

désappointé tout le monde. A part les qualités de table de premier choix qui ne sont pas abondantes et qui s'écoulent dans la consommation assez rapidement, toutes les qualités de beurre sont dans le marasme. Quelques achats pour exportation ont été faits dans les qualités inférieures, mais pour des quantités peu importantes, car les acheteurs, aux prix qu'ils offrent, demandent une qualité plus haute que celle que les vendeurs seraient disposés à donner.

La consommation locale n'offre pas de débouché pour la moitié des arrivages, de sorte que les glaciers continuent à s'emplier. D'après les apparences il y aura une abondante production de beurre d'automne, et les beurres frais seront en quantité suffisante pour les besoins courants. Les détenteurs espèrent cependant que les exportateurs finiront par se décider à acheter en grand, mais la perspective de ce côté n'est pas brillante.

Marché de Montréal.

Notre marché pour les beurres de beurrieres est stationnaire et sans vie. La consommation locale ne suffit pas, tant s'en faut, pour écouler tous les produits de nos fabriques, et comme il n'y a pas, pour ainsi dire d'exportation, ces produits restent sur le marché. Les prix, cependant, semblent hausser en Angleterre; le cours de 97s. a été signalé par notre correspondant, ce qui équivaut à 21c la livre, coût assurance et fret compris à Liverpool. Et si nos beurriers voulaient vendre ici à un prix qui permet l'exportation, il y aurait peut-être moyen de profiter de ce débouché. Mais allez donc offrir 19c aujourd'hui pour du beurre d'août et vous serez bien reçu. On en demande de 20 à 21c tandis que le commerce de détail à Montréal ne le paie que de 20½ à 21½c. Quant au beurre de juillet, s'il n'est pas parfaitement conservé, on ne peut le placer ici au-dessus de 20c.

Nous serions très heureux de pouvoir coter des prix plus élevés; malheureusement notre devoir de journaliste consciencieux nous oblige à ne dire que la vérité; et malgré qu'on nous ait affirmé qu'une vente de 400 tinettes de beurre d'août avait été faite à 22c, nous ne pouvons y voir tout au plus qu'une exception, car le marché ne justifie pas ce cours.

JEUDI, 20 SEPTEMBRE.

Il y aura cette semaine une petite exportation pour Glasgow; mais elle ne sera pas suffisante pour affecter les prix du marché. Par suite de la détermination des beurriers de ne pas vendre aux prix actuels, les beurres frais de beurrieres ne sont pas en grande quantité sur notre marché, et la demande locale étant bonne, les commerçants écoulent assez facilement ce qu'ils ont en mains aux prix de 21 à 22c; mais ils ne veulent pas payer plus de 20½c, aux beurrieres pour les produits du mois d'août. Quant à ceux de juillet, ils sont très difficiles à placer, à moins qu'ils ne soient exceptionnellement bien conservés.

Les beurres de ferme de première qualité sont également rares, et pourront avoir une vente lucrative cet automne, pour le moment on leur préfère les beurres de beurrieres, mais ils auront le choix pour les provisions d'hiver.

Nous cotons:

Beurres de beurrieres.....	19 à 20½c
" " détail..	21 " 22
" de ferme, townships..	18 à 20
" " Morrisburg..	17 à 18
" " Brockville....	17 à 18
" " de l'Ouest....	16 à 17

FROMAGE
Marché de Liverpool.
(Ce qui suit a paru dans notre supplément de mardi.)

La circulaire de MM. Wm. Heapy & sons, en date du 6 sept., contient ce qui suit:

" Le marché a été généralement soutenu avec une bonne somme d'affaires pour la consommation. Les cours sont sans changement appréciable; la demande se portant spécialement sur les plus fines qualités, et quelques fromageries dont le nom est connu ayant obtenu des prix au-dessus des cours.

Il se fait un bon nombre de ventes à livrer, de fromage d'automne, aux cours de 54 à 56 s. Nous cotons: Fromage blanc extra fin, de 45 à 47 s. Do coloré de 47 à 49s. Quelques lots légèrement déflorés se vendent de 40 à 43s. Fromage maigre échauffé de 16 à 20s. Demi-gras, frais, de 35 à 38s. Côte de New-York 46s e. i. f.

Marché de New-York.
(Correspondance spéciale du PRIX COURANT).

Le marché est resté absolument dans la même situation que la semaine précédente, aucun nouvel élément n'est venu y apporter le moindre changement; les cours sont restés faibles et nominaux d'un jour à l'autre.

On ne sait plus ce qu'il faut en penser; il n'y a aucune théorie en cours pour expliquer la stagnation actuelle et personne ne s'avise de prévoir ce qui en résultera. La demande pour l'exportation est limitée et se produit avec tant d'indépendance que les détenteurs n'ont d'autre ressource que d'accepter les prix offerts. Avec sa production domestique, et celles du Canada et de la Nouvelle-Zélande, l'Angleterre paraît être assurée de son approvisionnement et laisse de plus en plus de côté le fromage des Etats Unis. C'est une forme de représailles qui commence à toucher fortement le cœur de nos agriculteurs, et qui semble beaucoup plus effective que celle proposée contre le Canada par le président Cleveland.

Pour les 9/10mes du stock sur place, 8½c. est le plus haut prix que l'on puisse obtenir aujourd'hui.

Le commerce local est assez bon, mais ce n'est pas suffisant pour maintenir le marché.

Marché de London

Samedi, 15 septembre.

Notre marché est resté dans une situation précaire. Les vendeurs s'attendaient à une hausse et cependant le câble ne rapporte que 45s. pour le coloré et 44s. pour le blanc, par 112 lbs. Le marché en a été affecté et les acheteurs sont restés sur la plus grande réserve.

On a offert aujourd'hui 9c pour les fromageries connues et de 8½ à 8¾ pour les autres.

Les fromageries suivantes étaient représentées:

	Boites.
Florence.....	250
Malahide.....	400
Wallacetown et Dutton.....	600
White Oak.....	230
Muncey Road.....	270
North Branch.....	360
W. Malahide.....	370
Fingal et St. Thomas.....	425
Wallaceburg.....	300
Payne's Mills.....	485
Crinan.....	280
North street.....	225
Keyser.....	230
Chatham Gore.....	215

West Nissouri.....	475
Gladstone.....	400
Appin et Mayfair.....	380
Leitch's.....	1400
Union Hill.....	190

Marché de Montréal.

Il n'y a aucune vie dans le marché; les commandes que reçoivent les exportateurs sont strictement limitées quant à la quantité, au prix et à la qualité; le meilleur fromage d'Ontario ne peut trouver acheteurs aujourd'hui au-dessus de 9c et à ce prix les fromageries connues et ayant une réputation acquise trouvent seules preneurs.

Hier il nous est arrivé environ 1200 boîtes par le Trois-Rivières et le Chambly, c'était en plus grande partie du fromage d'août et les prix payés ont été de 8 à 8½c.

Les marchés de la province d'Ontario ont été en baisse et sans activité. Dans l'état de New-York on dit que des acheteurs de Montréal ont offert jusqu'à 8½c, mais n'ont pu faire affaires vu qu'on demandait 8½c.

Les plaintes qui se sont fait jour, l'automne dernier, au sujet du fromage des Etats-Unis expédié en douane par nos chemins de fer et vendu en Angleterre comme fromage canadien, se font entendre de nouveau et l'on va probablement faire de nouvelles instances auprès du gouvernement pour qu'il empêche cette fraude.

JEUDI, 20 SEPTEMBRE.

La Grocer's Gazette, de Londres, à la date du 8 septembre, constate que la production anglaise est d'une qualité exceptionnelle; un fromage Cheshire à Manchester qui avait remporté le premier prix à l'exposition régionale a été vendu 100s. le quintal. Les prix courants des produits anglais étaient alors de 60 à 67s. tandis que nos meilleurs fromages ne faisaient pas plus de 47s. Les stocks sont considérables en Angleterre et la consommation jusqu'à date a été au-dessous de la moyenne des années précédentes.

Comme on le voit la perspective n'est pas riante et nous ne sommes pas surpris d'apprendre que plusieurs petites fromageries se proposent de clore leurs opérations le 1er Octobre, les patrons gardant leur lait pour faire du beurre. C'est à peu près le seul moyen que nous voyions pour que le fromage actuellement fabriqué puisse trouver un débouché. Nous ne constatons aucun mouvement sur le marché. Quant aux prix, comme ils ne peuvent guère descendre plus bas, nous les cotons nominalement soutenus, mais les acheteurs sont très rares; de fait, il n'y a plus guère pour acheter que les expéditeurs ayant des ordres fermes, et ceux-là obtiennent facilement les qualités dont ils ont besoin aux prix qu'il leur plaît d'offrir, car si la plupart des commerçants ne se soucient pas de vendre à perte, il y en a toujours quelques-uns qui ont besoin de réaliser.

Nous avons connaissance d'une vente de fromage de la province, août, coloré, à 8½c; et 8¾c. a été demandé pour un autre lot, mais sans qu'on ait pu conclure. La perspective pour le fromage de septembre est plus faible que jamais; c'est à peine si l'on parle aujourd'hui de 8½c. pour le plus fin de Québec.

Le Herald d'Utica, dit à ce sujet: " Le fromage de septembre devrait rapporter un meilleur prix; mais d'après les apparences actuelles, 10c. paraît être un prix très élevé à côté. Il y aura peut-être des lots de choix qui obtiendront ce prix, mais ce sera le petit nombre..... Cependant il devrait se produire une bonne

demande pour le fromage de septembre, car c'est celui qui est préféré pour garder tout l'hiver. Malheureusement les prix seront affectés par les stocks considérables de fromages des mois précédents qui sont déjà en entrepôt."

Nous cotons:

Fromage coloré très fin.....	8½ à 9
" " (Québec).....	8½ " 8¾
" " blanc, très fin.....	8½ " 8¾
" " " (Québec).....	8 " 8½

Les exportations de beurre et de fromage pendant la semaine terminée le 1er septembre ont été:

	Beurre.	Fromage.
Par	Pour	Tinettes. Boîtes.
Circassian.....	Liverpool.	333 7965
Oregon.....	Liverpool. 6675
Lake Superior.....	Liverpool 1410
Grecian.....	Glasgow...	145 4910
Circe.....	Glasgow... 204
Nestorian.....	London...	253 18962
Ontario.....	Bristol....	1308 25847
Totaux.....	2039	65973

Expéditions directes.....	333	29579
Semaine précédente.....	293	31283
" " corresp. 1887...	8402	24593
" " " 1886...	634	17885
" " " 1885.....	3880	32037
" " " 1884.....	4999	26795
" " " 1883.....	5389	36200

Le total des expéditions à ce jour a été:

	Beurre.	Fromage.
1888.....	8579	744104
Expéditions directes.....	2651	276301
1887.....	38821	768592
Expéditions directes.....	9948	281047
1886.....	21058	604534
Expéditions directes.....	7026	234671
1885.....	39134	731173
Expéditions directes.....	13087	293468
1884.....	31851	726445
1883.....	26642	598120
1882.....	18401	444129
1881.....	66464	423427
1880.....	103667	346651
1879.....	53648	326393
1878.....	35644	279207

Voici les rapports télégraphiques des marchés tenus depuis notre dernier numéro:

Brockville, 13 sept.—Le marché aujourd'hui a été presque complètement nul. Il n'y a eu aucune constatation des quantités offertes vu l'absence du secrétaire de l'association; un grand nombre de vendeurs étaient présents avec de beaux lots à offrir. Un seul acheteur a opéré il a acheté 760 boîtes à 8½c, et 300 à 8¼c.

Bellville, 13 sept.—14 fabriques ont offert 1888 boîtes. Des offres de 8c ont été faites mais aucun vendeur n'a voulu les accepter.

Woodstock, 13 sept.—7,000 boîtes ont été offertes, les seules ventes connues s'élevaient à 700 boîtes à 8½c. D'autres transactions sont pendantes.

Stratford, 13 sept.—On a offert aujourd'hui 1,962 boîtes. Aucune vente n'a été effectuée et le marché est très lourd.

Aylmer, 13 sept.—On a mis aujourd'hui sur le marché que 2000 boîtes, fabrication de juillet et d'août. Le marché est lourd et aucune vente n'a été faite.

Ogdensburg, N. Y. 16 sept.—2600 boîtes ont été offertes, 125 ont été vendues à 8½c pour Boston et 1000 à 8¼c. La balance a été tenue à 8½c et n'a pas été vendue.

Canton N. Y. 16 sept.—3,400 boîtes, grand format ont été offertes, 700 seulement ont été vendues pour Boston. Aucune autre vente n'a été faite, les offres à 8½c. ayant été refusées. En beurre on a demandé 23c, mais il n'a été offert que 22c; pas de vente.

Utica N. Y. 17 sept.—Les fabricants de fromage sont découragés; les affaires