AUBIN & THIBAULT

Marchands en Gros de

${ t PROVISIONS}$

335 rue des Commissaires

Beurre, fromage, œufs, fleur, en quarts poches, pols, feves, sucre d'érable, pols fendu, papier de paille, etc. Effets livres 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 spéiglist — Considerations at commerce agent - Consignations et commandes sollicitées.

C. E. JACQUES Bureau principal :

203, Rue des Commissaires Près de la rue St-Sulpice.

THE -

Montreal Biscuit Co'v 84, BUE 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!

Ou allez-vous?

Au No. 8, Cote du Beaver Hall

Pourquoi? Pour boire,

Quoi? L'eau fameuse de

STE GE GENEVIÈVE

Vous pouvez aussi vous désaltérer en buvant les Eaux de Richelieu, Caledo-nia (souffrée et saline), Abenakis, Geor-gianne, St-Léon (nouvelle source) et autres. A vendre en gros au

Depot General d'Eaux Minerales

8 Cote du Beaver Hall

A. Poulin & Cie

Téléphone No. 2037

AUX MARCHANDS

EN FEUILLE

Spécialité de Première Classe EN GROS SEULEMENT

Au plus BAS PRIX du marché S'adressér à

EPHREM BOLDUC. JOLIETTE P.Q.

jours entiers, convrant toute la province et s'étendant à l'ouest sur les territoires. Cette pluie a fait du dommage au foin et a interrompu la moisson. Le temps s'est éclairci, avec un vent assez vif. mercredi matin, et le reste de la semaine a été assez favorable à la moisson, en dépit de quelques averses locales. La température a été, en moyenne, un peu fraiche pour les grains qui ne sont pas encore murs, quoiqu'il y ait eu des journées fa-

Aujourd'hui [samedi] il y a un vent fort et froid, avec des nuages épais et le baromètre indique " variable."

"On a coupé pas mal de blé pendant la semaine, la moisson étant déjà bien avancée dans quelques districts. A Gretna quelqu'un qui s'y connait dit que les trois quarts du blé sont coupés. Dans d'autres régions, comme à Pilot Mound, la moisson bat son plein. Ailleurs, elle ne sera en pleine vigueur que dans quelques jours et on aperçoit encore des champs assez verts. Les moisonneurs sont rares. Les agences de placements de la ville ont reçu des demandes pour 500 moissonneurs. Là où la moisson est faite de bonne heure, on entend dire que le grain n'est pas aussi beau qu'on s'y attendait parcequ'il a eu trop à souffrir des chaleurs excessives que nous avons eues récemment. "

La presse et les officiers du Pacifique évaluent à 20,000,000 de minots la récolte probable de grains de Manitoba et du Nord Ouest; mais il faudra en rabattre. la plus forte récolte qu'ait encore eu le Manitoba n'a pas dépassé \$12,000,000 et si nous allons à 15,000,000 cette année, ce sera déjà assez beau pour que nous n'ayons pas besoin d'exagérer.

A Montréal, comme d'ordinaire, il ne se fait rien en blé et les cotes sont nominales.

Les farines sont de plus en plus fermes; les fortes surtout et une nouvelle hausse de 25c a été établie. Il n'y a plus de blé dur de Manitoba disponible et les meuniers de la ville, ainsi que la Cie de Keewatin, ayant à remplir des commandes et n'ayant pas de blé à moudre, sont actuellement sur le marché achetant, tranquillement, à \$5.60, toutes les farines fortes de Manitoba qu'ils trouvent en magasin ou en entrepot. Comme nous n'aurons pas de blé de la nouvelle récolte de Manitoba avant un mois, il est probable que, d'ici là les prix vont encore monter. Les patentes sont également en bausse; les patentes Américaines se vendent de \$6.50 à \$6.60, quoique le prix coté actuellement à Minneapolis ne permette pas d'importer ici au dessous de de \$7.00. Encore une marque, par conséquent, qui va hausser.

Il y a également de la hausse dans les farines d'avoine, qui sont cotées aux moulins beaucoup plus cher, mais sur lesquelles it est difficile de réaliser ici toute l'avance, à cause de la quantité de stock sur place que les détenteurs écoulent au dessous de la valeur réelle de la marchandise.

L'avoine nouvelle arrive maintenant en abondance sur notre marché et, naturellement, les prix ont dû reculer. La qualité du grain nouveau est excellente. Nous cotons de 39 à 40c par 32 lbs.

Les pois et l'orge n'ont pas encore de mouvement; la nouvelle récolte de pois n'est pas encore disponible; des échantillons d'orge nouvelle vus sur notre marché, n'ont pas donné satisfaction le grain est léger et la couleur trop jaune pour la brasserie. Il faut espérer que la récolte ne sera pas toute atteinte de ces défauts.

Le mais se maintient à la cote de la semaine dernière, de 65 à 68c en gros et 70c au détail, droits payés.

Le sarrazin a pris de la hausse, étant devenu rare sur le marché; on le cote en détail de \$1.35 à \$1.40 par 100 livres.

Nous cotons en gros:

Blé roux d'hiver, Canada No.2.0.99 à 0.00 " blanc d'hiver, " " 0.00 " 0.00 ** " 0.00 " 0.00 " du printemps, du Manitoba, No. 1 dur..... 0.00"1.24 " 2 dur..... 0.00"1.22 Avoine...... 39 " 40 Blé d'inde, en douane...... 57 " 00 droits payés...... 65 " 70 do " 2, (ordinaire)...... 78 " 79 Orge, par minot...... 50 " 60 Sarrazin, par 50 lbs...... 65 " 70

FARINES.

Patente d'hiver......\$5 50 à 5 85 do du printemps...... 5 50 à 6 00 Américaine..... 6 50 à 6 60 Straight roller...... 4 75 a 4 90 Superfine...... 3 75 a 4 25 Forte de boulanger (cité)...... 5 25 4 5 75 do Américaine...... 4 50 A 5 60 EN SACS D'ONTARIO

Medium...... 2 55 A 2 75 Superfine...... 1 75 & 1 90 Forte de boulanger de la ville en

sac de 140 lbs par 196.lbs 5 75 & 0 00
Farine d'avoine standard, en barils 4 90 & 5 00 Farine d'avoine granulée, en barils 5 00 à 5 25 Avoine roulée, en barils...... 5 25 & 5 50

Marché de détail

Le marché de mardi dernier était un des mieux achalandés que nous ayons encore vu; les cultivateurs des environs étaient là en masse avec des légumes de toutes sortes, y compris des patates, des tomates, etc, et un bon nombre de poches d'avoine nouvelle. Cette dernière s'est vendue assez lentement à des prix en baisse, c'est-à-dice depuis 85c jusqu'à 95c, nous ne croyons pas qu'on ait pu obtenir \$1 la poche.

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 \$1.25 par 100 livres; l'orge No. 1 d'Ontario raut \$1.30.

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

Le sarrazin se vend \$1.40 par 100 lbs. La graine de lin par minot de 60 lbs. aut \$1.30 à \$1.40.

La farine de seigle vaut \$2.60 par 100

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

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

BEURRE.

Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. W. Heapy & Son, en date du 7 août, dit:

La demande pour les beurres du continent a été meilleure et les prix ont haussé de 4 à 5s par quintal les arrivages ont tous été écoulés. Par sympathie. le beurre d'Irlande est monté de 5s et les acheteurs ont fait delfortes transactions. En beurre d'Amérique la demande reste lente et les prix pour les premières qualités sont nominaux. Il y a un peu plus d'affaires en qualités moyennes.

Nous cotons en clôture:

Danois, extra fin, kiels...... 92 à 96s. " } kiels...... 94 à 98s. fin..... 00 à 00s. Irlandais, extra fin...... 92 à 94s. choix..... 82 à 86s. fin..... 74 à Américain, extra fin crêmeries 60 à 70s. qual. marchande. 35 à 40s.

Marché de New-York

Les arrivages ont été faibles, à cause des grèves des employés de chemins de fer et les prix ont haussé sur toutes les bonnes qualités. Les approvisionnements de beurres fins de l'ouest sont bien diminués et une grande partie de ce qui arrive n'est que de qualité inférieure à cause du temps sec et chaud qu'il a fait par là Les acheteurs ont peine à trouver la qualité qu'il leur faut et devront sans doute hausser leurs offres pour y arriver. Les qualités moyennes pourront peut-être en bénéficier, mais les qualités inférieures n'ont qu'une valeur incertaine. En 1881, après une longue sècheresse, le beurre est monté au dessus de 30c dans la première quinzaine de septembre; en 1889, au contraire. après un été humide, le beurr n'a pas dépassé 20c. Cette année, l'été a été sec et les troupeaux ont souffert de la cha-

Marché de Montréal.

Il y a une assez bonne demande de la part du commerce local pour les beurres de beurreries de fabrication récente. mais en dehors de ce léger mouvement le marché est mort; Nous ne pourrions en décrire la situation sans répéter ce que nous en avons dit déjà vingt fois dans ces colonnes. Les prix sont stationnaires. Les beurres de beurreries sont payés aux fabricants de 15 à 17c suivant qualité, 15c, représente le prix de bon beurre de juin ou du commencement de juillet, et 17c, le prix du beurre frais de la dernière quinzaine. Les premières qualités de townships se paient en gros de 14 à 15c. Les autres beurres n'ont pas de prix.

Nous cotons:

Beurre de beurrerie : Juin et juillet...... 15 à 16c (détail)...... 16 à 174c do Août 16 à 17c do 17 & 19c Beurre de ferme:

Townships...... 14 à 16c Morrisburg & Brockville... 13 à 14c Province...... 13 à 14c De l'Ouest...... 12 à 13c

FROMAGE

Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. Wm. Heapy a Sons, 25 Mathew street, Liverpool, en date du 7 août, dit:

"Les fêtes, au commencement de la semaine, ont restreint la demande et les consignataires ont été bien disposés à vendre. Sur des avis de faiblesse en Amérique les prix ont perdu la hausse récente mais il se fait un bon courant d'affaires au prix en baisse établi. Des lots de choix réellement fancy frais, de conserve se sont vendus jusqu'à 46s. Voici les cours: Blanc ou coloré extra fin de 41 à 43s. Fromage de l'été dernier, en bonne condition, coloré, de 20 à 30s Fromage mi-maigre, coloré, 30 à 35s blanc 32 à 38s. Cote de New-York, 39s 6 pour coloré et 38s 6d pour blanc, c. i. et f.

Marché de New-York

La grève du New-York Central a causé beaucoup de trouble dans le commerce du fromage, en dehors de l'impossibilité où la ligne a été de transporter la marchandise. D'autres lignes ont pris ce qu'elles pouvaient mais à l'arrivée à New-York les acheteurs et les consignataires avaient beaucoup de difficulté à retrouver leurs lote, et lorsqu'ils les avaient trouvés, il était difficile d'y amener les exportateurs pour les voir. Lorsque le fromage arrive à St John's Park, il est empilé dans une seule bâtisse et