En Europe et en Amérique

**Les CACAOS et CHOCOLATS**

Purs, de Haut Grade

- DE -

**Walter Baker & Co.**

LTD.



Marque de Commerce.

Leur Cacao pour le Déjeuner, est absolument pur, délicieux, nutritif et coûte moins de 1 cent par tasse.

Leur Chocolat Premium No. 1, Enveloppes Bleues, Etiquettes Jaunes, est le meilleur chocolat nature sur le marché, pour l'usage de la famille.

Leur Chocolat Caracas au sucre est le plus fin chocolat à manger qui soit au monde.

Un livre de recettes de choix, en Français, sera envoyé à toute personne qui en fera la demande.

**Walter Baker & Co., Ltd.**

Etablis en 1780

**DORCHESTER, MASS.**

Succursale, 86 rue St-Pierre,

**MONTREAL**

**Abattus**

Boeufs.....	les 100 lbs.	6.50	8.50
Vaches.....	les 100 lbs.	5.00	8.00
Veaux.....	les 100 lbs.	0.00	7.00
Agneaux.....	les 100 lbs.	8.00	8.50
Moutons.....	les 100 lbs.	0.00	8.50
Porcs.....	les 100 lbs.	9.75	10.00
Porcs de la campagne.....		9.25	9.75

**Un commerce prospère**

Assemblée annuelle de E. W. Gillett Co., Limited.

La sixième assemblée annuelle de E. W. Gillett Co., Ltd., a eu lieu dans les bureaux de la compagnie, coin des rues King et Duncan, Toronto, jeudi matin, 17 janvier, à 11 heures.

Sur trois mille parts, 2457 étaient représentées par leurs détenteurs ou des fondés de pouvoir. Les actionnaires présents ont été très satisfaits des résultats excellents obtenus pendant l'année écoulée. L'augmentation des ventes a été très forte, et la compagnie a maintenu son record unique de terminer les affaires d'une autre année sans subir de pertes du fait de mauvaises dettes. La manufacture vaste et moderne que possède et occupe cette compagnie étant déjà trop petite, des constructions seront entreprises avant longtemps et un espace supplémentaire considérable y sera ajouté. Les directeurs suivants ont été élus: M. Geo. H. Macfarlane, M. Wm. J. Underwood, M. Wm. S. Champ, M. Jos. R. Kirkpatrick et M. Wm. Dobie. MM. Hoskins et Westervelt continueront à remplir les fonctions d'auditeurs pendant une autre année.

Dans l'après-midi, a eu lieu une assemblée du Bureau des Directeurs, dans laquelle les officiers suivants ont été élus pour l'année 1907: M. Wm. Dobie, président; M. Geo. Macfarlane, assistant gérant général; M. Jos. R. Kirkpatrick, trésorier; M. Geo. Hepburn, secrétaire.

Le carême approche à grands pas, et vous savez que, pour terminer les repas maigres vos clients pour la plupart vous demandent des confitures et des gelées, c'est-à-dire des douceurs qui vous laissent de beaux profits pourvu que vous lui offriez de bonnes marques qu'ils vous redemandent. Si vous voulez qu'ils vous en demandent souvent, donnez-leur les confitures et les gelées de la marque E. D. S., il n'en existe pas de plus pures ni de plus savoureuses, car il ne sort rien des E. D. Smith's Fruit Farms, de Winona, Ont., qui ne puisse subir victorieusement l'analyse la plus minutieuse des analystes et chimistes officiels. La raison c'est qu'il n'y entre que le sucre le plus pur et les fruits les plus sains et les plus exquis.

La Ozo Co., Limited, Montréal, est outillée comme pas une manufacture pour la fabrication des confitures; elle a l'outillage le plus moderne, le plus perfectionné pour produire en quantité les produits de la meilleure qualité. Se trouvant au centre des approvisionnements elle est en mesure d'acheter dans les meilleures conditions possibles le sucre et les fruits. Avec tous ces avantages pour produire beaucoup et bien, elle n'a rien voulu laisser au hasard pour donner satisfaction à sa clientèle, aussi a-t-elle fait venir d'Angleterre un homme ayant 28 ans d'expérience dans cette ligne pour diriger son département des confitures. C'est donc avec confiance que les marchands peuvent s'approvisionner des confitures manufacturées par la Ozo Co., Limited et les offrir à leur clientèle.