

# DILLENBACK & PECK

Vendeurs à Commission

## Foin et Paille

NEW YORK HAY EXCHANGE,  
33e rue et 11e Avenue, NEW YORK.

Avances libérales sur consignations.  
Se feront un plaisir de donner tous renseignements sur la situation du marché par lettre ou par télégramme.  
Correspondance sollicitée.

la fabrication d'été; mais, en général la qualité est meilleure que la semaine dernière et la température actuelle semble devoir promettre que l'amélioration persistera. Les exportateurs n'ont pas été très actifs cette semaine; ils avaient cependant retenu assez d'espace sur les vapeurs en partance, mais ce qu'ils ont pris n'a pas été ressenti sur le marché. Les beurres salés de l'Ouest ont tous été faibles, avec des prix en baisse sur ceux de la semaine dernière. Les crémeries de l'Ouest extra ne sont pas aussi encombrantes, mais comme la demande en est restreinte, cet article même est faible avec des prix quelque peu irréguliers. Les beurres d'Elgin sont soutenus, lorsqu'ils sont parfaits et quelquefois dépassent nos cotes. Les crémeries et les beurres de ferme de l'état arrivent en moindres quantités, c'est la seule chose qui maintienne les prix de ces articles.

### Marché de Montréal.

Le marché pour les beurres de beurrierie est assez tranquille, l'exportation est pourtant revenue à la rescousse, mais les exportateurs étant limités quant aux prix ne peuvent prendre de fortes quantités sur le marché. Aux prix de 19½ à 20c. ici on nous dit qu'il y aurait un excellent marché d'exportation, mais comme les *jobbers* offrent jusqu'à 20c. à la campagne, on ne peut guère se procurer à Montréal des beurres frais aux prix praticables pour le marché anglais.

D'un autre côté, la demande du marché locale n'est pas aussi active que l'année dernière à cette époque; la quantité de beurres de l'Ouest qui nous sont expédiés des Etats-Unis gêne beaucoup l'écoulement des nôtres dans la consommation.

L'exportation la semaine dernière a été d'un peu plus de 2,000 tinettes.

Nous cotons en gros lots:

Beurreries de juin..... 19½ à 19¾c.  
" de juillet..... 19½ à 20c.

Jouidi 8 août

L'exportation va enlever cette semaine environ 2000 tinettes, ce qui allégera d'autant les stocks. Il n'y a pas encore, d'ailleurs, d'encombrement, mais la demande locale pour les beurreries n'est pas ce qu'elle était l'année dernière et la meilleure ressource des fabricants est encore l'exportation qui ne veut payer 20c. que pour les beurres de la quinzaine.

Les beurres de fermes ont une demande normale, sans excitation et sans variation appréciable dans les prix. Nous cotons:

Beurre de ferme, townships..... 17 à 18c  
" Morrisburg et Brockville, 16 à 17c  
" province..... 15 à 17c  
" l'Ouest..... 14 à 15c

### FROMAGE

#### Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. W. Heapy & Son, en date du 25 juillet, dit:

"Les arrivages ont été assez considérables et il y a de l'accumulation. La qualité générale laisse un peu à désirer et quoique les cours soient en baisse d'environ 1s. sur la semaine, les prix

extrêmes ont été payés pour tout ce qui était réellement *fancy*. Les qualités moyennes entrent facilement dans la consommation à nos prix, mais les transactions ont plutôt le caractère de ventes au détail. Voici les cours de clôture: Blanc et coloré extra fin, de 43.6 à 44s. Quelques lots extra fins se sont vendus de 46 à 47s. Fromages mi-maigres, de bonne qualité, de 35 à 40. Cote de New-York à 43s. c. i. f."

Le cable est aujourd'hui à 45s.

#### Marché de New-York

(De notre correspondant spécial.)

Il n'y a eu rien de particulièrement intéressant dans le marché; de fait, le ton a été tellement monotone, qu'il en était parfois ennuyeux. Toutefois, après une nouvelle réduction assez légère, les prix se sont raffermis de nouveau et les meilleures qualités ont fait preuve d'une bonne fermeté toute la semaine. Les receveurs, cependant, n'ont trouvé qu'une très faible marge de profits, sur la généralité des ventes, car, entre le prix coûtant à la campagne, le prix de vente ici, le triage sévère de tous les lots et la difficulté de trouver des acheteurs pour les boîtes refusées, ce n'est que par une véritable chance s'ils ont pu en sortir sans perte jusqu'à jeudi soir.

Les exportateurs, aussi, ont parlé constamment de l'absence de marge et de la nécessité d'une extrême prudence, tellement qu'on s'étonne qu'ils n'aient pas tous abandonné le commerce de fromage.

Malgré tout, cependant, les vendeurs ont pu négocier sur le coloré *fancy* dès le commencement, puis ils ont amené l'attention sur le blanc avec assez de succès pour réduire à ½c la différence entre les deux qui était d'environ ½c. La demande n'est pas venue des gros exportateurs principalement, mais presque tous les exportateurs avaient des ordres à remplir, quelques-uns transportés de Montréal à notre marché et ils ont tenus les experts très affairés à faire l'inspection des marchandises au fur et à mesure des livraisons.

Les qualités inférieures ont eu une position très irrégulière, mais les lots de coloré, lorsqu'ils n'étaient pas trop défectueux, attireraient rapidement les acheteurs, et quant au reste, avec des concessions raisonnables et à l'aide de consignations directes, on est parvenu à l'écouler à peu près tout.

Les prévisions, les théories et les explications sont rares et ne se font jour qu'avec beaucoup de prudence; il semble que tout le commerce soit dérouteré, quoique le sentiment général soit contre la probabilité d'une amélioration positive immédiate; on croit plutôt que, s'étant débarrassés du syndicat, la majorité des acheteurs anglais prendra les choses plus à son aise et achètera de semaine en semaine ce dont elle pourra disposer sans trop de trouble jusqu'à ce que l'on commence à parler du fromage d'automne.

En clôture, le marché est au plus ferme. La rapidité avec laquelle les meilleurs lots de fromage coloré ont été absorbés, n'en laisse que très peu à la disposition des acheteurs en retard, ce qui force ces derniers à payer le prix; il en est à peu près de même pour le blanc, tandis que les détenteurs de fromage de qualité inférieure qui hier, étaient assez déconcertés, ont aujourd'hui des offres plus élevées qu'ils n'auraient espéré; en somme la clôture est bonne, quoique l'on ne soit pas encore certain que le temps soit arrivé pour une amélioration stable."

Ogdensburg, N. Y. 3 août.—Trois mille

neuf cent soixante-dix neuf boîtes ont été offertes; les ventes ont été 500 à 8½c. 98 à 8 11/16c. 1010 à 8½c. On a offert 9c. pour un lot de 170 boîtes.

Canton, N. Y. 3 août.—Quatre mille boîtes de fromage ont été mises en vente, on a vendu 1800 boîtes à 8 13/16c. 1000 à 8½ et 200 à 8½c.

Watertown, N. Y. 3 août.—Marché actif. Ventes: 1600 boîtes à 8½c. 2300 à 8½c. 70 à 8 5/16c. 900 à 8c. 100 à 7½c. Presque tout ce qu'il y avait sur le marché a été vendu. Les acheteurs de New-York étaient les plus nombreux; mais Montréal a eu sa part du fromage.

Utica, N. Y., 5 août.—Les nouvelles de New-York étant meilleures, les acheteurs ont montré beaucoup d'activité et ont fait hausser les prix de ½c. En général, toute la fabrication jusqu'au 18 ou 20 juillet est vendue et les vendeurs espèrent que l'amélioration des prix se maintiendra. Le cable a haussé de 1s. de l'autre côté, ce qui prouve que la hausse vient du marché anglais; il ne faudrait pas cependant trop compter sur sa persistance. Si la semaine prochaine nous avions ici une hausse égale à celle de cette semaine, les acheteurs anglais se trouveraient dépassés. Voici les ventes de la journée:

5 lots à 7½c, 81 lots à 8c, 9 à 8½c, 29 à 8½ à 8½c, 21 à 8½c, 3 à 8½c; en tout 156 lots de 15,658 boîtes; 2,274 boîtes ont été consignées. Prix moyen 8c.

Little Falls, N. Y., 5 août.—Le prix moyen du fromage a haussé aujourd'hui de ½c. Les prix ont commencé à hausser dès le début, ont continué toute la journée et vers la clôture un acheteur a payé 8½c, mais c'était si tard que cela n'a pas eu d'effet sur les autres lots. On considère cette hausse comme légitime et en dehors de la spéculation. Le fromage coloré a encore la préférence sur le blanc à une différence de ½c. environ. Voici les ventes: 62 lots à 8c., 33 lots à 8½c, 20 lots à 8½c, 2 à 8½c, 1 à 8½c. 10 lots ont été consignés.

#### Marchés d'Ontario.

Le retour de la fermeté dans les prix du fromage a été signalé à Brockville, à Listowell, où le prix de 9c. pour coloré a été atteint et quelque fois dépassé; London a atteint 9½c ce qui représente à Montréal 9½c. Il paraît que les stocks ne sont pas aussi considérables qu'on le supposait et que de forts lots, consignés à Montréal, ont été vendus sans bruit aux prix du jour.

Listowell, Ont. 1 août.—Au marché aujourd'hui, vingt fromageries ont mis en vente 6000 boîtes, dont 2125 de fromage coloré et 3879 de fromage blanc. Le marché a été très excité, presque tous les vendeurs ont eu une offre de 9c. Dès l'abord, la plus grande partie des ventes s'est faite à 9c. quelques lots ont atteint 9½c. et deux ou trois lots ont été vendus à prix secret. Il y avait onze acheteurs sur le marché.

Brockville, 1 août.—On a mis en vente aujourd'hui 5500 boîtes, dont 500 de fromage coloré. Le marché a été actif et a fait preuve de beaucoup de fermeté. La demande pour le coloré était très vive, et tout a été enlevé à 9c. Le blanc s'est vendu comme suit: 1870 boîtes à 8½c. 700 à 8 13/16c. 200 à 8½c. et 400 à 8 15/16c. Tout le reste aurait pu facilement être vendu à 8½c. mais les acheteurs ont refusé d'en acheter plus.

Les pâturages sont encore excellents et la fabrication reste considérable et promet de rester considérable pour le reste de la saison.

London Ont.—Seize fromageries ont mis sur le marché 3900 boîtes de juillet.

Ventes: 510 boîtes à 8½c. 250 à 8½c. 1290 à 9c. 660 à 9 1/16 et 100 à 9½c.

Ingersoll, Ont. 7 août.—Sur le marché aujourd'hui treize fromageries ont mis en vente 6000 boîtes, solde de la fabrication de juillet. Pas de ventes, les acheteurs et les vendeurs étant séparés par une trop grande différence de prix.

Woodstock, Ont. 7 août.—Au marché aujourd'hui, le reste de la fabrication de juillet ayant été vendu pendant la semaine, il n'y avait que peu de fromage en vente, trois fromageries seulement étant représentées qui ont vendu à 8½c.

Belleville, Ont. 6 août.—A notre marché, vingt fromageries ont mis en vente 1960 boîtes dont 1352 de fromage blanc et 608 de coloré. Les ventes ont été: 545 à 9c. et 460 à 9½c. Toutes les fromageries ont mis en vente le reste de la fabrication de juillet.

#### Marché de Montréal.

Nous disions jeudi dernier: "On voit les exportateurs eux-mêmes offrir du fromage sur le marché; et malgré cela on ne peut nier qu'il y ait un fond de fermeté qui se traduirait vite par une hausse si le marché anglais nous donnait le moindre appui." Nos prévisions se sont réalisées; dès qu'une hausse de 6d a été signalée par le cable, il y a eu ici un mouvement de hausse qui a commencé par les marchés d'Ontario et s'est continué sur ceux de l'état de New-York. Le cable ayant continué à monter, ce qui indiquait une tendance du marché de Liverpool à suivre nos prix, les cours sont restés fermes et ont donné hier matin à nos fromagers un marché très satisfaisant. Malgré l'énorme quantité expédiée la semaine dernière, 104,000 boîtes, les dépêches privées indiquaient un marché soutenu à Liverpool.

Au quai, hier matin le Trois-Rivières a déchargé 1932 boîtes de fromage; les acheteurs étaient présents de bonne heure et à 10 heures la plupart des lots étaient vendus. Un lot ou deux de très beau fromage coloré ont été payés 9c (un vendeur rapporte 9½c mais ce prix ne nous a pas été confirmé) le bon coloré s'est vendu facilement de 8½ à 8½c. Du fromage blanc de très belle qualité de la combinaison "Rising Sun" a été vendu à 8½c. D'autres lots n'ont pu être placés qu'à 8½c. et on nous dit même qu'un lot a été payé 7½c mais ce doit être du fromage très défectueux.

Nous voilà donc encore une fois à la hausse; il s'agit de calculer si cette hausse a des chances de durer. Il ne faut pas oublier que c'est du fromage de juillet qui se vend en ce moment et que nous en avons encore pour une quinzaine au moins; la première quinzaine d'août a généralement les mêmes défauts que le mois de juillet. C'est donc la fabrication d'un mois que nous avons à écouler avant de placer sur le marché du fromage bon à conserver pour l'hiver. Si le marché peut rester aux prix actuels pendant ce mois, nos fromagers n'auront pas trop à se plaindre, et comme d'un autre côté le prix est assez raisonnable pour que la consommation en Angleterre soit considérable, nous pourrions avoir en automne un marché plus libre et de meilleurs prix.

La question est de savoir comment se comporte la consommation en Angleterre; d'après les avis privés, les marchés principaux ne sont pas encombrés, ce qui est un bon signe et pourvu que nos expéditions de si énormes quantités n'affaiblissent pas les prix, nous avons des chances de conserver les cours de 8½ à 9c pour ce qui nous reste de juillet et la première quinzaine d'août. Mais nous