férieures sont négligées et les prix plus faciles. Les Kiels de premier choix ont été recherchés, quoique les Danois *fancy* soient seuls en mesure d'atteindre nos cours extrêmes. Voici les derniers cours: Danois, extra fin, de 110 à 116s; do qualité marchande, 102 à 106s. Irlandais, extra fin, 100 à 108s, do qualité marchande, légèrement défloré, 78 à 86s. Beurreries américaines *fancy* 92 à 95s. Beurre de fabrique, frais, qualité marchande, 74 à 83s,

Marché de New-York.

(De notre correspondant spécial)

Le marché a été lourd la semaine dernière; et quoiqu'il n'y ait pas de réduction notable dans les prix, on voit plus fréquemment un marchand pressé de vendre accepter une offre inférieure aux prix courants. Les arrivages sont encore considérables et dépassent les besoins courants, de sorte qu'il est à peu près impossible de passer la marchandise conservée en glacière. Les beurreries de l'état sont fermes pour l'épicerie, mais la plupart des commissionnaires en ont un surplus et le prix de gros a baissé de ½ à 1c. depuis huit jours, chaque fois qu'il a été nécessaire de faire une vente forcée malgré cela, il est resté du stock invendu. Les beurreries de l'Ouest se sont vendues à des prix soutenues ; mais 23c. est aujourd'hui le prix extrême. Les qualités inférieures sont tranquilles avec des prix à peu près nominaux.

Marché de Montréal.

Le marché local est soutenu et assez actif pour les beurres frais de bonne qualité, tant de beurreries que de ferme, mais le mouvement d'exportation est absolument nul; la semaine dernière les exportations ont été d'environ 500 tinettes et le total de la saison n'atteint pas 9,000 tinettes, contre 45,000 tinettes l'année dernière. La fermeté des prix à Montréal n'a donc été causée que par le fait que les beurreries ont gardé leur fabrication au lieu de l'envoyer au marché tous les quinze jours ou, au moins, tous les mois. Nous regrettons de constater que, malgré nos conseils répétés, un grand nombre de beurreries sont dans ce cas. Pour celles qui ont vendu au fur et à mesure pendant que leur beurre était frais, et qui ont ainsi obtenu les plus hauts prix du marché, il y a encore perspective de vendre le beurre de septembre et octobre à un bon prix; pour les autres qui voudront vendre d'un bloc tout le beurre de la saison, la perspective n'est pas riante.

Pour le beurre frais des beurreries, fin septembre, le commerce local pourrait payer de 21 à 21½ ; pour fin août et commencement de septembre, de 20½ à 21c.; pour les beurres de fabrication antérieure les prix varient, suivant la façon dont ils sont conservés entre 17 et 19c.

Comme une bonne partie des fromageries vont fermer avant la fin du mois, il est probable que la fabrication des beurres de ferme sera considérable, car les paturages sont encore verts et le lait sera abondant jusqu'aux gelées. En ce moment on recherche les beurres de townships, dont les meilleures qualités se vendent de 19 à 20½c. en gros. Les beurres ordinaires valent de 16 à 18c. suivant qualité.

JEUDI, 4 OCTOBRE.

Il n'y a aucun changement dans la situation du marché. La demande locale se maintient et les prix sont soutenus pour tous les bons beurres frais, mais les beurres de beurreries de juin et juillet ne sont pas du tout demandés. On nous a parlé d'une offre de 18c. faite à un propriétaire de beurrerie dont les établissements ne sont pas très éloignés de Montréal et qui a été refusée. Ce beurre, qui est déjà *off flavor*, nous assure-t-on, ne vaudra probablement que 17c. le mois prochain.

D'un autre côté, un commissionnaire qui place ici le produit d'un grand nombre de beurreries des districts à l'est de Québec tient ses produits d'août à 21c. et dit qu'il ne vendra pas une tinette de septembre au-dessous de 22.

Nous cotons.

Beurreries, septembre	20½ à 21½
" " (détail).	22 à 23
" août	19 à 20½
" " (détail).	20½ à 21½
" juin et juillet	17 à 19
Beurre de ferme, township	19 à 20½
" Morrisburg	
" Brockville	17 à 19
" de la province	16 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 20 sept., contient ce qui suit :

Le marché est resté soutenu sans aucun changement dans les cours. Il s'est produit une demande modérée pour la consommation dans toutes les qualités. Quelques fromageries connues commandent les pleins prix. Les cours sont: Blanc extra fin, de 45 à 46s ; coloré do. de 47 à 48s. Lots hors de condition de 40 à 45s. Fromage maigre, échauffé, 10 à 20s. do frais, arrivés cette semaine de 20 à 30s. Fromage mi-maigre, 35s. Cote de New-York 43s. blanc et 45s. coloré.

Marché de New-York

(De notre correspondant spécial).

Le fromage est enfin sorti du marasme où il a été si longtemps. Des arrivages modérés, un temps frais, et des fromages d'automne de fabrication plus solide et de qualité plus attrayante, et une augmentation notable dans la demande locale, ont réveillé le commerce et rendu les receveurs jusqu'à un certain point indépendants des exportateurs. Ces derniers ont fait quelques achats, mais pas autant que le faisait supposer tout d'abord l'empressement avec lequel ils visitaient les consignations et goûtaient le fromage. Cet empressement signifiait tout simplement que, voyant le marché se raffermir, ils voulaient s'assurer des quelques lots de qualité parfaite qui étaient disponibles afin de remplir leurs commandes ordinaires. Cependant, comme la demande locale était active pour toutes les bonnes qualités, le marché a été meilleur, plus ferme et avec un mouvement plus libéral. Malheureusement les nouvelles d'Angleterre n'indiquent pas que le commerce de l'autre côté de l'Océan ait répondu à la fermeté du nôtre et si cette apathie continue l'animation actuelle aura bientôt épuisé ses forces et le marché retombera dans la tranquillité et le marasme.

Marché de London

1er octobre

Le marché n'a pas été stable aujourd'hui et les fabricants ont paru anxieux de vendre, mais comme d'habitude on était disposer à retenir la fabrication du mois de septembre si l'on ne pouvait pas obtenir 10 centins. Quand on considère l'état des marchés en général on sait que partout les affaires ont été lourdes.

L'Agricultural Gazette de London, dans son dernier rapport sur la situation du fromage dit que 44s. à 45s. par quintal, sont regardés comme étant le prix courant pour le fromage américain et 1s. de plus par quintal pour celui du Canada.

Ce journal qui fait autorité entretient l'espérance que, vu l'augmentation du prix des grains et du lard, on peut prévoir une amélioration dans la condition du marché.

On a fait aujourd'hui quelques ventes de fromage de septembre à 9c., 9⅛c. et 9¼c. mais c'était du fromage de choix. On en a aussi vendu du mois d'août à 9⅛c. et 9¼ mais on offre un centin de moins aujourd'hui.

Les fromageries suivantes étaient représentées :

	Boîtes.
Wallacetown and Dutton	600
Wyoming	300
W. Magdala	350
Crinan	280
Keyser	230
Elgin	250
Thompson's and Mapleton	540
North Branch	360
Pond Mills	500
Brooke and Warkbick	450
Union Hill	190

Marché de Montréal.

Le marché n'est pas dans une position plus mauvaise que la semaine dernière ; il y a même au contraire, sur les marchés d'Ontario et de l'état de New-York, plus d'activité et plus de fermeté de la part des vendeurs. Les ventes se font à des prix un peu plus élevés, mais elle n'atteignent pas le volume qu'on voudrait leur voir prendre. Ainsi on a payé vendredi dernier à Brockville de 9⅛ à 9¼ pour le fromage de septembre, et à Canton 9¼ a été offert. Le marché de New-York est aussi plus ferme ; à cause de l'amélioration de la demande locale.

L'état général du marché semble donc en voie de s'améliorer, quoiqu'il n'y ait encore absolument rien dans les marchés d'Angleterre qui puisse indiquer que ces marchés répondront à notre hausse. Les expéditions depuis un mois, tant de New-York que de Montréal, ont été assez restreintes, mais on ne sait pas au juste quelle peut être la position des stocks de l'autre côté de l'océan. L'évaluation de la Chambre de Commerce de Liverpool, au 1er octobre, porte le stock dans ce port à 150,000 boîtes et si la même situation existe à Glasgow, Bristol et Londres il n'y a guère de hausse à espérer. Maintenant ces évaluations ne sont guère que des conjectures et il ne faut pas leur accorder plus d'importance qu'elles ne méritent.

Sur notre place, le ton s'est raffermi, en sympathie avec les marchés de la campagne ; mais à part les achats faits pour remplir des commandes spéciales, il n'y a eu que peu de mouvement.

Sur le quai, hier il y avait environ 700 boîtes de "Blue star" et de "Rising Sun," août et septembre. On nous rapporte que le mois d'août, coloré, c'est vendu 8¾c.. août et septembre 8¾c, et septembre 9c. Nous avons même entendu dire qu'un lot de 50 boîtes coloré de la marque "Rising Sun" a été vendu 9⅛c., mais nous n'avons pas pu le vérifier.

Il y a cependant encore un bon nombre de commerçants qui ne veulent pas payer plus de 8¾ pour septembre, 8¼ pour août et dans les environs de 7¾ pour les fromages de fabrication antérieure ; les prix obtenus hier étaient dûs au petit nombre des arrivages et peut-être aussi ont ils été côtés un peu plus haut que le chiffre réel, pour écarter les petits acheteurs et laisser le marché à la discrétion des Ayer, Hodgson Ward et quelques autres qui quoique déjà surchargés de marchandise achètent encore libéralement comptent sans doute pouvoir opérer un de ces jours un *Squeeze* aux dépens de ceux qui seraient tentés de vendre à livrer.

JEUDI, 4 OCTOBRE.

Le câble a haussé hier de 1s. mais comme on semble attribuer cette hausse au fait que la cote s'appliquerait au fromage de septembre, cette hausse ne satisfait pas beaucoup nos commerçants qui s'attendaient à voir le câble monter de 3 à 4s.

Le *Grocer* de Londres, à la date du 22 septembre dit :

"Les meilleurs fromages d'Août Américains, commandent 46 à 47s. et les Canadiens 48s. et peut-être quelque chose de plus pour les marques connues. Il s'est fait beaucoup d'affaires à livrer en fromage canadien, aux cours de 49 à 50s. pour septembre et 45s. pour août, c. i. f. Il n'y a pas apparence de spéculation, quoique les prix soient modérés et la consommation bonne, mais les basses qualités sont négligés. Les avis d'Amérique disent que dans l'intérieur, où les stocks s'accumulent rapidement, les prix sont à la baisse, et comme on s'attend que la Nouvelle Zélande va nous expédier 4 fois plus de fromage que la saison précédente, les spéculateurs auront beaucoup de peine à faire monter les prix avant l'arrivée des nouvelles importation. De sorte que, comme la consommation d'été dans ce pays a été pratiquement nulle, à cause de la persistance des pluies, il faudra accepter des prix très bas pendant l'hiver prochain pour créer une demande de nature à absorber tout ce qui nous sera probablement expédié."

Ces reflexions du *Grocer* ne sont pas encourageantes ; et ne donnent guère d'espoir de voir se maintenir le mouvement de hausse qui semblait vouloir se dessiner de notre côté de l'océan. Le *Herald* d'Utica, d'ordinaire très bien informé, nous semble avoir pris cette semaine une position difficile à maintenir en prédisant que le fromage de septembre et d'octobre se vendrait au moins aux prix réalisés au commencement de la saison pour la première moitié de juillet.

Depuis quinze jours, dit-il nos ventes ont été moindre que celles de l'année dernière, et si cela continue, ce sera une preuve que la fabrication a diminué. Dans les circonstances il peut donc arriver que le fromage de septembre soit en demande active et nous sommes d'opinion que les exportateurs qui en auront besoin devront le payer le prix.

De fait, il y a ceci à dire en faveur de la probabilité d'une hausse légère, que la fabrication d'octobre sera certainement inférieure à celle de l'année dernière, car un bon nombre probablement la majorité des fromageries seront fermées vers le 25 Octobre.

Sur notre marché, le ton est certainement meilleur et les commerçants commencent à s'enquérir des stocks qui sont entre les mains des fromagers. Les prix sont ceux que nous cotions mardi, mais peut-être un peu plus fermes. Nous avons connaissance de ventes de juillet à 8c. et d'août à 8½c. à Montréal.

Nous cotons :

Septembre	8¾ à 9
Août	8¼ à 8½
Juillet	7¾ à 8
Mi-maigre	7 à 7½

Les exportations de beurre et de fro-