

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.

acheteurs. Le marché clôture comme suit:

Danois, extra fin, de	114 à 119s.
Do qual. marchande	106 à 112s.
Irlandais, extra fin	100 à 102s.
" qualité marchande	90 à 95s.
Beurre d'Amérique de choix	85 à 90s.
" qual. march.	60 à 68s.

Marché de New-York

(De notre correspondant spécial)

Les beurres de choix ont été en hausse et ont gagné de 1/2 à 1c dans la semaine en raison de leur rareté. La demande pour ces beurres est active, quoiqu'elle n'ait pour aliment que le commerce local, et comme les acheteurs n'ont pu trouver tout le stock dont ils avaient besoin en fancy, ils ont aussi donné quelque attention aux qualités un peu inférieures, de sorte que tout le bon beurre frais pouvant être servi à table a eu un mouvement plus animé à des prix fermes. Les beurres d'été, communs, sont, au contraire, aussi négligés que jamais. La température fraîche de ces derniers jours nous promet des arrivages de beurre mieux conservés et moins de déchets dans les arrivages.

Les exportateurs ont fait quelques achats mais surtout en beurres repaquetés et dans les prix doux.

Marché de Montréal.

Sur notre marché la situation est restée absolument la même. Les beurres de beurrieres frais, de septembre, sont en assez bonne demande mais à des prix qui sont au dessous des vues des fabricants; la conséquence en est que les fabricants gardent leur beurre et que le marché n'est que pauvrement approvisionné. Le beurre de ferme frais est en bonne demande à des prix fermes, mais le beurre d'été, de beurrieres ou de ferme est très difficile à vendre.

Les soumissions données pour le beurre de la faillite Duhaimé n'ont pas encore été ouvertes; le jour fixé était vendredi dernier, mais à la demande de quelques personnes désirant soumissionner on a remis l'ouverture des soumissions à aujourd'hui.

Jeudi, 26 septembre.

Les beurres de beurrieres sont absolument; sans changement aucune demande pour l'exportation et la demande locale ne prenant que les beurres les plus frais. Les beurriers à qui on n'offre que de 19 1/2 à 20 1/2 pour le beurre de septembre semblent disposés à le garder; malheureusement ils ont aussi en plusieurs localités, gardé le beurre de juillet et d'août et ils ont beaucoup de difficulté à les placer entre 18 et 19c suivant l'âge et l'état de conservation.

Les soumissions pour le beurre de la faillite Duhaimé ont été ouvertes mardi; nous comprenons que les prix offerts permettent de désintéresser la banque et de payer le loyer, mais qu'il ne restera à peu près rien pour les autres créanciers. La transaction n'étant pas encore complétée, nous ne pouvons donner le chiffre exact de la plus haute soumission.

Les beurres de ferme frais sont en bonne demande à des prix soutenus; il y a quelques expéditions de beurres de l'ouest pour les provinces maritimes, dans les prix de 14 1/2 à 15c la livre: les beurres ordinaires de la province se vendent assez indifféremment suivant leur mérite.

Nous cotons:

Beurre de ferme, townships.....	17 à 19c
" Morrisburg et Brockville	16 à 18c
" province.....	16 à 18c
" l'Ouest.....	14 1/2 à 15 1/2

FROMAGE

Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. W. Heapy & Son, en date du 12 septembre, dit:

"La demande a été principalement pour les qualités fines; pour lesquelles on a payé un peu plus cher; mais pour tout ce qui n'était pas en parfaite condition les prix ont été en faveur des acheteurs. Les derniers cours sont: Fromage blanc ou coloré, extra fin de 45 à 46s. Quelques lots fancy ont réalisé de 46 à 48s. Les lots ayant quelque défaut se vendent de 38 à 42s. Fromage mi-maigre, de bonne qualité et fromage pleine crème de petites dimensions, de 35 à 40s. Cote de New-York, 46s. c.i.f.

Marché de New-York.

(De notre correspondant spécial.)

Notre marché présente les mêmes caractéristiques que la semaine dernière; les prix montent un peu, il est vrai, mais nous sommes, encore loins des prix payés au Canada et dans quelques parties de l'état de New-York. Les exportateurs ont très peu acheté; ils n'ont que les commandes strictement limitées quant à la qualité et aux prix et ne peuvent trouver sur le marché les qualités qu'il leur faut aux prix qu'ils peuvent payer, quoique les prix demandés soient au dessous des cours des marchés de l'intérieur. On se demande comment cette différence de prix ne nous amène pas plus d'ordres d'achats; et l'explication la plus plausible est que les prix cotés au Canada ne sont payés que pour du fromage parfait, tandis que l'on y mêle, dans les expéditions en Europe, des fromages à meilleur marché qui réduisent le coût total à une base peu éloignée de la nôtre. D'un autre côté, on dit, d'après certaines correspondances, que le sentiment du marché anglais fait, entre le fromage canadien, et celui des Etats-Unis, une différence assez marquée pour justifier l'écart qu'il y a de ce côté de l'océan.

Mais tout cela n'explique pas suffisamment la situation pour que les commerçants ici ne soient pas un peu perplexes, surtout lorsqu'ils voient les marchés de Canton et d'Ogdensburg contrôlés par les opérateurs de Montréal et les fromages de ces contrées payés beaucoup plus cher qu'on ne pourrait en obtenir ici.

La hausse de la semaine est d'environ 1/2c. et le tout est plus ferme; mais cela est dû plutôt à la demande locale qu'aux exportateurs. On dit que cette semaine la qualité moyenne des arrivages est légèrement inférieure à celle des semaines précédentes.

Ogdensburg, N. Y., 21 septembre.—2000 fromages de septembre ont été mis en vente; 530 ont été vendus à 10c., 400 à 10 1/2c, 300 à 10 1/4, le reste n'a pas été vendu.

Canton, N. Y., 21 septembre.—On a mis sur le marché aujourd'hui 3,300 boîtes de fromage et 500 tinettes de beurre. Les ventes ont été: 500 boîtes de fromage à 9 1/2c, 600 à 10c. Pas de beurre vendu; des offres de 21c ont été refusées.

Watertown, N. Y. 23 septembre.—Marché actif et en hausse, ventes 2500 boîtes, prix extrême 9 1/2c; prix le plus fréquent, 9 1/4c. Les ventes comprennent la fin d'août. Les meilleurs lots restent invendus. Les plus forts achats sont pour Montréal.

Utica, N. Y., 23 septembre.—Marché actif et en hausse. La clôture de la semaine à New-York avait été calme, d'après les rapports, mais les acheteurs semblaient avoir reçu des nouvelles d'un autre genre. Dès le commencement du marché, on s'aperçut qu'il y aurait une hausse marquée dans les prix et la hausse a été même plus forte qu'on ne l'espérait. Elle a été de 1/2c. au dessus de la semaine dernière. Le fromage offert aujourd'hui est à peu près le reste de la fabrication d'août, avec quelques boîtes de septembre. Le cours extrême a été 9 1/2c. mais, on dit que plusieurs lots de petits fromages se sont vendus de 9 1/2 à 9 3/4c. Voici les ventes: 5902 boîtes à 8 1/4c. 1130 à 9c. 1319 à 9 1/2c. 2625 à 9 3/4c. 2475 à 9 1/2c, 922 en consignment. Total 14,373 boîtes.

Little Falls, N. Y., 23 septembre.—Le prix du fromage a encore pris de la hausse cette semaine. Voici les ventes: 43 lots à 9c, 2 à 9 1/2c, 43 à 9 1/2c, 1 à 9 3/4c, 17 à 9 1/2c, un lot à prix secret et 15 en consignment.

Buffalo, N. Y., 23 septembre.—On n'a mis en vente aujourd'hui que 1,500 boîtes, dont 700 de Marshfield ont été offertes à 9 1/2c mais n'ont pas été vendues; 800 de Cloverfield ont été vendues à 9 1/2c. Marché ferme pour les lots de choix.

Marchés d'Ontario.

Brockville, Ont., 19 septembre.—Cinq mille huit cents fromages ont été mis en vente aujourd'hui, dont à peu près la moitié de fromages colorés. Ventes, cinq cents seulement; 200 à 9 1/2c et 300 à 9 3/4c. Les vendeurs tenaient ferme à 10c, mais les acheteurs n'ont pas cru pouvoir aller jusque là. La fabrication est encore considérable pour la saison. Il n'y a pas encore eu de contrats pour la fin de la saison, à notre connaissance. Le marché est lourd.

Stratford, Ont., 19 sept.—On a mis en vente aujourd'hui, 950 boîtes d'août. Pas de ventes connues.

London, Ont., 22 septembre.—Vingt-et-une fromageries ont mis en vente 6,010 fromages d'août. Ventes: 460 coloré à 9 1/2c, 1,625 à 9 1/2c, 1,000 à 9 1/2c, 450 blanc à 10c.

Ingersoll, Ont., 24 septembre.—On a mis en vente 10,000 boîtes d'août. Ventes 925 boîtes à 9 1/2c, 450 à 10c. Huit cents boîtes de blanc ont été vendues avant le marché à 10c.

Belleville, Ont., 24 septembre.—A notre marché aujourd'hui, 18 fromageries ont mis en vente 1085 boîtes de fromage blanc et 280 de coloré, en tout 1375 boîtes, ce qui représente les 10 premiers jours de septembre de ces fromageries. Il n'a été vendu que 45 boîtes à 10 1/2c. On a refusé de 10 1/4 à 10 1/2c.

Marché de Montréal.

Depuis jeudi dernier le marché du fromage s'est considérablement raffermi sous l'influence d'une meilleure demande et de nouvelles plus favorables du marché anglais. Le câble public marquait encore hier 45s 6d mais les télégrammes particuliers donnent un cours plus élevé pour le fromage de la fin d'août ou du commencement de septembre.

Les marchés d'Ontario n'ont pas été, comme d'habitude, les premiers à la hausse. London, Brockville, Napanee et Woodstock ont donné à peu près les mé-

mes cours que la semaine dernière, avec très peu de ventes en séance, mais avec un bon volume de transactions en dehors de la séance des associations.

Ce sont les marchés de l'état de New-York: Canton et Ogdensburg, qui ont donné le ton; dans l'un et l'autre marché, des acheteurs de Montréal ont payé 10c et au delà pour le fromage de septembre.

Sur place, les transactions de vendredi et samedi dernier ont été assez restreintes, cependant nous avons connaissance de la vente de plusieurs lots du mois d'août à des prix variant de 9 à 9 1/2c.

Lundi matin, le Trois-Rivières apportait 1,203 boîtes de fromage et 7 tinettes de beurre de beurrierie. Le fromage était aux soins des vendeurs suivants:

MM. J. N. Duguay	51 boîtes.
" P. Pinard	74 "
" F. Decoteau	274 "
" J. N. Duguay (4 lots)	234 "
" J. N. Duguay (5 lots)	274 "
" J. L. Lemire	125 "
" F. Demers	135 "
" H. Paul Hus	36 "
Total	1203 boîtes.

Le marché s'est ouvert avec beaucoup d'animation et à 9 1/2 heures a. m. tout était vendu. Une seule maison a pris 1,000 boîtes; le prix du marché a été 9 1/2c et on nous dit même que le lot de "Clover Grass" confié à M. Decoteau s'est vendu 10c.

Il nous semble que la hausse a quelque chance maintenant d'être stable. Les stocks ici sont bas; il n'y a que fort peu de fromage entre les mains des exportateurs; et la saison est assez avancée pour que le fromage expédié actuellement arrive en excellente condition. Les prix payés à Montréal et à Canton sont plus élevés que ne justifie le cours coté par le câble public et il faut bien avouer que les achats récents indiquent de la spéculation; mais à la saison où nous sommes et en présence d'un marché aussi modérément approvisionné, la spéculation n'offre pas les mêmes dangers que cet été. Il y a en effet toute probabilité que, lorsque ce fromage acheté ces jours-ci pourra être débarqué à Liverpool ou à Londres, les prix des marchés anglais seront montés au niveau des nôtres. Ces marchés n'ont reçu jusqu'ici encore que des fromages d'août et ils n'ont pu encore juger la qualité de celui de septembre. Nous nous attendons par conséquent à une hausse marquée dans le prix du câble dès que nos fromages de septembre auront fait leur apparition sur le marché de Liverpool.

Les exportations de notre part, la semaine dernière, ont été de 34243 boîtes, y compris une expédition de 18,000 boîtes pour Bristol. Il y a cette semaine un vapeur pour Londres qui en prendra aussi une forte quantité de sorte que les expéditions de cette semaine atteindront probablement 50,000 boîtes.

Jeudi, 26 septembre.

Depuis notre supplément le marché s'est maintenu; il n'y a pas d'activité extraordinaire, cependant, il se fait un nombre suffisant de transactions. Les prix payés ces jours-ci sont les mêmes que lundi: 9 1/2c pour la fin d'août et le commencement de septembre, 10c pour septembre seul et de choix et de 9 1/2 à 9 1/4 pour tout le mois d'août. Nous avons connaissance d'un petit lot de fromage blanc d'août vendu à 9 1/2c.

Le bruit a couru ces jours-ci qu'un commerçant irrégulier de fromage—plus tôt un brocanteur qu'un marchand—