Marché de New-York.

(De notre correspondant spécial)

Le marché du beurre est enfin arrivé à une meilleure position pour à peu près toutes les qualités, mais surtout pour les meilleures beurres de table. Les arrivages sont beaucoup diminués, et avec une bonne demande pour le marché local et les environs, avec plus d'attention de la part des exportateurs, les prix ont acquis une hausse marquée. Les nouveaux arrivages de qualités fines sont restés en dessous de la demande, ce qui à permis de mettre sur le marché des stocks des glacières qui s'est assez bien vendu. Les vieux stocks de beurreries communes n'ont pas été recherchés, mais la fermeté dans les qualités supérieures a donné un ton plus ferme à toute la cote et a rendu la confiance aux détenteurs. Les beurreries achetées pour l'exportation n'ont pas été payées plus cher que la semaine dernière, soit de 15 à 14c, mais à ces prix les exportateurs n'obtiennent pas d'aussi bonnes qualités.

Marché de Montréal.

Le marché sans être très actif, est ferme avec une bonne demande pour le commerce locale. Une certaine quantité de beurreries a été expédiée dans l'Ouest, à Winipeg. Brandon, Calgarry. Nous remarquons qu'un abonné du *Canadian Grocer* de Toronto lui écrit de la Colombie Anglaise pour lui demander l'adresse de bonnes beurreries, ce qui indiquerait qu'il existe aussi de ce côté un débouché pour nos produits.

L'exportation en Angleterre est assez mince. Les expéditeurs, ne pensant pas payer les prix demandés prennent quelques lots d'août bien conservés en glacières, qu'ils paient de 21 à 22c.

Le beurre des beurreries de Septembre est encore coté à 23c. sur place, mais comme on a payé ce prix aux fabricants, pris chez eux, il faudra nécessairement hausser le prix de vente ici, lorsque ce beurre sera sur le marché. Quelques commerçants de notre place n'offrent pas en ce moment de Septembre et attendent que le prix soit monté à 24 ou 25c.

Le beurre de ferme est en bonne demande, sans excitation, à des prix fermes. Nous avons connaissance d'une vente de 200 tinettes de townships, qualité moyenne à 19½c.

Nous cotons de 19 à 20c. suivant qualité; les marques connues valant jusqu'à 21c. en petits lots.

Les beurres communs de la province se placent entre 17 et 18c. Il est difficile de se procurer des beurres de pâtisseries au-dessous de 16c.

JEUDI, 18 OCTOBRE

La fermeté des beurres de beurreries continue; il est évident que la fabrication de septembre est tenue très ferme par les beurriers et par les commerçants qui ont pu l'acheter à bon marché. La spéculation a peut être quelque chose à faire avec les hauts prix qui nous sont cotés par de très fortes maison de notre place (23½ à 24c.) car nous trouvons encore des ventes au détail à 23c. ici. mais on nous a affirmé qu'un lot assez considérable de beurre premier choix de septembre avait changé de mains hier à 23½c et qu'il y avait acheteurs pour 500 tinettes au même prix. Cette vente est évidemment faite dans le but de mettre le beurre en cave et de provoquer la hausse en amenant la rareté du stock sur le marché. Nous conseillons fort aux beurriers de profiter de ces prix, car lorsque les maisons qui achètent auront le contrôle de la fabrication d'automne, elles refuseront probablement d'acheter au même prix ce qui pourrait rester aux beurreries.

Le bon beurre d'août des beurreries se détaille à 22c. et serait payé 21¼ aux beurreries. Il a été vendu du juillet à 19c.

Les beurres de ferme sont dans la même situation que mardi; il y a eu des ventes de bon townships à 20c.

Nous cotons.

Beurreries, septembre	23	à 23½
" " (détail)	23	à 24
" août	21	à 22
" " (détail)	22	à 22½
" juillet	18	à 20
Beurre de ferme, township	19	à 20
" Morrisburg		
" Brockville	17	à 19
" de la province	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 4 octobre, contient ce qui suit:

"Sous l'influence de nouvelles très fermes d'Amérique et d'un bon mouvement de ventes à la consommation, les affaires ont été très actives avec une hausse de 2 à 3s dans la semaine. La demande a porté principalement sur les qualités les plus fines, et le marché clôture ferme avec tendance à la hausse. Voici les cours: Blanc extra fin, 45 à 47s; coloré do 47 à 49s; pour quelques marques connues, les détenteurs demandent 50s. Quelques lots légèrement hors de condition ont été offerts aux cours de 40 à 43s. Fromages demi-maigres 28 à 34s. Fromages maigres échauffés 10 à 15s Cote de New-York 44s blanc, 50s coloré.

Marché de New-York

(De notre correspondant spécial).

Le fromage a continué à hausser graduellement conservant une position très ferme, indépendamment de la demande de l'exportation. Il était même évident que les exportateurs n'auraient pas demandé mieux que de peser sur le marché; mais la demande locale a été suffisante pour faire hausser les prix et a rendu les détenteurs très indépendants. Le commerce local a été excellent, même pour la saison, et les détenteurs en général n'ont fait aucun effort pour encourager les exportateurs qui leur offraient de ½ à ¾c au-dessous des prix payés par le commerce local, et les marchands de l'Est et du Sud des Etats-Unis, chaque année, naturellement, voit la consommation domestique augmenter, et le peu d'empressement montré pendant si longtemps par les acheteurs avec la diminution de la fabrication, expliquent la rapidité de la hausse actuelle. La plus grande partie des fromageries sont déjà fermées ou vont fermer immédiatement et les détenteurs sont convaincus que lorsque l'on voudra un fromage de qualité parfaite il faudra le payer le prix qu'ils demanderont.

Marché de Montréal.

Les marchés du Hauts Canada sont très fermes et ne vendent que très peu de fromage de septembre et fin de la saison, pour lequel 11c. ont, dit-on, été refusés. Dans l'état de New-York les ventes sont considérables les fromages ayant conservé là l'habitude de vendre chaque semaine ce qu'ils ont de disponible. Les prix ont continué à hausser et ont atteint samedi à Carton de 10½ à 10¾ et 10½ Ogdensburg.

Le câble est en hausse et cote aujourd'hui pour blanc et coloré, ensemble 50s.

Notre marché local a été très excité depuis quelques jours. Et la hausse rapide que nous signalions dans nos derniers numéros, a continué jusqu'à aujourd'hui. Le Trois-Rivières et le Chambly avaient hier matin de 2000 à 2,200 boites, constituant à peu près le reste de la fabrication des fromageries du District de Trois-Rivières et de la Rivière Richelieu.

La Baie du Fèvre était représentée par M. Lemire. Les acheteurs était nombreux sur le quai, et les offres d'abord étaient nombreuses. Les détenteurs demandaient 10½c. et quelques uns 10¾c. Les ventes ont été faites à 10¼ et 10½c. le fromage ét it généralement de très belle qualité et la plupart des lots ont obtenu le prix de 10½c.

On a offert généralement de prendre le reste de la saison au même prix, mais les vendeurs hésitent à se débarrasser des quelques fromages qui leur restent; ils se disent que la hausse va peut-être continuer et qu'ils pourront peut-être réaliser une ½c. de plus.

Nous ne voudrions pas les influencer dans un sens ou dans un autre, mais nous sommes en principe en faveur du système de vente chaque fois que le marché a atteint un prix satisfaisant. Dans le cas actuel, nous devons signaler une diminution assez remarquable de l'empressement à acheter aujourd'hui; les commandes par le câble ont diminué en nombre et en importance; les acheteurs à Liverpool sont probablement sous l'impression que la hausse a été trop rapide et il est à craindre qu'ils n'essaient de réagir, comme ils l'ont déjà fait plusieurs fois, et avec succès, cet été, en baissant un peu les prix offerts. Cette baisse ne durera probablement pas longtemps, et la fermeté reviendra ensuite. Les prix de l'hiver dépendront beaucoup de la qualité du fromage que la Nouvelle Zélande va bientôt commencer à expédier; s'il est de première qualité, il nous fera une serieuse compétition; s'il ne dépasse pas la qualité des premières envois de l'hiver dernier. Notre fromage conservera sa position et les prix seront fermes.

JEUDI, 18 OCTOBRE

L'opinion généralement exprimée hier, rue des Commissaires était que le prix du fromage était légèrement baissé; du moins l'empressement à acheter était moindre et l'on n'aurait payé que 10¼c. comme prix extrême. Mais au fond, le défaut d'activité était dû surtout au manque d'offres de stock et nous sommes persuadés que le beau fromage obtiendrait encore 10½c. Ce matin, le Trois-Rivières et le Chambly n'ont presque pas apporté de fromage et les quelques lots à bord étaient vendus. De fait la production de notre région semble être à peu près complètement passée sous le contrôle des négociants de Montréal, et il n'en reste pas beaucoup non plus en bas de Québec. Nous cotons en conséquence des prix fermes.

Nous cotons:

Septembre et fin de saison	10¼	à 10½
Août	9¼	à 9½
Juillet	8½	à 8¾
Mi-maigre frais	8¼	à 8½

Les exportations de beurre et de fromage pendant la semaine terminée le 13 octobre ont été:

Par	Pour	Beurre. Tinettes.	Fromage. Boites.
Parisian	Liverpool	213	5041
Lake Winnipeg	Liverpool	.....	1335
Sarnia	Liverpool	.....	8202
Siberian	Glasgow	28	1543
Alcides	"	.....	360
Cynthia	"	.....	105
Pomeranian	London	.....	22041
Dominion	Bristol	1142	28132
Totaux		1383	75669
Expéditions directes		104	31398
Semaine précédente		308	13918
" corresp. 1887		2710	35199
" " 1886		3055	17874
" " 1885		4819	49011
" " 1884		6893	38140
" " 1883		4965	29739

Le total des expéditions à ce jour a été:

	Beurre.	Fromage.
1888	11189	896945
Expéditions directes	3260	350337
1887	53606	895146
Expéditions directes	15737	322659
1886	38851	745087
Expéditions directes	12106	286265
1885	52506	846474
Expéditions directes	17256	350464
1884	65167	878698
1883	49308	712236
1882	34450	524022
1881	106320	481165
1880	138353	437110
1879	108121	408243
1878	63256	328576

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

Stratford, Ont., 14 octobre.—Les offres ont été de 2,600 boites, fabrication de septembre et octobre; on a vendu 1,200 boites à 11⅛c.

Brockville, 11 octobre.—Les acheteurs ne veulent pas offrir plus de 10¼c, et espèrent obtenir ce prix ce soir ou demain matin. On a vendu hier 1,300 boites de septembre et octobre à 10½c.

London, Ont., 13 octobre.—15 fabriques ont offert 5,020 boites de septembre et octobre, avec quelques boites d'août. Un petit lot d'août a été vendu à 9½c; les vendeurs ont refusé 11c pour la fabrication d'automne.

Ogdensburg, N.-Y., 14 octobre.—On a offert 2,900 boites; les ventes n'ont été que de 170 boites à 10½c, la balance a été offerte à 10¾c sans preneur.

Canton, N.-Y., 14 octobre.—On a offert 3000 boites, les acheteurs ont offert 10⅝c alors que les vendeurs se sont tenus ferme de 10¾ à 11c. Les lots de beurre sont rapidement absorbés de 20 à 22c pour celui d'été et de 23 à 25c pour celui d'automne.

Ingersoll, Ont. 16 Octobre.—Au marché, aujourd'hui environ 29,000 meules étaient représentées. On a demandé de 10½ à 11c. Pas de vente. Les acheteurs ont offert 11c. pour quelques lots de choix, et ce prix a été refusé. Les fromagers semblent hésiter à offrir leur stock.

Utica N. Y.—15 octobre le marché aujourd'hui a été calme mais soutenu. On n'a fait d'offres que vers cinq hrs. p. m. et à ce moment le prix offert pour les fromages de choix a été 10½c. Les ventes de la journée comprennent la fabrication du 15 au 24 septembre. Le marché a été presque exclusivement contrôlé par la demande locale, car personne n'avait confiance dans l'exportation. Les expéditeurs semblent se tenir complètement en dehors du marché, et ne pas vouloir payer les prix demandés.

Cependant on trouvait facilement des acheteurs qui ne chicanaient pas sur le prix et l'on croit que la plupart de ceux là ont l'intention de vendre à la consommation domestique. Sur les fromages payés 10⅝c il a peu près la moitié consiste en petite meules; le reste était du fromage pleine crème de septembre, du poids