

nible, en même position s'est vendu 57c, le No 3, 55½c, et le No 4, 51c.

Les cultivateurs d'Ontario ne livrent que fort peu de blé, trouvant les prix trop bas; ils ne livrent pas non plus beaucoup d'autres grains.

A Toronto on cote: blé blanc 57 à 00c; blé du printemps, 58 à 00c; blé roux 56 à 00c; pois No 2, 51 à 52c; orge No 2, 34 à 36c; avoine Ne 2, 29 à 29½c.

A Montréal, la navigation se termine cette semaine, les frets sont tous pris et les grains achetés pour les utiliser; il n'y a donc rien, pour le moment, dans le marché pour l'exportation et la tranquillité va régner quelques semaines, pendant le temps que l'on mettra à s'orienter pour faire des expéditions par les ports des Etats-Unis, si les marchés d'Europe sont favorables.

Pour le marché local l'avoine se tient bien, vu le peu d'approvisionnement qu'il y en a; les cultivateurs des environs n'amènent presque plus de grains au marché et, pour peu que les chemins deviennent mauvais, nous ne verrons guère l'avoine des cultivateurs qu'à près les fêtes. Les meilleures avoines de la province qui se classent dans les Nos 3, se vendent au char de 35 à 35½c. Les belles avoines No 2 valent de 36½ à 37c par 34 livres.

Les pois sont de plus en plus négligés, les cours de Liverpool sont toujours plus bas et il n'y a pas de perspective immédiate de reprise, on les cote d'une façon toute nominale, de 67 à 69c. le minot de 66 livres.

L'orge à moulé a eu quelque demande encore pour le marché local aux prix précédents: de 42 à 43c les 48 livres.

Le sarrasin s'est vendu de 50 à 51c il est, lui aussi, retombé dans le calme plat.

Les farines continuent à baisser, nous cotons les fortes de Manitoba depuis \$3.45, on pourrait certainement les acheter—et de belle qualité—à moins que cela.

Nous cotons en gros :

Blé roux d'hiver, Can. No 2	30 00 à 0 00
Blé blanc d'hiver " No 2	0 00 à 0 00
Blé du printemps " No 2	0 59 à 0 60
Blé du Manitoba, No 1 dur	0 00 à 0 00
" No 2 dur	0 72 à 0 73
" No 3 dur	0 70 à 0 71
Blé du Nord No 2	0 00 à 0 00
Avoine	0 35 à 0 36½
Blé d'inde, en douane	0 00 à 0 00
Blé d'inde, droits payés	0 62 à 0 64
Pois, No 1	0 82 à 0 83
Pois, No 2 (ordinaire)	0 68 à 0 69
Orge, par minot	0 43 à 0 44
Sarrasin, par 50 lbs	0 50 à 0 51
Seigle, par 56 lbs	0 56 à 0 57

FARINES

Patente d'hiver	\$3 70 à 3 90
Patente du printemps	3 75 à 3 90
Patente Américaine	5 20 à 5 50
Straight roller	3 00 à 3 25
Extra	2 75 à 2 80
Superfine	2 50 à 2 60
Forte de boulanger (cité)	3 60 à 3 70
Forte du Manitoba	3 45 à 3 60

EN SACS D'ONTARIO

Medium	\$1 50 à 1 60
Superfine	1 20 à 1 30
Farine d'avoine standard, en barils	4 15 à 0 00
Farine d'avoine granulée, en barils	4 25 à 0 00
Avoine roulée en barils	4 25 à 0 00

Les marchands qui auraient besoin de son et de gru devraient s'adresser à M.M. E. Durocher & Cie, agents de moulins à farine, No 97 rue des Commissaires, qui peuvent disposer d'une quantité considérable de ces produits ainsi que de toutes sortes de farines. Ils peuvent consigner, soit au char soit en moindre quantité, à toutes les stations.

MARCHÉ DE DÉTAIL

Les marchés de la ville ne voient plus autant de cultivateurs et la consommation se sert plus fréquemment chez les commerçants.

En magasin, les commerçants vendent l'avoine de 90c à 95c par 80 lbs.

L'orge No. 1 d'Ontario vaut \$1.10 les 96 lbs.

Le blé d'inde jaune des Etats-Unis fait 70c par minot, et le blanc 72½c.

Les pois No. 2 valent 70 à 72½c et les pois cuisants de 78 à 80c par 60 lbs.

La graine de lin par minot de 60 lbs vaut \$1 à \$1.10.

L'orge No. 2 de la province vaut de 90 à \$1.00 par 96 lbs.

Le blé pour les animaux vaut de \$1 à \$1.10 par 100 lbs.

La farine de seigle vaut \$2 par 100 lbs.

La farine d'avoine vaut \$2.20 à \$2.25 par 100 lbs.

La farine de sarrasin vaut \$2.2 à \$2.30 par 100 lbs.

BEURRE

MARCHÉ DE LIVERPOOL

On écrit de Liverpool à la date du 11 novembre :

Les arrivages de beurre de choix sont toujours restreints et les beurres du continent commandent de hauts prix. Les beurres d'Irlande, sont en meilleur demande, pour les qualités fines; ceux d'Amérique, en crémeries de choix, se vendent aux pleins prix. Nous cotons, crémeries américaines de choix 116 à 118s; beurres de seconde qualité, de 85 à 100s, beurre d'Irlande, de 80 à 118s.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Il y a eu du mouvement dans le marché, depuis notre dernière revue; d'abord les exportateurs ont profité des derniers vapeurs pour faire leurs dernières expéditions de la saison et ils ont payé un prix qui a permis aux commerçants de leur passer de bonnes qualités de beurries bien conservées. Le choix toutefois, en beurre frais de novembre, est encore trop cher pour eux; mais les commerçants se sont montrés plus disposés à s'approvisionner pour l'hiver, quoique bon nombre de beurries se proposent de rester en opération jusqu'au mois de janvier, pour profiter du bonus du gouvernement. On a payé, à la campagne, de 22½ à 23c pour le meilleur beurre. Ici les épiciers achètent 24 et 25c à la tinette, pour le premier choix, et entre 23 et 24c pour une bonne qualité.

Les townships sont plus abordables: on peut acheter à la campagne, de 19 à 20c, suivant qualité et l'on revend ici de 20 à 22c. Les bons beurres des townships sont rares.

Les beurres de l'Ouest se détaillent à 25c ici. Les beurres en rouleaux, en paniers, valent 20c lorsqu'ils sont frais et de bon goût, et 19c en quarts.

L'exportation a pris des quantités considérables de beurres de ferme, cette semaine, et le marché est presque nettoyé de beurres communs, ce qui donne un ton ferme aux beurres de beurrerie et aux bons townships.

FROMAGE.

MARCHÉS DE LIVERPOOL.

On écrit de Liverpool à la date du 11 novembre :

" Pas de changement à rapporter dans le marché. La demande de la consommation est soutenue, et quoiqu'il n'y ait pas d'excitation, le volume des affaires transigées est considérable. La clôture est ferme. Nous cotons: Fromage d'autonne extra fin, de 55 à 56s; fin, de 52s 6d à 54s 6d; bon, de 40 à 50s."

MARCHÉS DE NEW-YORK

Canton, 18 novembre.—Pas de ventes aujourd'hui. C'est le dernier marché de la saison.

Watertown, 19 novembre.—Ventes de la semaine dernière: 1,000 meules entre 10 et 11c.

Utica, 20 novembre.—Ventes: 137 meules à 10c, 150 à 10½c, 152 à 10¾c, 550 à 10¾c, 1,146 à 10¾c, 142 à 10¾c, 495 à 11c, 175 à 11½c, 72 à 11½c, 119 à 11¾c, 450 à 11¾c.

Little Falls, 20 novembre. On a vendu aujourd'hui 590 meules à 10c. 330 à 10½c. 800 à 10¾c. 1900 à 10¾c. 260 à 11c.

MARCHÉS D'ONTARIO.

London, Ont. 18 Novembre. Vingt-six fromageries ont mis en vente 8045 meules de septembre et fin ce saison. On offrait 10¾c. Pas de ventes.

Woodstock, Ont. 22 novembre. Quatorze fromageries ont mis en vente 9235 meules de septembre et octobre. Pas de ventes. On a offert 10¾c. Marché terne; il y aura encore un marché la semaine prochaine.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Une couple de mille meules étaient au quai lundi, et les différents lots se sont vendus au prix de 10¾c. C'est probablement le prix qui va rester d'ici à quelques temps pour la balance de la fabrication de la saison.

Avec le câble à 54s, les exportateurs n'ont payé 10½ que pour de petits lots de choix; on a pu leur passer un ou deux lots de 200 meules et plus, coloré, à 10¾c. Mais c'est un prix extrême qui n'est plus praticable désormais.

D'ailleurs, la navigation étant maintenant close, les exportateurs ne se soucient pas d'acheter de petits lots de 20 à 30 meules; ils expédient par char complet et préfèrent, naturellement, attendre qu'ils aient assez de stock pour remplir un char. Cela va retarder, par conséquent, les retours des consignations de petits lots qui seront faites à partir de cette semaine.

Plusieurs fromagers se proposent de continuer la fabrication encore quelque temps, encouragés qu'ils sont par les prix qui se maintiennent encore très avantageux. A ceux là nous conseillons de tenir leur établissement bien chauffé et, lorsqu'ils expédieront à Montréal, de choisir un jour de temps doux, en ayant soin de bien paqueter leur fromage dans la paille afin qu'il ne soit pas atteint par la gelée, car un fromage qui a été gelé perd de suite 3 à 4c par livre en valeur. Nous conseillons aussi de ne faire que du fromage coloré, car le fromage blanc ne peut pas se vendre pour notre marché local et on est obligé de le vendre aux exportateurs qui ne sont pas toujours disposés à prendre de petits lots.

Les exportations de la semaine terminée le 18 novembre ont été :