

# LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie, de la Propriété Foncière et des Assurances

VOL. II MONTRÉAL, VENDREDI, 17 AOUT 1888 No 24

TELEPHONE No. 710.

**HISLOP, MELDRUM & CO.**

NÉGOCIANTS EN GROS DE

Beurre, Œufs, Fromage et de Produits Agricoles en général

235, 237 & 239 RUE DES COMMISSAIRES

Vis-à-vis la Douane, MONTREAL.

Marchandises livrées dans toutes les parties de la ville

Prompte réponse aux demandes reçues par la malle.

20 avril 1888—1a

**J. A. VAILLANCOURT**

Marchand-Commissionnaire de Provisions

331 rue des Commissaires

BEURRE, FROMAGE ET ŒUFS placés aux prix les plus avantageux.

**TINETTES** en belle épinette blanche, 30, 50 et 70 lbs. Fournitures pour Fromageries. Spécialité de tinettes pour beurrieres. Aussi — Meilleur Sel Anglais pour beurrieres.

Sollicite la consignation de toutes sortes de Produits Agricoles.

19 mars 1888.

**D. A. McPherson**

MARCHAND DE PROVISIONS

Coin des rues King et William

MONTREAL.

Avances libérales sur consignations de Beurre et de Fromage à vendre sur les marchés de Montréal, Londres, Liverpool, Glasgow et Bristol.

Agent pour le Canada du célèbre Extrait de Présure du Dr Blumenthal (Rennet Extract et Rennetine).

Assortiment complet de Fournitures pour Fromageries et Beurrieres.

Spécialité de Grains grossiers. Demandez les cotes en lots de chars ou en chargements, livrés dans toutes les localités.

8 Juin 1888—6m

**Duckett, Hodge & Cie**

MARCHANDS DE

**BEURRE et FROMAGE**

ET

**PROVISIONS en GENERAL**

104 rue des Sœurs Grises

Coin de la rue William MONTREAL

Nous sollicitons la correspondance et les consignations.

16 août 1888.

**Z. LIMOGES**

Marchand de Provisions

135 rue des Commissaires

Entre les rues St-Gabriel et St-Jean-Baptiste

MONTREAL

Beurre, Fromage et Œufs placés aux prix les plus avantageux.

Sollicite la consignation de toutes sortes de Produits Agricoles.

1er juin 1888—1a

**REVUE DES MARCHES**

GRAINS ET FARINES

Marchés de gros

La semaine a été très active, pour le blé sur notre marché. Les marchés d'Angleterre et de continent sont de plus en plus fermes, les déficits dans la récolte de France et d'Angleterre augmentent au fur et à mesure que la moisson est engrangé et battue. Aussi les ordres d'achat sur marchés américains sont ils très nombreux.

A Montréal nous avons connaissance d'une vente de 30.000 minots No 1 Northern à 96c, et on nous dit que des lots de char se sont vendus à la meunerie de 97 à 98c. Le No. 2 dur de Manitoba est tenu ferme à \$1.00. Il y a sur le marché un lot classé No. 1 dur Manitoba, mais qui contient plus que la proportion habituelle de No. 2 et de No. 1 du Nord; le détenteur en demande \$1.00

On dit que le prix demandé à Port Arthur pour No. 1 Northern est de 93c. f. o. b. mais nous croyons ce prix exagéré.

L'avoine vieille se maintient à peu près sans fermeté, cependant, mais comme les existences sont rares, les détenteurs obtiennent encore de 45 à 47c. (48 au détail) par 39 lbs.

Le marché pour l'avoine nouvelle n'est pas encore établi. La récolte a été excellente aux Etats-Unis qui vont probablement être exportateurs cette année; le maïs et les pois promettant aussi une bonne récolte, il est probable que ces grains qui devront se régler sur la demande d'Europe, seront à bon marché.

Il y a quelques beaux échantillons d'orge nouvelle sur le marché; de quelques les prix ne soient pas encore établis on pense qu'elle vaudra de 55 à 60c. par 48 lbs.

Les pois sont dans la même situation que la semaine dernière. La récolte nouvelle à belle apparence, peu de pois sont piqués ce qui indiquerait une qualité égale aux pois du Haut-Canada. Le prix nominal de 87 à 88c. par lots de char en gare ou magasin.

Les farines sont plus actives, la boulangerie commence à prendre des stocks, et quelques expéditions se font pour les ports du Golfe et Terre-Neuve. Il se fait un mouvement considérable de farines de l'Ouest en transit par notre port pour l'Angleterre. Les prix sur place ont très peu varié mais ils sont fermes.

La farine d'avoine est en baisse; le combiné des meuniers d'Ontario est décidément rompu, Nous cotons aujourd'hui \$5.60 pour Standard et de \$5.75 à \$5.85, par quart, pour granule.

Les frets sont à très fermes, l'espace à bord des steamers en partance cette semaine a été pris aux taux de 2s. pour Liverpool, 4 s. 3 d. pour Londres et Glasgow. Le fret pour farines est de 16 s. à 16 s. 3 d. pour Londres et 12 s. 6 d. pour Glasgow; fromage 20 s. pour Londres et Glasgow 18 s. 6 d. à 19 s. pour Liverpool.

Le fret des lacs est soutenu à 7c. pour Montréal.

Nous cotons en gros:

Blé roux d'hiver, Canada No. 2. 96 à 97½  
 " blanc d'hiver, " " 96 " 97½  
 " du printemps. " " 00 " 00  
 " du Manitoba, No. 1 dur.....1.00 " 00  
 " " " 2 dur..... 99 " 100  
 " du Nord, No. 1..... 97 " 98  
 Avoine, par 32 lbs..... 45 " 47  
 Blé d'inde, par minot..... 75 " 00  
 Pois, No. 1..... 00 " 00  
 " " 2, (ordinaire)..... 88 " 90  
 Orge, par minot..... 65 " 70  
 Sarrasin, par 50 lbs..... 00 " 00  
 Seigle, par 56 lbs..... 65 " 70

FARINES

Patente d'hiver..... \$5 00 à 5 15  
 do du printemps..... 4 00 à 5 00  
 do Américaine..... 5 00 à 6 00  
 Straight roller..... 4 00 à 4 70  
 Extra..... 4 40 à 4 45  
 Superfine..... 3 60 à 4 10  
 Forte de boulanger..... 4 00 à 4 70  
 do Américaine..... 4 75 à 4 85

EN SACS D'ONTARIO

Medium..... 2 15 à 2 25  
 Superfine..... 1 70 à 1 80  
 Forte de boulanger de la ville (en sac de 140 lbs) par 196 lbs..... 4 00 à 4 70  
 Farine d'avoine standard, en barils 5 50 à 6 00  
 Farine d'avoine granulée, en barils 5 75 à 5 85

Marché de détail

Il arrive quelques voyages d'avoine nouvelle sur le marché; on la vend de \$1.00 à \$1.10 la poche. La vieille avoine est soutenue. Il n'y a plus de sarrasin à Montréal.

On peut coter ici l'avoine noire de l'île du Prince-Edouard à \$1.15, et l'avoine blanche de Québec, en magasin, \$1.20 par 80 livres.

Les pois se vendent \$0.90 pour No. 2, et \$1.00 pour pois cuisants le minot.

L'orge, par 48 livres. vaut de 70 à 75c. le seigle par 56 livres 75c.

Le blé-d'inde blanc se vend 75c. et le jaune 75c.

La graine de lin par minot de 60 lbs. vaut \$1.40.

La farine d'avoine fine vaut par 100 livres \$2.70, et la grosse \$2.80.

La farine de blé-d'inde vaut \$1.50 par 100 livres.

La farine de seigle vaut \$2.50 par 100 livres.

PORC, SAINDOUX, ETC.

La demande pour salaisons se maintient à prix fermes. Le mess nouveau de Chicago a haussé de 25c.

Le saindoux est coté à \$8.75 à Chicago, et les épiciers en gros sont revenus ici aux prix de \$2.20 pour Armour et \$2.22½ pour Fairbanks.

Nous cotons:

Lard canadien, short cut, p. baril 00 00 à 20 00  
 Morgan's clear pork, p. baril... 19 00 à 00 00  
 Lard mess de l'ouest nouveau le baril..... 17 00 à 00 00  
 Lard mess vieux, le baril..... 00 00 à 00 00  
 Jambon, la lb..... 0 13 à 0 14  
 Jambon sous toile, la lb..... 0 00  
 Saindoux de l'ouest, en seaux, 2 28 à 2 22½  
 Saindoux canadien, en seaux... 0 11 à 0 11½  
 Lard fumé, en lb..... 0 12 à 0 13  
 Epanles..... 0 10 à 0 11  
 Suif raffiné la lb..... 0 05 à 0 05½

**BEURRE.**

Marché de Liverpool.

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

La circulaire de MM. Wm Heapy & Sons, 18 Matthew street, Liverpool, en date du 2 août, dit:

Nous avons eu une demande modérée pour la consommation. En sympathie avec les marchés d'Irlande, les cours sont légèrement plus fermes. Voici les prix cotés: Continent, 98 à 100s. Danots extra fin, 102 à 103s. Irlandais, 85 à 95; do qualité marchande légèrement déflorée, 60 à 63s. Beurrieres d'Amérique extra, 90 à 95s. avec quelques lots offerts à 80s.

Marché de Montréal.

Toujours absence de demande pour l'exportation. La consommation, naturellement, ne peut prendre qu'une partie des arrivages de sorte qu'il reste un assez fort lot de beurre de beurrieres sur le marché. Ce qu'il y a de pis c'est qu'il en reste encore beaucoup plus dans les beurrieres. On nous a cité une paroisse possédant 4 beurrieres, où tout le beurre de juin et de juillet est encore dans les caves de ces établissements. Ce beurre pour lequel on aurait pu obtenir au moins 20c. s'il avait été vendu frais devra être sacrifié au-dessous de 10c. et peut-être au-dessous de 8c. Nous l'avons dit souvent et nous ne nous lasserons pas de le redire, pour tirer le meilleur parti du beurre de beurrierie, il faut le vendre frais, soit tous les huit jours. Un des principaux commerçants de beurre de Montréal nous disait hier: "Si nous pouvions mettre notre beurre sur le marché anglais quinze jours après sa fabrication, nous serions sûrs de trouver un marché et nous ferions concurrence aux beurres du continent. Mais les beurriers gardent trop longtemps leurs produits pour que nous ayons quelque chance."

Les beurres de ferme sont encore assez rares et bien tenus. Les bons beurres de townships sont très recherchés; ceux de l'Ouest également. Nous avons connaissance d'une vente d'un lot de 400 tinettes de beurre de l'Ouest choisi à 17c pour Sydney, C.B.

JEUDI, 16 AOUT.

La situation n'a pas varié depuis mardi sauf que les prix sont encore plus faibles. Un lot de townships choisis a été vendu pour l'exportation sur notre marché à 19c. et l'acheteur aurait pu se procurer pour le même prix de bon beurre de beurrieres et si sa commande ne l'eût pas obligé de livrer des "townships."

On nous dit en effet que des commerçants ont offert des lots de beurrieres de juin et commencement de juillet à 19c. et des lots de fin juillet à 19½c. à Montréal. Il est évident, dans ces conditions, qu'on ne saurait payer plus de 18 à 18½c. aux beurrieres.

Les beurres de fermes sont soutenus, et rares.