

bitude une bonne quantité des beurres de choix qu'il y a sur le marché, et le marché n'en est pas encombré car, les stocks qui existent certainement dans le pays sont encore tous entre les mains de fabricants. Ce qu'ils en veulent faire, nous l'ignorons, mais nous pouvons leur dire qu'on ne veut pas entendre parler de beurre de juin ou de juillet sur notre place et que ces beurres ne trouveront probablement plus d'autre débouché que pour l'industrie des biscuits etc, ce qui veut dire qu'il faudra les vendre bon marché.

Les bons beurres d'août se paient, aux beurrieres, de 19 à 20c. et se détaillent ici aux épiciers à 20½ et 21. Le beurre de septembre, étant plus frais, obtient généralement de ½c. à 1c. de plus.

Le beurre des fermes des townships est assez rare et se vend toujours à des prix fermes. Les qualités de choix peuvent se coter ici de 19 à 20c. prix d'achat et les bonnes qualités de 18 à 19c. Le beurre commun de la province est vendu aux commerçants de 17 18c. suivant la qualité.

Il n'y a aucun mouvement pour l'exportation. Les expéditions jusqu'à cette date sont de 8,929 tinettes contre 42,000 tinettes à la même date de 1887.

JEUDI, 27 SEPTEMBRE.

Il n'y a pas de changement notable dans le marché depuis notre supplément. Les beurres de beurrieres, fabrication de septembre, peuvent se placer ici de 20½ à 21c. et nous, avons connaissance d'une offre de 20c. livré à bord du steambot pour une beurrière d'en bas de Québec, à prendre les deux mois, août et septembre.

Pas de transactions à notre connaissance en beurre de juillet.

En beurres de fermes le marché est assez dépourvu de bon stock; les beurres bien faits et de couleur uniforme sont recherchés par l'épicerie et se paient de 20 à 20½c; les qualités ordinaires sont sans changement.

Nous cotons.

Table listing butter prices for September, August, and July/July, with locations like Morrisburg, Brockville, and West of the province.

FROMAGE

Marché de Liverpool.

(Ce qui suit a paru dans notre supplément de mardi.)

La circulaire de MM. Wm. Heapy & sons, en date du 13 sept., contient ce qui suit:

Il n'y a pas de changement dans les cours du fromage; le marché est soutenu avec un bon mouvement de consommation. La demande paraît avoir porté également sur toutes les qualités. Quelques fromageries connues ont obtenu les pleins prix. On rapporte un assez bon mouvement d'affaires pour livraison future aux cours de 54 à 56s. pour fromage d'automne. Les cours sont: Blanc extra fin 45 à 46s. Coloré de 47 à 49s. Quelques lots légèrement hors de condition de 40 à 43s. Fromage maigre chauffé, hors de condition, de 10 à 20s. Do qualités inférieures, de 6 à 10s. Fromage maigre frais de 15 à 23s. Fromage mi-maigre frais 35 à 38s. Cote de New-York 43s blanc et 45s coloré c. i. f.

Marché de New-York. (Correspondance spéciale du PRIX COURANT).

Le marché est resté dans le marasme et n'offre absolument aucun trait distinctif de la situation précédente. Il ne s'est fait presque aucune affaire sur la place, pour l'exportation du moins à la connaissance du public et le seul mouvement qu'il y ait eu a été occasionnée par la demande locale. Les exportateurs ont toujours des commandes strictement limitées et ne sauraient, disent-ils, aux prix qu'on leur permet d'offrir, acheter que du fromage absolument sans défaut. Le prix en question est, au maximum de 8½c pour coloré et 8½c pour blanc. Tout le reste du stock se vend 8c et au dessous et à 8c on peut se procurer de très beau fromage. Le commerce commence à ouvrir les yeux sur les déficiences de la fabrication dans les districts où s'alimente le marché de New-York et ils se mettent avec ardeur à recommander à leurs fromagers de prendre des leçons de leurs voisins du Canada. Ils s'aperçoivent que, en Angleterre, le fromage des Etats-Unis ne vient qu'au quatrième rang, après le fromage anglais, le fromage Canadien et celui de la Nouvelle-Zélande, et que naturellement c'est celui-là qui se ressent le plus de l'abondance de l'offre et de la tranquillité de la demande.

Marché de London

22 septembre.

Le marché a été assez fréquenté, mais les cours sont faibles. On a perdu beaucoup de temps à marchander pour de petites fractions. Les fromagers réservent leur août et leur septembre mais ils ont vendu de bons lots de fabrication antérieure aux prix de 8½c, 8½ et 9. une vente a, dit-on, été faite à 8½c. Les vendeurs rapportent que des acheteurs avaient fait des contrats à 9c. et ont ensuite refusé d'accepter les livraisons. Naturellement les ventes sur le marché sont sujettes à acceptation après l'inspection du fromage. Ce dont on se plaint surtout c'est de la présence de gaz que l'on attribue à l'impureté de l'eau où s'abreuvent les vaches. Il est impossible de faire de bon fromage à moins que les vaches n'aient de l'eau pure, et c'est une des grandes difficultés des saisons sèches.

Le ton du marché peut être coté entre 8½ et 9½ pour le reste de la saison, mais, d'après nous, ces prix monteront jusqu'à 10c, pour les meilleures qualités.

Les fromageries suivantes étaient représentées:

Table listing cheese factories and their quantities in boxes, including North Middlesex, Selton, Botany, W. Magdala, Crinan, W. McGillivray, West Nissouri, Muncey Road, Victory and Kerwood, White Oak, Malahide, Union Hill, Glanworth, North street, Keyser, Georges, Birt, North Branch, Devizes, Delaware, Brook & Warwick, Iona Station, Walleceburg.

Un certain nombre de fromageries se ferment déjà et la saison sera bientôt terminée.

Marché de Montréal.

Il n'y a absolument rien de nouveau sur notre place. Les marchés de la campagne ont été un peu plus actifs, mais l'activité n'est qu'à peine suffisante pour maintenir les cours et, dans tous les cas, laissent encore invendu une bonne partie du stock offert. Les prix payés samedi à Brockville ont été de 8½ pour le fromage d'août; le septembre est tenu à 9½c.

A Canton et à Ogdensburg il semble qu'il y ait eu de la spéculation, car les cours cotés sont au dessus de ceux que paient les mêmes qualités dans les ports d'expédition.

Au quai, hier, environ 1200 boîtes ont été apportées par le Chambly et le Trois-Rivières; parmi lesquelles un ou deux lots de fromage mi-maigre qui s'est vendu de 7½ à 7¾c. Le fromage gras, du mois d'août, s'est vendu de 8 à 8½c. Nous avons connaissance aussi de quelques ventes de petits lots d'août par des commissionnaires à 8½c en magasin.

Quant au fromage de septembre, on nous dit qu'il en a été acheté à 8½c à la campagne il y a quelques jours, mais que les acheteurs s'aperçoivent qu'ils se sont un peu trop risqués. Il est difficile de donner aujourd'hui un cours pour ce mois, vu qu'il ne se fait pas de transactions sur place; mais, d'après les tendances du commerce, il semble que 8½c soit à peu près le prix extrême en ce moment pour coloré de Québec, fabrication de septembre.

JEUDI, 27 SEPTEMBRE.

L'activité est un peu meilleure et quoiqu'il y ait encore assez peu de demandes de la part des exportateurs, le ton semble plus confiant. Un commerçant nous dit qu'il pourrait placer facilement 500 boîtes de bon fromage coloré de juillet bien conservé, sans exiger tout à fait la première qualité, s'il pouvait se les procurer à 8c.

Nous avons connaissance d'une vente, ce matin, d'un lot de 700 boîtes de fromages première qualité, des environs de Chicoutimi, coloré, partie à 8½ et le reste à 8¾c. rendu à Montréal. Quant au fromage de septembre, nos informations ne sont pas de nature à nous faire changer les prix que nous cotons mardi.

Nous cotons:

Table listing prices for September, August, July, and Mi-maigre.

Les exportations de beurre et de fromage pendant la semaine terminée le 22 septembre ont été:

Table showing butter and cheese exports by location (Polynesian, Montreal, Corean, Colina) and total exports for the week.

Le total des expéditions à ce jour a été: Beurre. Fromage. 1888. 8929 762236 Expéditions directes. 2951 285778 1887. 46847 811370 Expéditions directes. 13052 300014

Table listing telegraphic reports of market prices from 1886 to 1878, including direct expeditions and market values.

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

Brockville, Ont.—20 Septembre 1888.

Le marché aujourd'hui a été très malade. Le secrétaire étant absent les quantités offertes n'ont pas été enregistrées, mais il y avait des vendeurs représentant au moins 10,000 boîtes. Aucune offre n'a été faite au dessus de 8c. et aucune vente n'a été faite; la seule transaction a été la vente d'un acheteur à un autre d'un lot de 1,000 boîtes à Montréal à 8c. Les fromagers s'accordent à dire que les pâturages sont excellents et que la fabrication est considérable. Un tiers environ des fromageries ont vendu leur fabrication jusqu'au 15 août, les autres ont encore tout leur mois d'août et quelques-unes ont du juillet.

Belleville, 20 Septembre.—Quinze fromageries ont mis en vente 2100 boîtes. Aucune vente n'a été faite; le marché était lourd.

Brockville, Ont. 21 sept.—(Dépêche spéciale à la Gazette). Un certain nombre de vendeurs étant restés en ville ont pu faire quelques affaires; 2000 boîtes d'août ont été achetées à 8½ et 500 septembre finest à 9c. C'est la première vente de septembre à ma connaissance, elle a été faite sur une commande spéciale.

Ogdensburg, N.-Y. 22 Septembre.—A Canton, 5,800 boîtes ont été mises en vente; 3,300 ont été vendues pour le marché de Boston à 8½c. 400 à 8½c. 500 à 8½c. et 300 à 8½c. Un lot a fait 9c. A Ogdensburg 2,100 boîtes ont été mises sur le marché, 850 ont été vendues à 8½c 500 à 8½c. et le reste à 8½c. La semaine prochaine nous aurons des fromages de septembre.

Brockville, Ont. 22 Septembre.—(Dépêche spéciale à la Gazette.) Les ventes de fromage continuent et on rapporte aujourd'hui que 3,500 boîtes ont été vendues à 8½c. Ce sont des fromages d'août avec quelques boîtes de septembre. Les septembre séparément, sont tenus à 9½c. et on me dit qu'une vente a été faite à ce prix; mais comme les acheteurs sont partis pour Ogdensburg je n'ai pas pu le vérifier. J'ai aussi entendu parler de ventes de juillet en bonne condition et de première qualité sortant du réfrigérateur à 8½c.

Utica, N. Y. 24 septembre.—Le marché a été meilleur aujourd'hui, et en hausse de ½c. Il y a eu beaucoup de compétition pour les meilleures fromageries qui ont obtenu en général de 8½c, à 8¾c, sans trop de difficultés. Il y avait un bon nombre de boîtes de septembre en vente.

Voici les ventes: 4 lots 400 boîtes à 7½c. 51 lots, 4,349 boîtes à 8c. 1 lot 107 boîtes à 8½c. 22 lots 1,623 boîtes à 8½c. 14 lots, 1,268 boîtes à 8½c. 40 lots, 2,880 boîtes à 8½c. 11 lots, 903 boîtes à 8½c. 18 lots, 1,441 boîtes à commission, total 12,971 boîtes, prix le plus fréquent 8.

Little Falls, N. Y. 22 septembre.—Quoiqu'il y ait eu un peu plus d'activité aujourd'hui sur notre marché, c'est à peine si on a pu s'en apercevoir. Les prix sont restés les mêmes sauf une légère amélioration.