

promettent de bons résultats; de la Roumanie, les avis sont également couleur de rose; seule, la récolte de colza a souffert assez sérieusement.

“ En Russie, les rapports officiels actuels sur les récoltes sont très bons. A Odessa, les perspectives d'abondance sont si extraordinaires qu'on les considère comme une calamité en raison des prix déjà si bas.”

Aux Etats-Unis, il y a eu d'abord, lundi, le rapport du gouvernement sur la situation des récoltes au 1er juin. Ce rapport constate une amélioration de 2 points dans la moyenne générale. Mais cette amélioration, dit un correspondant de Chicago, ne promet pas une récolte totale de plus de 404 millions de minots.

Or comme les Etats-Unis emploient pour la nourriture et les semences 380 millions de minots; il n'en resterait que 45 millions disponibles pour l'exportation, tandis que la réserve des précédentes récoltes sera une des moins considérables qu'on ait vu depuis des années. Tout cela, avec les nouvelles fermes de tous les pays d'Europe, maintient le marché de Chicago à la hausse; une hausse bien fractionnée et bien lente, il est vrai, mais enfin une hausse tout de même.

Les cours de clôture du blé sur les marchés de spéculation, hier, ont été: A Chicago, sur juin, 58½c; sur juillet 59½c; sur septembre 61¼. A New-York, blé sur juin, 61½c; sur juillet, 62¼; sur septembre 64½c.

Au Manitoba et dans tout le Nord-Ouest, on se plaint de la sécheresse et de la chaleur. Une dépêche particulière de Winnipeg dit: “ Il n'y a pas eu de pluie ici depuis 40 jours, à l'exception d'un orage samedi. Le thermomètre est à 90 degrés à l'ombre.” Cependant, comme les débuts du printemps ont été très pluvieux, il est probable que l'humidité du sol sera suffisante pour empêcher la sécheresse de faire beaucoup de mal. Aux dernières nouvelles les prix du blé à Fort William sont sans changement. On vend à 61c à flot Fort William pour No 1 dur. Les stocks à ce point s'épuisent rapidement.

Dans le Haut-Canada, les récoltes n'ont pas été sans souffrir de la température anormale de ces derniers temps. Le blé d'hiver commence à taller, sur les terrains élevés, mais ailleurs il porte des traces des morsures de la gelée et l'excès d'humidité l'a fait rougir. Il n'y a de demande pour le blé que de la part de la meunerie. L'avoine est ferme et en hausse. L'orge se maintient avec la perspective d'un écoulement plus facile prochainement aux Etats-Unis. Les pois sont bien tenus, le sarrasin est négligé.

A Toronto on cote: blé blanc 58 à 00c, blé du printemps 00 à 60c; blé roux, 58 à 00c; pois No 2, 54 à 56c; orge No 2, 39 à 41; avoine No 2, 36 à 36½c.

A Montréal, les exportateurs ont fait quelques petites transactions en blés de Manitoba à la parité de 75 à 76c pour le No 1 dur; mais il n'y a pas d'activité dans le marché du blé.

L'avoine est en meilleure situation; les prix en hausse dans Ontario ont amené la hausse de l'avoine No 2 sur notre marché, qui en est presque dépourvu; on a payé cette semaine à plusieurs reprises, 42c par 34 lbs pour cette qualité, l'avoine de la province, ne pouvant pas s'exporter, profite peu, malheureusement, de cette hausse; elle reste achetable dans les 38c en gare à Montréal.

En orge, il y a peu d'offres et peu de demande; mais les détenteurs ont haussé leurs prétentions; ils demandent aujourd'hui 47c par 48 lbs.

Aucune transaction récente en sarrazin.

Les farines sont un peu mieux tenues, par suite de la hausse légère du blé, mais le caractère très précaire de cette hausse l'empêche d'exercer une influence appréciable sur les prix. Il s'est fait, récemment, un peu plus d'exportation, le marché anglais étant plus favorable; mais la demande locale est toujours la même: indifférente.

Les farines d'avoine sont en hausse en sympathie avec les cours de l'avoine.

Le son, le gru et la moulée sont toujours fermes.

Les pois sont en demande pour l'exportation et en hausse.

Nous cotons en gros:

Blé roux d'hiver, Can. No 2.	\$0 00 à 0 60
Blé blanc d'hiver “ No 2.	0 00 à 0 00
Blé du printemps “ No 2.	0 58 à 0 60
Blé du Manitoba No 1 dur...	0 75 à 0 76
“ No 2 dur...	0 73 à 0 74
“ No 3 dur...	0 00 à 0 00
Blé du Nord No 2.....	0 00 à 0 00
Avoine.....	0 39 à 0 42
Blé d'inde, en douane.....	0 00 à 0 00
Blé d'inde, droits payés.....	0 52 à 0 53
Pois, No 1.....	0 82 à 0 83
Pois, No 2 (ordinaire).....	0 71 à 0 72
Orge, par minot.....	0 47 à 0 48
Sarrazin, par 50 lbs.....	0 46 à 0 48
Seigle, par 56 lbs.....	0 00 à 0 00

FARINES

Patente d'hiver.....	\$3 60 à 3 80
Patente du printemps.....	3 65 à 3 85
Patente Américaine.....	5 00 à 5 10
Straight roller.....	3 00 à 3 10
Extra.....	2 60 à 2 80
Superfine.....	2 50 à 2 60
Forte de boulanger (cité).....	3 45 à 3 50
Forte du Manitoba.....	3 40 à 3 50

EN SACS D'ONTARIO

Medium.....	\$1 45 à 1 50
Superfine.....	1 15 à 1 25

FARINE D'AVOINE

Farine d'avoine standard, en barils.....	4 30 à 4 35
Farine d'avoine granulée, en barils.....	4 40 à 4 45
Avoine roulée en barils.....	4 40 à 4 45

MARCHÉ DE DÉTAIL

Le marché de la place Jacques-Cartier était peu animé; les charges de grains n'étaient pas nombreuses et les prix sont restés sans changement.

En magasin, les commerçants vendent l'avoine de 95 à \$1.00 par 80 livres.

Le blé-d'inde jaune des Etats-Unis fait 60c par minot, et le blanc 65c.

Les pois No. 2 valent 65c et les pois cuisants de 80 à 85c 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 \$1.00 à \$1.05 par 96 lbs.

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

La farine d'avoine vaut \$2.25 à \$2.30 par 100 lbs.

BEURRE

MARCHÉ DE BRISTOL

On écrit de Bristol: “ La température s'est améliorée, mais pour la demande la semaine a été très calme, les prix, cependant, restent sans beaucoup de changement. On cote sur place: Crèmes d'Irlande, 92 à 96s; danois, 96 à 98s; australien, 70 à 80s.”

MARCHÉ DE LIVERPOOL

On écrit de Liverpool: La demande pour le beurre du continent est assez bonne et les meilleures qualités se vendent bien, mais les qualités inférieures sont difficiles à écouler. En beurre d'Irlande la qualité s'est améliorée et la demande aussi. Le marché clôture ferme aux cours suivants: Danois extra, 100 à 102s; de seconde qualité, 92 à 94s; irlandais très fin, 87 à 89; seconde qualité, 82 à 84s.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Le beurre de beurrerie du mois de mai devrait être, à cette date, tout passé dans la consommation; mais nous avons bien peur qu'il en reste encore pas mal aux beurreries et, avec ce qu'il y a encore dans les magasins ici, le marché se trouve trop embarrassé pour qu'on puisse payer un bon prix pour le beurre du commencement de juin, provenant de vaches au pâturage et fait pendant un temps frais. Il est certain que si l'on avait pu se débarrasser du beurre de mai, on pourrait payer pour celui de juin beaucoup plus que l'on n'offre aujourd'hui.

L'exportation nous prend cette semaine plusieurs centaines de tinettes; l'acheteur, M. Brice, nous dit qu'il a payé 18c, mais que, dès que ce prix a été connu, on lui a tout de suite demandé 18½c. Or, comme il ne peut pas payer 18½c à la campagne, il est obligé aujourd'hui de suspendre ses achats.

Les commerçants qui vendent sur le marché local ont payé cette semaine sur le pied de 18 à 18½c suivant qualité, à Montréal, ils revendent de 19 à 19½c.

Le beurre de ferme est toujours à très bas prix. On achète le township à 15 ou 16c à la campagne et on le vend ici de 16 à 17c. Le beurre de l'ouest ne vaut guère, ici, que de 15 à 16c.

FROMAGE

MARCHÉS ANGLAIS

On écrit de Bristol: “ Les prix c. i. f. pour prompt livraison ont subi une nouvelle baisse, étant de 1s à 2s en perte sur la semaine. Le nouveau disponible est plus facile aux prix de 52s 6d à 54s. Mais les stocks sont légers et les 2,000 meules arrivées aujourd'hui de Montréal n'iront pas loin. Les fromages d'automne de choix ont encore enchéri.”

On écrit de Liverpool: “ Il y a une bonne demande de la consommation pour le fromage nouveau mais les cours sont plus faciles, à raison des arrivages considérables et d'offres plus basses à livrer. Le vieux fromage est rare et commande des prix très élevés. On cote: nouveau fancy, 52 à 53s 6d; do, très fin, 50 à 52s; do, bon à fin, 43s à 48s.”

On écrit de Londres: Ce qui reste de fromage canadien et américain fancy de 1893 est coté de 63 à 64s., mais les cours du fromage nouveau ont baissé par suite d'offres à livrer à 2 ou 3s, de baisse par quintal, qui ont fait tomber les premières qualités en disponible, à 53 à 54s; pour les belles qualités à 48 à 51s. Le fromage de la Nouvelle-Zélande a aussi baissé et 60s est le meilleur prix qu'il puisse obtenir, les qualités inférieures se vendant entre 46 et 50s. Les importations de la Nouvelle-Zélande à Londres en mai ont été de 7,872 caisses (de 150 livres) et pour les cinq mois de 25,920 caisses. Le fromage de la Nouvelle-Zélande est expédié en caisses à clairevoie (crates) contenant chacune trois meules; les meules sont à peu près du même poids que les nôtres: de 60 lbs en moyenne. N. de la R.