

MARCHÉ DE DÉTAIL

Beaucoup de grain au marché encore mardi dernier et prix faibles. On a vendu l'avoine, à prendre toute la charge d'une voiture, à 65c la poche, et à la poche, de 70 à 75c. Le sarrasin s'est vendu de 85 à 95c la poche.

En magasin, les commerçants vendent l'avoine de 75c à 77½c par 80 livres.

Le blé-d'inde jaune des Etats-Unis fait 75c par minot, et le blanc 80c par 56 lbs

Les pois No 2, valent 70 à 75c et les pois cuisants de 80 à 85c par 60 lbs.

La graine de lin par minot de 60 lbs vaut \$1.05 à \$1.10.

L'orge No 2 de la province vaut de 90c à 95c par 96 lbs.

Le sarrasin vaut 95c par 96 livres (2 minots).

BEURRE

MARCHÉS ANGLAIS

M.M. Marples, Jones & Cie, nous écrivent de Liverpool, le 13 septembre :

" Les qualités de choix sont plus fermes et en bonne demande. Nous cotons :

Crémeries canadiennes de choix, en boîtes et quarts..... 92 à 94s

" " " tinettes. 87 à 88s

" d'Irlande, boîtes.... 104 à 106s

" du Danemark, quarts 108 à 110s

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Il y a un peu de demande pour l'exportation et le ton du marché local est également un peu plus ferme, mais pour le beurre de septembre seulement. Le beurre frais de beurrerie, livré chaque semaine, se paie quelquefois 18c rendu à Montréal; en lots de quinze jours à trois semaines, il vaut de 17½ à 17¾c, suivant qualité, toujours à Montréal. Quant au beurre d'août, son prix dépend de la façon dont il a été conservé. Tenu en glacières et bien conservé, il vaudrait 17c., autrement, c'est 16½c qu'on en offre.

Les épiciers paient 19c pour le beurre de septembre à la tinette.

Le beurre frais des townships vaut, pour le détail, de 15 à 17c suivant qualité, et le beurre commun, de 12 à 14c. Le beurre de l'ouest est coté de 12 à 13c.

Les exportations de la semaine dernière ont été :

Par	Pour	Tinettes
Sardinian	Liverpool	311
Scotsman	"	14
Siberian	Glasgow	412
Etolia	Bristol	3553
Total		4,290
Semaine corresp. 1894		1,383

FROMMAGE

MARCHÉS ANGLAIS.

M.M. Marples, Jones & Cie. nous écrivent de Liverpool le 13 septembre :

" Peu de chose à rapporter sauf que les détenteurs font des concessions et que 38s est le plus haut prix pour ce qu'il y a de mieux sur le marché.

Nous cotons :
Vieux fromage fort (lent)..... 25 à 30s

" fin d'automne coloré. 32 à 35

Fromage de sept. d'Ontario fancy, coloré..... 36 à 38

" " " blanc... 36 à 38

Nouveau, coloré ou blanc, fin..... 35 à 37

" échauffé, coloré ou blanc... 32 à 34

" d'Ontario, blanc, parfait... 37 à 38

MARCHÉS DES ETATS-UNIS

New-York, 21 septembre. — Fromage tranquille; grosses meules, de 5½ à 7¾c; do fancy, de 7½ à 7¾c.

Canton, N. Y., 21 septembre. — Quinze cents petits fromages vendus à 8c.

Watertown, N. Y., 21 septembre. — Ventes, 100 petits fromages à 7¾c et 670 à 7¾c, 54 grosses meules à 7¾c, 1,931 à 7c, 149 à 6¾c, 240 à 6¾c.

Ogdensburg, N. Y., 21 septembre. — Ventes, 887 grosses meules à 7¾c.

Utica, N. Y., 23 septembre. — Ventes de la journée, 200 meules à 6¾c, 2,490 à 6¾c, 1,190 à 7c, 90 à 7¾c, 135 à 7¾c, 70 à 7¾c, 715 à 7¾c, 665 à 7¾c, 115 à commission.

Little Falls, N. Y., 23 septembre. — Ventes, 1,056 grosses meules à 7c, 1,870 petites meules à 7¾c.

MARCHÉS D'ONTARIO

London, 21 septembre. — Vingt-quatre fromageries ont mis en vente 5,559 fromages d'août. Ventes, 1,586 à 7¾c.

Ingersoll, 24 sept. — En vente 1,195 fromages d'août et 236 de septembre. Pas de vente.

Peterboro, 24 sept. — Le reste du fromage d'août a été de nouveau mis en vente; il en a été vendu 1,500 à 7 11/16c, 1,100 à 7¾c et 450 à 7¾c. Quelques fromageries ont mis en vente la première quinzaine de septembre, environ 3,800 meules; ventes: 1,000 à 8¾c.

Belleville, 24 sept. — Treize fromageries ont mis en vente 175 fromages colorés et 815 blancs; en tout 990; la seule offre a été 7¾c, vu que le tout était du fromage d'août. Pas de vente sur le marché, qui a été ajourné au premier mardi de mai 1896.

MARCHÉS DE QUÉBEC

Cowansville, 21 septembre. — Vingt-cinq fromageries ont mis en vente 2,051 meules. Ventes, 105 à 8 1/16c, 370 à 8c, 309 à 7 15/16c, 100 à 7¾c, 495 à 7¾c.

MARCHÉ DE MONTRÉAL

Nous avons encore une légère hausse à signaler, c'est-à-dire une hausse de ¼ à ½c sur les prix de la semaine dernière.

Aussi les 4,000 fromages mis en vente au quai ont été vendus sur la base de 7¾c, les lots fancy étant payés même 7½c, sauf réduction après inspection.

Cette hausse, si bienvenue qu'elle soit, laisse encore notre fromage à un prix bien inférieur à tout ce qu'on avait obtenu jusqu'ici pour la production de septembre.

Elle dénote cependant que les acheteurs anglais ont besoin de notre fromage de conserve et il est permis d'espérer que, quand ils se seront aperçus de la très petite quantité de fromage qui se fabrique pendant ce mois, ils seront disposés à payer un peu plus cher.

Cependant, ce sont là de simples conjectures et nous n'oserions pas prendre sur nous de conseiller aux fromagers de garder leur fromage en spéculant sur la probabilité d'une nouvelle hausse, car il est possible que, comme il est déjà arrivé il y a quelques semaines, la hausse ne dure que quelques jours pour faire place ensuite à une réaction en baisse.

Le prix du marché est de 7¾c pour le beau fromage blanc et de 7½c pour le coloré; la demande n'est pas active, cependant on trouve encore des acheteurs; mais ces prix ne sont, bien entendu, que pour le fromage de septembre, celui d'août n'ayant aucune demande. D'ailleurs, il n'en reste que fort peu en premières mains.

On nous dit que le fromage vendu au quai, lundi, comprenait bien des lots défectueux qui n'ont pas obtenu le prix du marché. Il est très regrettable que la négligence des fabricants vienne s'ajouter à l'avilissement des prix pour réduire encore le mince revenu des patrons. Nous comprenons que les maigres résultats obtenus aient produit du découragement et que le découragement ait conduit à la négligence dans la fabrication; mais ce n'est pas ainsi qu'on doit agir; on ne doit pas se laisser abattre par des contretemps incontrôlables, et l'on devrait au contraire, en soignant encore plus, si possible, la fabrication, avoir à cœur d'obtenir tout ce que le marché peut donner.

Les exportations de la semaine dernière ont été :

Par
Sardinian
Mariposa
Scotsman
Roman

Pour
Liverpool
" " " " " "

Meules
2,213
4,251
4,404
4,493

J. A. VAILLANCOURT

MARCHAND-COMMISSIONNAIRE DE PROVISIONS

333 ET 335 RUE DES COMMISSAIRES, MONTREAL.

BEURRE, FROMAGE ET ŒUFS

PLACÉS AUX PRIX LES PLUS AVANTAGEUX

Attention spéciale donnée aux Consignations de Beurre et de Fromage.

AVANCES LIBÉRALES SUR CONSIGNATIONS

Tinettes en belle épipette blanche, 30, 50, 70 lbs Fournitures pour Fromageries.
Spécialité de Tinettes pour Beurreries.

Les Meilleurs Sels Anglais " HIGGINS " et " ASHTON " pour Beurreries.

SOLLICITE LA CONSIGNATION DE TOUTES SORTES DE PRODUITS AGRICOLES