

## MARCHÉ DE MONTRÉAL

Un mauvais vent souffle sur le marché des produits laitiers. Les acheteurs anglais semblent ne plus vouloir de nos fromages. Ils s'en défendent cependant en disant que leur marché a encore du vieux fromage à écouler et que la consommation n'achète pas. Pourtant, c'est en juillet que se fait la plus grande consommation de fromage en Angleterre; c'est la nourriture journalière des ouvriers de ferme pendant la moisson. Il est vrai que la moisson est en déficit cette année, mais elle n'a dû employer guère moins de bras. Il faut, ou bien qu'il y ait véritablement encore trop de vieux fromage non consommé, qui empêche le nouveau d'avoir son plein débouché, ou bien que ces prétextes servent à dissimuler une entente des acheteurs anglais pour nous forcer à vendre notre fromage à bas prix. Dans le premier cas, ce serait la constatation que nous avons dépassé le maximum productif de notre fabrication et que nous devrions sinon restreindre, au moins ne plus augmenter notre production jusqu'au moment où l'augmentation de la consommation en Angleterre aura permis aux prix de reprendre leur niveau normal.

Dans le second cas, nous croyons que nos fromagers ont cependant raison de vendre au prix du jour sans suivre l'exemple de leurs confrères d'Ontario, qui continuent à garder leur production. Cette manière d'agir a eu pour effet d'accumuler ici une quantité énorme de fromage de juin et de juillet, tant pour le compte des fromagers que pour celui de spéculateurs. On calcule qu'il y a dans l'Ontario de 250 à 300,000 meules non vendues; il y en a probablement de 150 à 200,000 à Montréal, en glacières. Quand ces 500,000 meules vont tomber sur le marché, ce qui arrivera certainement un jour ou l'autre, que deviendront les prix?

Jusqu'ici, pendant la saison de 1895, c'est le fromage de la Province de Québec qui a fourni presque exclusivement à la demande anglaise; il vaut mieux encore pour nous que cela continue ainsi, car nous aurons moins de fromage sur le marché quand viendra la débâcle.

Lundi, il y avait en vente au quai environ 4,000 meules; la vente a été pénible et lente; le prix pour le beau fromage a été de 7½c mais pour celui qui avait le moindre défaut, on n'a voulu payer que de 6½ à 6½c. Depuis, chez les commissionnaires, les expéditeurs ont pris quelques lots choisis avec soin à

7½c; c'est ce qui va leur permettre de remplir les rares commandes qu'ils ont reçues de fromage *finest*. Le reste n'a pas d'acheteur.

Il faut dire aussi que la plupart des lots contiennent des meules défectueuses. On dirait que nos fromagers, découragés par les bas prix, négligent leur fabrication, ce qui est un très mauvais calcul, puisque, sur un marché en baisse comme celui-ci, l'écart entre le fromage parfait et celui qui est défectueux, est beaucoup plus considérable que sur un marché actif. Nous ne saurions donc trop recommander aux fabricants de soigner leur fabrication. C'est le seul moyen qui leur reste de trouver un prix raisonnable pour leur fromage.

Les exportations de la semaine dernière ont été :

Par	Pour	Meules.
Mongolian.....	Liverpool	4,925
Vancouver.....	"	5,497
Lake Winnipeg.	"	1,440
Nessmore .....	"	5,625
Buenos Ayrean.	Glasgow	1,898
Concordia.....	"	1,705
Montevideo.....	Londres	14,927
Fremona .....	"	14,197
British Empire..	"	3,739
Memphis.....	Bristol	19,074

Total ..... 74,027  
Sem. corresp. 1894..... 44,342  
(E.U.F.S.)

Marché tranquille et un peu plus facile pour les œufs en caisse. On vend encore cependant les œufs mirés à 12c et quelquefois à 12½c, mais les caisses telles qu'elles arrivent ne valent que de 10½ à 11c. Les œufs frais pondus se vendent 18c.

## FRUITS

Les fruits se vendent tranquillement aux prix de la semaine dernière.

## LEGUMES.

Les fèves sont toujours très rares et se vendent de \$1.90 à \$2.00 éminot. Les pois à soupe valent de 80 à 85c par 60 livres.

Les pommes de terre nouvelles abondent; on les vend \$1.25 le quart et de 30 à 40c le panier.

## FOIN PRESSE ET FOURRAGES

A Boston on cote :

Choix à fancy en grosses balles .....	\$18 00 à \$19 00
Choix à fancy en petites balles .....	17 06 à 18 00
Beau à bon .....	15 00 à 16 00
Pauvre à ordinaire.....	12 00 à 14 00

Mêlé.....	11 00 à 13 00
Paille de seigle...	12 50 à 13 00
" d'avoine.....	7 50 à 8 00

Arrivages de la semaine dernière 256 chars de foin et 9 de paille, plus 37 chars de foin pour l'exportation. Semaine précédente, 305 chars de foin et 14 de paille.

Les arrivages sont encore suffisants s'ils ne dépassent pas la demande qui est lente. Les stocks accumulés ne diminuent pas. Les chars de foin de choix ne sont pas abondants et se vendent aux prix extrêmes. Mais pour le foin moyen, le marché est tranquille. (Circulaire de MM. Hosmer, Robinson & Co. de Boston.)

A Toronto, la semaine dernière, on payait le foin nouveau de \$13.00 à \$14.50 la tonne et le vieux de \$17.00 à \$18.00. Mais les arrivages sont considérables et la pluie ayant fait reverdir les prairies, la demande s'est un peu ralentie et nous sommes informés que, aujourd'hui, il faudrait coter \$1.00 de moins pour le vieux foin.

A Montréal aussi le marché est plus faible, la demande pour l'exportation est plus réservée et celle du marché local également. Les cotes des marchés anglais sont en baisse.

On peut coter, à la campagne, de \$8.50 à \$9.00 pour le No 2, et de \$9.50 à \$10.00 pour le No 1, pressé et livré sur wagon, pour le vieux foin, avec \$1.00 de moins pour le nouveau à livrer fin septembre ou octobre.

Nous cotons au détail :

Foin presse No 1, la tonne.....	11 50 à 12 00
do do No 2 do .....	10 50 à 11 00
do do No 3, do .....	0 00 à 00 00
Paille vieille do .....	4 50 à 5 50
Moulée, extra la tonne.....	23 50 à 24 50
do No 1 do .....	00 00 à 22 00
do No 2, do .....	00 00 à 21 00
Gru blanc do .....	00 00 à 19 50
do No 2, do .....	00 00 à 18 50
do No 3, do .....	00 00 à 00 00
Son (Mantoba) do .....	17 50 à 18 00
do (Ontario) do .....	18 50 à 19 00
do au char .....	16 50 à 17 50
Blé-d'inde jaune m. au .....	00 00 à 28 00
Farine de blé-d'inde, granulée 100 lbs .....	1 50 à 1 75
Farine de blé-d'inde commune 100 lbs .....	1 20 à 1 25
Blé-d'inde broyé, la tonne.....	00 00 à 27 00

La plus grande beurrerie du monde, au dire des journaux américains, est celle de St-Albans, Vermont. On y fabrique 22,000 livres de beurre par jour, ce qui nécessite le lait de 15,000 vaches. Avec le lait de beurre, on nourrit 3,000 porcs.

## The TORONTO RADIATOR M'F'G Co. (Limited)

TORONTO, CANADA

FABRICANTS DES

## RADIATEURS BREVETES de SAFFORD

Pas de { BOULONS,  
PAQUETAGE,  
FUITES.

Meilleurs et moins chers que les  
registres en tuyaux.

H. McLAREN &amp; CO., Représentants

706 RUE CRAIG, MONTREAL.

