

DILLENBACK & PECK

Vendeurs à Commission

Foin et Paille

NEW YORK HAY EXCHANGE,
33e rue et 11e Avenue, NEW YORK.

Avances libérales sur consignations.

Se feront un plaisir de donner tous renseignements sur la situation du marché par lettre ou par télégramme.

Correspondance sollicitée.

Do qual. marchande.....	105 à 110s.
Irlandais, extra fin.....	100 à 102s.
" qualité marchande.	88 à 95s.
Beurre d'Amérique de choix.	88 à 92s.
" qual. march.....	60 à 70s.

Marché de New-York

(De notre correspondant spécial)

Il nous arrive toujours beaucoup de beurre, mais les qualités de choix sont très rares, la plus grande partie des arrivages, même des localités les plus réputées ayant un défaut quelconque; de sorte que tandis que les qualités communes sont tranquilles et à des cours faibles, les beurres de choix ont haussé. La raréfaction de ces derniers a donné un peu plus d'activité aux qualités qui s'en rapprochent le plus, et leur a donné aussi un peu plus de fermeté. Mais là s'arrête le ton ferme.

Les receveurs cherchent des débouchés dans toutes les directions et ne refusent aucune chance d'écouler du stock, même s'il faut faire une réduction pourvu que l'offre soit raisonnable. Les exportateurs n'ont eu que peu de commandes à remplir et n'ont que fort peu aidé le marché.

Le beurre de ferme de l'état arrive en moindre quantité. Les bonnes qualités se vendent facilement mais il n'y a que peu de demande pour le reste.

Marché de Montréal.

On commence à s'inquiéter sur le marché des prix que l'on pourrait faire accepter aux beurriers pour la fabrication de septembre et octobre par contrat, mais les vues des acheteurs semblent être trop basses pour les beurriers dont quelques uns demandent 23c. On a offert en notre présence 21c pour septembre et 22c pour octobre, et ces offres ont été refusées.

Les beurres d'août sont difficiles à placer et encore plus ceux de juillet que l'on ne peut ni exporter ni vendre comme beurre de table. Il y a encore, malheureusement, un certain nombre de beurriers qui ont conservé leur mois de juillet; si ces établissements ont de bonnes glaciers ils pourraient obtenir aujourd'hui de 18 à 18½c, mais comme le plus souvent le beurre est conservé dans des chambres mal aménagées, il serait difficile de donner un prix pour les beurres de juillet en bloc. Pour ceux d'août et du commencement de septembre, nous avons connaissance d'une vente à 19c qui comprend la fabrication depuis le 15 août jusqu'au 15 septembre.

D'un autre côté, les beurriers qui expédient chaque semaine obtiennent en ce moment, pour la dernière semaine, de 20½ à 21c ici.

Nous cotons :

Beurriers, juillet.....	18 à 18½c
" août.....	18½ à 19c
" septembre.....	19½ à 21c

Jeudi, 19 septembre.

La situation des beurres de beurriers est toujours faible, vu l'absence de toute demande pour l'exportation. Réduit au marché local, ce beurre a à subir la concurrence du beurre de ferme qui encom-

bre le marché et du beurre américain qui achève de démorceler les cours. Le beurre de la faillite Duhaime (900 tinettes de juin) est sur le marché; le syndicat a dû recevoir hier des soumissions pour l'achat en bloc de ce beurre, mais à l'heure où nous écrivons nous ne connaissons pas encore le chiffre de la plus haute soumission. Quelques commerçants prétendent qu'il n'en sera pas offert plus de 16c, ce qui est le prix sur lequel la banque Ville-Marie a fait des avances.

Quelques ventes de petits lots de juillet ont été faites à 19c et pour le mois d'août de première qualité, on pourrait coter, ici, de 19½ à 20c. Le prix pour les épiciers varie de 20 à 21c, mais pour les beurres de la fin d'août ou du commencement de septembre. Exceptionnellement on demande peut-être 22c pour du beurre de beurrerie comme de la semaine précédente.

Les beurres de ferme n'ont pas varié.

Nous cotons :

Beurre de ferme, townships.....	17 à 19c
" Morrisburg et Brockville.	16 à 18c
" province.....	16 à 18c
" l'Ouest.....	14 à 15½

FROMAGE

Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. W. Heapy & Son, en date du 5 septembre, dit :

"Le commerce a été assez tranquille; cependant les acheteurs de fromage de choix doivent payer les pleins prix. Les cours sont virtuellement les mêmes que la semaine dernière. Il semble qu'une assez forte proportion des stocks disponibles a eu à souffrir de la température. Voici les derniers cours: Extra fin, blanc et coloré, 43 à 45s. Quelques lots fancy se sont vendus de 46 à 47s. Fromage mi-maigre, de bonne qualité, de 35 à 40s. Cote de N.-Y. 43s c. i. f."

Marché de New-York

(De notre correspondant spécial.)

La tendance à la hausse qui s'était si fortement manifestée la semaine dernière subit un temps d'arrêt, à la surprise générale. Les cours sont restés assez fermes toute la semaine mais les transactions ont été hésitantes, pleines de tâtonnement et d'incertitude. Ce qui a maintenu c'est la détermination des receveurs de ne rien déduire encouragés qu'ils étaient par les prix élevés payés au Canada et par une bonne demande locale, tant à New-York que dans les autres villes de l'état, aux exportateurs, ils répètent toujours que leurs commettants ne leur donnent pas de marge suffisante; d'autres, qui ont acheté, mettent le fromage en glaciers au lieu de l'expédier immédiatement, tandis que quelques uns offrent même de revendre au prix coûtant.

Il circule pourtant une rumeur que nous croyons fondée d'après laquelle certains exportateurs en apparence les plus indifférents à ce qui se passe sur le marché, auraient donné des ordres d'acheter sur les marchés de l'état les fromageries les plus connues, à des prix supérieurs à ceux qu'ils offrent à New-York ce qui expliquerait les hauts prix payés samedi à Ogdensburg et Canton.

Notre marché peut être coté en moyenne à 9c à la clôture est à ce cours, quoique les meilleures qualités soient tenues à un prix plus élevé. Mais les exportateurs peuvent se passer de ces dernières car la demande ne dépasse probablement pas la quantité que certains détenteurs sont forcés par leur situation financière, de vendre aux meilleures conditions possibles.

D'après les indications actuelles, les

exportations de la semaine ne dépasseront guère 28,000 boîtes, ce qui confirmerait la théorie que, pour le moment les exportateurs et les détenteurs gardent leurs stocks.

Ogdensburg, N.-Y., 14 septembre.—On a mis en vente aujourd'hui 2,500 boîtes de fromage. Voici les ventes: 1,249 boîtes à 9½c, 975 à 9 5/16c. Cent quatre-vingt-cinq tinettes de beurre de beurrerie ont été mises sur le marché, mais personne n'a fait d'offre.

Canton, N.-Y., 14 septembre.—Trois mille boîtes ont été vendues depuis 9½c jusqu'à 9½c, ce dernier prix étant le plus fréquent. Trois cents tinettes de beurre ont été vendues à 20c.

Watertown, N.-Y., 14 septembre.—La quantité offerte est peu considérable et le marché tranquille. Les meilleurs lots étaient tenus à 9c. Ventes: 1,000 boîtes à 9c, 500 à 8½c, 600 à 8½c, 600 à 8½c. Montréal fournit les plus forts acheteurs.

Utica, N. Y. 16 septembre.—Le fromage que l'on expédie maintenant est de la fin d'août et il est hors de doute que la qualité en est excellente. Il semble donner pleine satisfaction à ceux qui en font le placement. Si la demande habituelle de l'extérieur pour le fromage de septembre se réveille et si la demande locale se maintient, il est fort possible que les fromagers arrivent à obtenir 10c. et au dessus. Le prix le plus fréquent a été 8½c. mais une ou deux fromageries ont obtenu mieux. Les ventes ont été: 4 lots à 3c. 38 lots à 8½c. 10 lots à 8½c. 27 lots à 8½c. 14 lots à 8½c. 23 lots à 8½c. 2 lots à 8½c, 7 lots à prix secret, 17 lots en consignation.

Little Falls, N. Y. 16 septembre.—Les ventes aujourd'hui: 3,952 boîtes à 8½c. 2,113 à 8½c. 1,377 à 9c. 720 en consignation.

Buffalo, N. Y. 16 septembre.—Les ventes aujourd'hui comprennent 1300 boîtes Marshfield à 9½ et 1300 Cloverfield au même prix; marché ferme et actif.

Marchés d'Ontario.

Les marchés du Haut-Canada ont été assez fermes mais tranquilles; on parle de contrats pour la balance de la saison, mais on ne sait pas encore au juste sur quelle base se font les négociations. Quant aux ventes de fromage disponibles elles ne sont pas beaucoup plus nombreuses que de coutume aux séances des associations, et la plupart des transactions se font encore en dehors.

Brockville, Ont., 12 septembre.—On a mis en vente 5,200 fromages, dont 2,050 colorés. Les ventes ont été: 150 à 9½c, 1,500 de 9½ à 9 9/16c et 100 à 9½c. On a refusé 9½c pour plusieurs lots qui auraient été probablement vendus à 9½c, mais les acheteurs n'ont pas voulu aller jusque là. La fabrication est considérable pour la saison.

London, Ont., 14 sept.—Le marché a été actif cette semaine, avec une hausse fermement établie. Cette hausse n'est pas considérable mais elle est suffisante pour indiquer que le courant est définitivement tourné du bon côté et qu'il n'y aura plus de reflux cette saison.

Trente-sept fromageries ont offert 13764 boîtes de fromage; les prix ont été de 9½c à 10c. Il y avait un bon nombre d'acheteurs présents.

Belleville, Ont., 17 septembre.—A la réunion des fromagers aujourd'hui, 21 fromageries ont mis en vente 830 boîtes fromage blanc et 150 coloré. On a offert de 9½ à 9½c. 50 boîtes seulement ont été vendues à 9½c les autres fromageries ont refusé de vendre. C'était un fromage d'août avec quelques meules de septembre.

Ingersoll, Ont., 17 septembre.—On a mis en vente cette semaine 3,700 fromages d'août. Pas de ventes. Des offres de 9½c ont été refusées. Il y avait peu d'acheteurs.

Marché de Montréal.

Le câble est resté depuis jeudi dernier à 45s. Les cablegrammes privés cotent de 45s. à 47s. 6d. mais sans activité; la demande étant simplement pour les besoins courants. Les exportateurs répètent la même histoire ils n'ont pas de commandes, on ne répond même pas à leurs offres par le câble, ou bien leurs commandes sont limitées à des prix auxquels ils ne peuvent pas acheter ici. Malgré cela, on achète à la campagne, tant dans Ontario que dans Québec, nous avons connaissance de ventes faites samedi à St Hyacinthe à 9½c. Il faut dire que les fromageries des environs de St Hyacinthe sont des fromageries modèles dont le produit peut rivaliser avec celui des fromageries d'Ontario.

Hier matin, le "Trois.Rivières" apportait 1752 boîtes de fromage consigné comme suit :

J. B. Rhéau.....	108 boîtes
E. Camirand.....	42 "
O. Hébert (2 lots).....	196 "
Luc Thibeau (2 lots).....	166 "
F. X. Mayer.....	187 "
J. A. Clément.....	142 "
A. Mayer.....	40 "
Jos. Chenevert.....	93 "
J. Grégoire.....	59 "
M. Lemire.....	184 "
J. Piquette.....	68 "
W. Parent (5 lots).....	368 "
N. Parenteau.....	97 "

MM. F. X. Mayer et J. A. Clément avaient aussi l'un 28 et l'autre 26 tinettes de beurre de beurrerie.

Le "Québec" a apporté deux lots de fromage, en tout 100 boîtes.

Au début les acheteurs ont montré assez d'activité; ils ont offert 9c pour tout ce qui était de bon fromage, quelques lots plus fins ont même été vendus à une fraction au dessus de 9c. Mais la plupart des fromagers avaient en tête qu'ils auraient au moins 9½c et ils ont refusé les premières offres.

Les acheteurs alors se sont retirés et ont laissé nos gens à leurs réflexions. Un peu plus tard on est revenu offrir 8½c, et à ce prix les fromagers qui avaient réfléchi, ont vendu environ 400 boîtes. Ce n'était pas du fromage très fin, mais la qualité était assez bonne.

Deux lots de fromages partiellement écrémé ont été vendus l'un à 8c. et l'autre à 7½c.

Le résultat général a grandement déçu nos fromagers et, de fait, lorsque Canton monte à 9½c il est assez surprenant de voir le lendemain notre marché tomber à 8½c, sans changement appréciable dans le marché anglais. Evidemment la spéculation est morte, ou du moins elle ne veut pas opérer sur notre fromage de Québec; quant au commerce légitime, les expéditions si réduites des dernières semaines expliquent son inactivité.

Jeudi, 19 septembre.

Le câble a haussé de 6d depuis mardi, mais les commandes d'Angleterre sont encore rares et limitées à des prix au-dessous des prétentions des détenteurs. Il y a cependant plus d'activité et la demande pour le fromage d'août est assez bonne. Les ventes sur places sont encore assez minces, et le fromage à la campagne se vend mieux que rendu à la ville. A Montréal, les commerçants refusent souvent de payer des prix égaux à ceux