

Nous avons à signaler quelques arrivages de porcs abattus, qui se vendent, au lots de \$8 à \$8.50 et se détaillent à \$9 les 100 livres.

Le suif est ferme et en bonne demande.
 Lard canadien, short cut, p. baril 10 00 à 00 00
 Morgan's clear pork, p. baril... 20 00 à 20 50
 Lard mess de l'ouest nouveau le baril... 18 50 à 19 00
 Lard mess vieux, le baril... 00 00 à 00 00
 Jambon, la lb... 0 18 à 0 14
 Jambon sous tolie, la lb... 0 00
 Saindoux de l'ouest, en seaux... 2 80 à 2 80
 Saindoux canadien, en seaux... 0 10 à 0 11
 Lard fumé, en lb... 0 12 à 0 13
 Epaules... 0 09 à 0 10
 Suif raffiné la lb... 0 05 à 0 06

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 11 octobre, dit:

"La demande est meilleure et les beurres de beurrieres de choix se vendent facilement à nos cours. Les beurres d'Irlande et du Danemark sont en hausse. Voici les derniers cours: Danois extra fin, de 114 à 118c. Do qualité marchande de 100 à 102s. Beurre d'Irlande extra fin de 100 à 106s. Do qualité marchande de 85 à 95s. Beurrieres nouvelles d'Amérique fancy de 90 à 95s. Do qualité marchande de 75 à 80s.

Marché de New-York.

(De notre correspondant spécial)

Dès le commencement de la semaine, le marché pour le beurre a eu un ton très ferme avec une tendance à la hausse. Puis sur les nouvelles d'une hausse dans l'Ouest et de ventes à 26c à Elgin, les prix ont haussé rapidement pour toutes les qualités les plus fines. Et comme les stocks de ces qualités n'étaient pas considérables, les acheteurs empressés comme toujours, chaque fois qu'il y a un mouvement de hausse, se sont rebattus sur les qualités plus communes et jusque sur les stocks de glacières, ce qui a raffermi le ton pour toutes les qualités. L'exportation n'a été pour rien dans ce mouvement; elle prétend ne pas pouvoir payer plus cher que la semaine dernière et elle n'a presque rien acheté. Vers la fin de la semaine, la demande a un peu diminué, mais comme il n'y a pas d'excédant de stock les prix sont maintenus fermes.

Marché de Montréal.

La précocité des froids a diminué la production du lait dans nos campagnes; et la fabrication du beurre s'en est ressentie, aussi bien que celle du fromage. En même temps se produisait une demande active de la part des épiciers pour leur provision d'automne, surtout pour les beurres de beurrieres de septembre et octobre. Il s'en est suivi une animation sur notre marché, les commerçants se sont empressés d'acheter ce qui restait de septembre et octobre aux beurrieres et, dans leur hâte de s'assurer de bons stocks ils ont monté les prix à un chiffre en hausse de 7c sur ceux que nous cotons il y a une dizaine de jours. Ainsi on a payé généralement 24c. et 24c. pris aux beurrieres; et nous avons même connaissance de ventes à 25c. Ces prix indiquent qu'une hausse correspondante devra s'établir sous peu dans le prix de vente aux épiciers. On a cependant détaillé encore toute la semaine à 23c. et 23c. pour des beurrieres de septembre, et 22c. pour août. Les beurres de fabrication antérieure n'ont de marché qu'à bas prix.

Le beurre de ferme frais est toujours bien tenu, les qualités fines sont rares et

très fermes; les beurres plus communs sont simplement soutenus; pour ceux-là nous ne pouvons guère prédire de hausse car la fermeture des beurrieres et des fromageries va donner lieu à la fabrication d'une quantité plus considérable de beurres ordinaires qui ne sont guère demandés que pour la cuisine ou la pâtisserie.

JEUDI, 18 OCTOBRE

Depuis notre revue de mardi il y a eu un peu plus d'animation dans le marché par suite de quelques achats de beurrieres d'août pour l'exportation à des prix aux environs de 22 à 22c. La demande locale est toujours bonne pour les beurrieres de septembre et octobre qui sont trop chères pour l'Angleterre.

La hausse signalée mardi se maintient; on nous a même dit que des achats avaient été faits à 25c. Mais nous considérons comme prix extrêmes tout ce qui dépasse 25c. et nous ne croyons pas qu'on puisse compter vendre au dessus de ce prix à la beurrierie.

Comme cette hausse n'est maintenue en réalité que par la demande locale, dont la capacité d'absorption est nécessairement limitée, nous ne croyons pas qu'elle puisse durer bien longtemps et nous conseillons fort aux beurriers d'en profiter pour vendre le reste de leur fabrication de la saison à un prix qui donne un bon profit à leurs patrons.

Le beurres de ferme frais et de première qualité suivent le mouvement des beurres de beurrieres; on détaille ici les townships de choix aux environs de 24c. Les qualités moyennes sont un peu plus actives par suite d'une demande assez forte pour Terre-neuve et les provinces Maritimes. Nous cotons toutes les qualités à peu près en hausse de 3c. à 1c. la livre sauf les beurres d'été qui sont stationnaires.

Nous cotons:

Beurrieres, septembre.....	24 à 25
" " (détail).....	25 à 26
" août.....	22 à 22
" " (détail).....	22 à 23
" juillet.....	18 à 20
Beurre de ferme, township.....	22 à 23
" Morrisburg.....	18 à 20
" Brockville.....	18 à 20
" de la province.....	18 à 20
" 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 11 octobre, contient ce qui suit:

La demande pour la consommation a été bonne, surtout pour les fromages très fins, et avec des nouvelles en hausse d'Amérique, les cours ici ont haussé de 3 à 4s. sur la semaine. La clôture est ferme. Nous cotons fromage blanc extra fin, 48 à 50s 6d., do coloré 49 à 52s. Il y a quelques lots de fromageries connues pour lesquels les détenteurs demandent 53s.

On a vendu des lots légèrement hors de condition aux prix de 43 à 46s. De beaux fromages de juillet parfaitement conservés ont été vendus de 46 à 49s.

Les fromages demi-crème sont sans changement et se vendent de 28 à 34c. Les fromages maigres échauffés se vendent de 10 à 20s.

La cote de New-York est 55s. c. i. f.

Marché de New-York

(De notre correspondant spécial.)

Le marché de New-York a atteint le prix maximum du fromage pour cette

année au milieu de la semaine; puis l'excitation s'est apaisée et le marché, quoique sans baisse effective est devenu plus tranquille. Il n'y a pas eu de réaction, à proprement parler, car le ton est encore soutenu, mais les exportateurs sont plus réservés et la demande locale, étant à peu près satisfaite pour le moment, ne donne pas le même appoint que la semaine précédente. Vers la fin de la semaine, cependant, quelques détenteurs pressés de réaliser ont accepté une réduction d'une fraction, mais les autres ne veulent pas entendre parler de baisser leurs prix; et ils préfèrent conserver leurs stocks dans l'espoir qu'un avenir prochain ramènera la hausse.

Marché de Montréal.

Le marché est moins actif que la semaine dernière; les nouvelles du Haut Canada indiquent peu de disposition de la part des fromagers de vendre au dessous de 11c. les fromages de choix de Septembre et Octobre; cependant, comme une bonne partie de la fabrication est vendue par contrat, il ne se produit pas d'accumulation considérable de stock. On dit aussi que des ventes à prix secrets se font assez fréquemment en dehors des marchés.

Dans l'état de New-York où la hausse avait été beaucoup plus accentuée que chez nous, la réaction est plus forte et les marchés d'Utica de Little Falls accusent une baisse de 1c. sur les prix de la semaine précédente; cependant les bons lots y font encore 10c.

A Liverpool le câble ne signale aucun changement dans le marché et il cote toujours 50s.

Au quai, hier à Montréal, il y avait environ 700 boites apportées par le Trois-Rivières. Le Chambly n'en avait que deux ou trois. La combinaison *Bleue Star* avait un fort lot, environ 550 boites, qui constitue le reste de la fabrication de la saison, sauf peut-être environ 200 boites d'Octobre. Les fromageries de la combinaison sont actuellement fermées pour l'hiver. Les acheteurs n'étaient pas tout à fait aussi empressés que la semaine dernière, et les vendeurs tenant ferme aux prix de 10c. il n'y avait encore aucune transaction de conclue à midi. Le prix de 10c. était offert pour un lot de septembre blanc et 9c pour août et septembre. Les *Blue Star* étaient tenus fermes à 10c. mais nous n'avons pu savoir s'ils ont été vendus à ce prix ou si M. Duguay les a fait mettre en entrepot.

Dans les contrées en bas de Québec, les acheteurs de MM. Duhaime et Beaudet de Ayer et Cie et d'autres maisons de Montréal ont fait la semaine dernière la récolte d'à peu près tout ce qui restait disponible aux fromageries. Les prix payés aux fromageries ont varié de 10 à 10c pour le septembre et comme ce fromage revient aux commerçants de 10c à 10c à Montréal il n'est pas probable qu'on laisse le prix tomber au-dessous de ces cours.

Les transactions pour l'exportation sont tranquilles; les commandes reçues par les exportateurs leur permettraient d'acheter du septembre et octobre à 10c., mais ils ne peuvent en trouver à ce prix là. De bon fromage dernière quinzaine d'août, a été vendu pour exporter à 9c. du fromage de juillet a été vendu 9c mais ces fromages étaient parfaitement conservés étant restés dans les réfrigérateurs en ville.

Nous croyons que pour faire des affaires sur le mois de septembre et octobre, il faudrait aujourd'hui accepter de 10c à 11c.

Le câble est monté à 51s. et les dépêches particulières indiquent plus d'empressionnement de la part des acheteurs anglais quoique les prix offerts soient encore un peu trop bas pour payer nos fromages de septembre et octobre. Le marché ici est plus ferme; il y a plus d'activité et les exportations de la semaine seront considérables, mais elles consisteront surtout en fromages de juillet et août, que l'on peut se procurer en magasin entre 9 et 10 c. suivant qualité et conservation.

En fromage de Septembre et Octobre, les arrivages au quai sont peu nombreux et les existences aux fromageries sont à peu près épuisées. On a payé aujourd'hui 10c. pour le beau fromage de la province de la fin de septembre.

Nous cotons:

Septembre et fin de saison.....	10c à 10c
Août.....	9c à 9c
Juillet.....	8c à 9c
Mi-maigre frais.....	8c à 8c

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

	Beurre.	Fromage.
	Par	Pour
	Tinettes.	Boites.
Circassian.....	Liverpool.....	944
Oregon.....	Liverpool.....	578
Lake Superior.....	Liverpool.....	4318
Hibernian.....	Glasgow.....	70
Gerona.....	London.....	16187
Totaux.....		648 40082

Expéditions directes.....	648	11375
Semaine précédente.....	1383	66759
" corresp. 1887.....	962	21195
" " 1886.....	3529	46885
" " 1885.....	2378	40550
" " 1884.....	9169	62069
" " 1883.....	6333	16292

Le total des expéditions à ce jour a été:

	Beurre.	Fromage.
1888.....	11837	937027
Expéditions directes.....	3908	361715
1887.....	54568	916341
Expéditions directes.....	16273	342109
1886.....	42380	791972
1885.....	54884	887024
1884.....	74336	940767
1883.....	55641	728528
1882.....	37923	555488
1881.....	108261	486074
1880.....	146814	448838
1879.....	117724	421240
1878.....	71955	343301

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

Ogdensburg, N-Y., 20 Octobre. — On a offert aujourd'hui 3.500 boites, sur ce nombre 600 ont été vendues à 10c. et 800 à 11c. la balance n'a pas été vendue.

London, Ont. 20 Oct. — 28 fabriques ont offert 13.650 boites de la fabrication de septembre et octobre. Le marché est lourd et aucune vente n'a été faite.

Buffalo, N. Y. 22 Octobre. — L'on a mis en vente aujourd'hui 5.200 boites. En majeure partie de la dernière semaine de Décembre. Les fromagers disent que la fabrication est moindre que d'ordinaire à cette saison, à cause de la froide saison. La production sera des deux tiers ou même des trois quarts moindre que celle d'Octobre et de Novembre de l'année dernière. Au début les cours ont été faibles, les prix demandés étant au-dessus des vues des acheteurs, la majeure partie du stock sera expédiée en consignation ou gardée pour une hausse future. Le plus haut prix offert a été 11c. et les vendeurs demandaient 11c. quelques petits lots seulement se sont vendus à 11c.