

# 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.

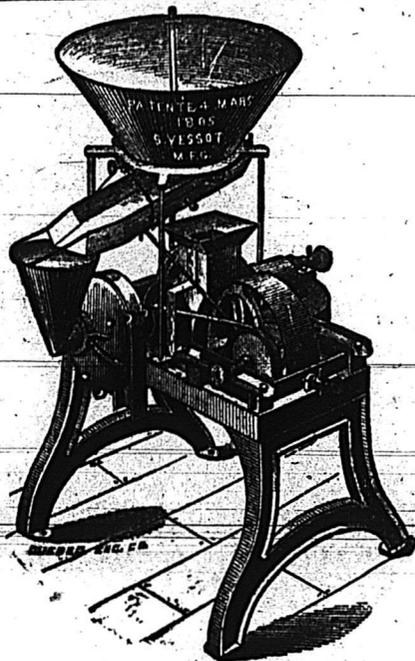


### La VICTOR

La plus complète de toutes les  
**PRESSES à FOIN**

A. L. HURTUBISE & CIE

Seuls Agents pour la Province de Québec  
42 Place Jacques-Cartier, Montréal.



La MACHINE A MOUDRE de VESSOT pour l'usage des cultivateurs, des meuniers, des commerçants, etc, prend toujours les premiers prix partout où elle est exhibée. Plus de 800 de ces machines sont vendues et en usage dans la puissance du Canada. Cette machine est garantie pour faire la mouture tout aussi bien que n'importe quelle mouture en pierre, et est plus avantageuse sous plusieurs rapports. Demandez la circulaire. Adressez: S. Vessot & Cie, seuls manufacturiers, Joliette, P.Q., Canada.

## Cie. de Matériel de Laiterie

Outillages et installation de Fabriques de Beurre et de Fromage et de Laiteries Privées.

### Nos Ecremeuses Centrifuges

POUR FERMES ET FABRIQUES

par suite d'une amélioration de cette année (1889) écrémant 50 p. c. de plus qu'auparavant.

Leur capacité sur du lait de fabrique, est maintenant comme suit:

DANOISE Modèle A écrémant	2,500 lbs.	A L'HEURE
" " B	1,500 "	"
" à bras No. 1	350 "	"
" " No. 2	260 "	"
" " No. 3	150 "	"

Nos Machines ont battu toutes les autres écremeuses centrifuges à l'exposition universelle de Paris cette année.

### Plans de Fabriques Gratuits aux Clients

En s'adressant à cette Compagnie on s'épargnera des faux pas et des faux frais. Demandez Circulaires et Prix à

**J. de L. TACHE,**  
Boîte 1023, Québec.

On peut voir les Machines chez GARTH & Co., 536 rue Craig, Montréal, ou à St-Hyacinthe chez M. EUSEBE BRODEUR, manufacturier d'orgues.

La farine de sarrasin vaut de \$1.60 à \$1.80 par 100 lbs.

### BEURRE.

Marché de Liverpool.

La malle anglaise n'étant pas distribuée au moment où nous faisons notre revue, nous ne pouvons donner cette semaine notre rapport ordinaire du marché de Liverpool.

Marché de Montréal.

La demande est encore faible pour toutes les sortes de beurre, sauf les premières qualités de beurrieres ou des townships; et pour faire des ventes, il faut que les commerçants acceptent des prix très bas. Il n'y a aucun mouvement d'exportation appréciable.

Beurreries d'automne.....	23 à 24c
" d'été.....	20 à 21c
Beurre de ferme, townships.....	16 à 20c
" province.....	16 à 18c
" Morrisburg et Brockville	15 à 18c
" l'Ouest.....	11 à 15c

### FROMAGE

Marché de Liverpool.

Les cours qui sont cotés par le câble indiquent un marché faible à Liverpool; lundi, la cote était 52.6, mardi elle est descendue à 52 et hier elle remontait un peu à 52.3.

Marché de Montréal

Il s'est produit un peu plus de demande en gros sur notre marché, depuis le commencement de la semaine, pour du fromage d'été, mais on n'en offre que des prix assez bas; cependant, comme les détenteurs commencent à se laisser de garder leur stock et ne voient aucune perspective de hausse, il s'est fait quelques ventes de ces qualités, deux lots de 1,000 boîtes chacun ayant changé de mains.

Dans les fromages d'automne, il n'y a absolument aucun mouvement.

Le marché pour la consommation locale se maintient tranquillement à ses prix.

### ŒUFS

L'arrivée de quatre chars d'œufs frais du Kentucky a fait tomber très bas cette semaine le marché des œufs; cependant comme ces nouveaux arrivages, quoique vendus comme frais, ne sont pas de la première fraîcheur et que, d'ailleurs ils ont été assez rapidement enlevés par les commerçants et les jobbers il y a aujourd'hui moins de faiblesse dans les cours et il ne serait pas impossible que l'on dût payer plus cher à la fin de la semaine qu'au commencement.

Nous cotons aujourd'hui les œufs frais des Etats Unis de 17 à 18 c.; ceux du Canada de 20 à 21 c.; les œufs chaumés de choix, de 15 à 16 c, les œufs chaumés de l'Ouest, de 12 à 14 c, et les œufs de mauvaise apparence depuis 11 c, la douzaine.

### POMMES DE TERRE

Il nous arrive encore chaque semaine quelques chars de patates du Haut Canada, qui empêchent les prix de monter sur notre marché. Les arrivages du district de Québec sont moins nombreux. Les prix au char sont de 70 à 75 c, par 90 lbs; en lots de 25 à 50 poches, de 80 à 85 c, et au détail, de 90 c, et \$1.00.

A Toronto les patates au char valent 57 c, et en lots de 65 à 70 c.

### OIGNONS.

Le marché pour ce légume reste très ferme, et, à moins qu'il ne nous en arrive de fortes quantités du Haut Canada ou des Etats-Unis, le prix pourrait bien encore monter. On demande aujourd'hui, pour de forts lots, jusqu'à \$3.00 le quart;

la vente au quart se fait \$4.00; et au panier à 75c.

A Toronto, le marché était coté, la semaine dernière, soutenu au prix de \$1.75 à \$2.00 le quart. A Utica N. Y. les oignons se vendent de 80 à 85c le minot; à Baltimore on cote les jaunes de \$2.75 à \$3.00 et les rouges de \$2.25 à \$2.50 le quart.

### FÈVES.

Le marché aux fèves est assez actif, en demi-gros; les prix sont fermes. Les belles fèves blanches, triées à la main, valent de \$1.75 à \$2.00 les 60 lbs, et les fèves jaunes, de \$2.00 à \$2.25.

Les pois à soupe se cotent depuis 95c jusqu'à \$1.05 le minot suivant quantité et qualité.

### FRUITS

Les marchés aux Etats-Unis pour les fruits secs sont fermes. A New-York la tendance est à la hausse sur les citrons et les oranges. Les pommes y sont très fermes.

A Baltimore, le marché est actif, les pommes de l'Ouest sont fermes et valent de \$2.50 à \$3.50 le baril suivant qualité

Les expéditions de pommes des Etats-Unis en Angleterre restent à environ 50 p.c. au dessous de celles de l'année dernière. La dernière semaine couverte par nos correspondances de Liverpool ne signalait l'arrivée que de 150 barils de Halifax. Les prix réalisés varient de 18 à 22s pour les pommes canadiennes saines.

Sur place la demande pour les pommes est tranquille, les prix sont soutenus;

Nous cotons:

Fameuses No. 1.....	4.00 à 5.00
Pommes d'hiver No. 1.....	2.75 " 4.00

Les poires sont à peu près disparues du marché; il n'y a en ce moment que les poires d'hiver qui valent de \$8 à \$11 au quart, \$2 au panier et de 20 à 30c la douzaine.

Il s'est produit une hausse considérable sur les citrons et les oranges. Les raisins verts de Catawba, en paniers, sont en hausse de 10c.

Les attacas ont en un peu de faiblesse cette semaine par suite de la mise sur le marché d'une certaine quantité de stock de seconde qualité; cependant le marché paraît devoir être bientôt débarrassé de ses marchandises inférieures; et il pourrait se faire que la fermeté reprenne avant longtemps. MM. O. et E. Hart ont expédié hier un lot d'attocas à Winnipeg.

Les dattes sont un peu moins chères.

On cote en gros:

Bananes rouges, le régime.....	\$0.00 à 0.00
" jaunes, ".....	2.00 à 4.00
Citrons Messine, la boîte.....	4.00 à 4.60
Oranges, Valence, la caisse....	4.25 à 5.00
" Floride.....	4.50 à 4.75
" Messine, caisse.....	6.00 à 6.25
Raisin malaga, le baril.....	7.00 à 8.00
" Catawba, petits paniers.	60 à 65
" Salem, ".....	60 à 65
Attocas (Cape Cod), le baril....	8.00 à 11.00
" No 2.....	6.00 à 7.50
" le gallon.....	0.35 à 0.50
Dattes de 1889, la livre.....	0.05½ à 0.06
Figues Black Crown.....	0.10½ à 0.12½
" Eleme ".....	0.10½ à 0.12
" en petites boîtes.....	0.09 à 0.10
" en nattes.....	0.05 à 0.07

### FOIN ET PAILLE

Le marché de la rue du Collège est mieux approvisionné cette semaine, quoique les cultivateurs de la rive Sud ne puissent pas encore traverser. La demande a été bonne et les prix soutenus. On a payé le No 1 de \$9.00 à \$10.00 et la

seconde qualité, de \$7.00 à \$8.00 par 100 bottes.

La paille est tranquille et sans grande demande à des prix soutenus; on la vend de \$4.00 à \$6.00 par 100 bottes.

### FOIN PRESSÉ.

A New-York, MM. Dillénback & Peck cotent le marché comme suit:

Choix.....	0.85 à 0.00
No. 1.....	0.75 à 0.80
No. 2.....	0.60 à 0.65
No. 3.....	0.50 " 0.55
Shipping.....	0.40 " 0.45
Mélé.....	0.50 " 0.55
Paille de seigle.....	0.80 " 0.85
" d'avoine.....	0.25 " 0.30

Ces messieurs nous écrivent:

" Arrivages par N. Y. Central 177 chars; par West Shore, 195 chars. Vous remarquerez que les prix n'ont pas varié. Il n'y a que fort peu demande pour aucune qualité sauf le foin de choix; cette qualité, en petits lots peut se vendre au dessus de nos cotes.

Le foin de pauvre qualité continue à arriver en abondance et se vend à bas prix.

Les acheteurs sont beaucoup plus stricts sur la classification. Il n'y a rien à gagner sur tout ce qui est en dessous du foin de choix. Le marché de Brooklyn est sans changement; les prix sont en faveur des acheteurs sur les deux marchés.

A Boston on cote:

Foin de choix fancy.....	\$16.00 à 17.00
" bon à choix.....	13.00 " 15.00
" pauvre à ordinaire....	8.00 à 12.00
" mil et trèfle.....	8.00 à 9.00

Paille, seigle, de choix.....	16.00 " 16.50
" avoine.....	8.00 " 8.50

Arrivages de la semaine 186 chars de foin et 18 chars de paille; semaine précédente, 151 chars de foin et 17 chars de paille.

Les arrivages ne sont pas considérables, mais la demande étant lente, il reste encore beaucoup de foin dans les gares et sur les voies d'évitement des chemins de fer, ce qui empêche les prix de s'améliorer; le marché est même un peu plus faible et les prix réalisés donnent la plus basse moyenne de la saison. Les acheteurs sont d'avis que la diminution des des arrivages n'est pas due à la rareté du foin à la campagne, mais au mauvais état des voies de communication. Autrement le marché pourrait peut-être se raffermir un peu, mais dans la situation actuelle nous ne voyons aucune indice d'amélioration prochaine.

A Montréal la demande est tranquille et les prix simplement soutenus.

Nous cotons en magasin:

Foin pressé No. 1, la tonne	\$11.00
" " No 2, " "	10.00
" " No 3, " "	9.00
Paille " " "	\$ 6.00 à 0.00
Moulée, extra, la tonne	00.00 à 22.00
" No 1, " "	00.00 " 21.00
" No 2, " "	00.00 " 20.00
" No 3, " "	00.00 " 18.00
Gru " "	16.00 " 19.00
Son " "	14.00 " 15.00
do au char " "	12.50 " 14.00

## Hotel Criterion!

J. D. LACASSE, Propriétaire

27-29, Rue St-Gabriel

MONTREAL

ALLEZ AU CRITERION!