

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.



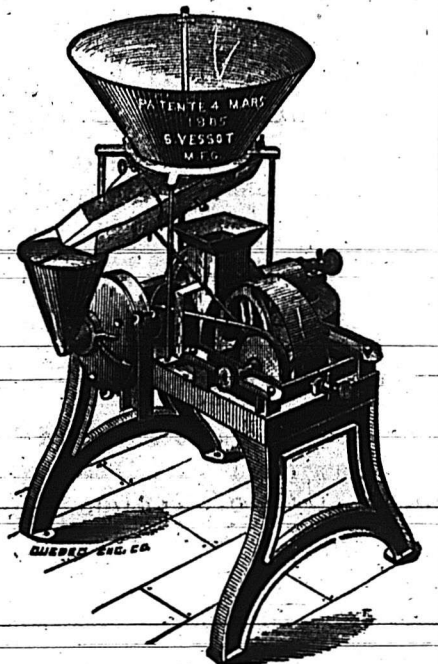
La VICTOR

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 menuisiers, des commerçants, etc. prend toujours les premiers prix par où elle est exhibée. Plus de 300 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 l'importation quelle moulinage 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 fabrication, est maintenant comme suit:

	A L'HEURE
DANOISE Modèle A écrémant	2,500 lbs.
" " 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,

Boite 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.

Nous cotons en clôture:
 Danois, extra fin, de 123 à 126s.
 De qual. marchande..... 116 à 120s.
 Irlandais, extra fin..... 000 à 120s.
 " qualité marchande. 90 à 98s.
 Beurre d'Amérique de choix. 90 à 95s.
 " qual. march. 60 à 65s.
 Marché de Montréal

Sauf quelques vents tinette à tinette, pour les besoins courants des épiciers le marché local est absolument sans vie et il n'y a aucune demande pour l'exportation.

Les prix sont à peu près à la discrétion des acheteurs, sauf pour les beureries de choix qui sont fermes et pour lesquelles les commerçants n'ont pas de difficultés à obtenir leurs prix.

Beurreries d'automne.....	23 à 24c
" d'été.....	19 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.

La circulaire de MM. Wm. Heapy & Sons, 25 Mathew street, Liverpool, en date du 16 janvier dit:

" Quoiqu'il n'y ait pas de changement à signaler dans les cours, le ton cependant est meilleur et il s'est fait de meilleurs affaires. Les lots dans les prix de 47 à 50c. restent en bonne demande. Ceux de la qualité inférieure ont eu aussi un meilleur ton. Le marché clôture soutenu. On nous dit que quelques fromageries spéciales sont tenues à 58c. 60s.

Voici les prix officiels:

Fromage blanc et coloré, extra fin, de 51 à 53s. Lots légèrement détériorés, de 41 à 45s. Fromage de l'Ouest de 46 à 50s. Côte de N.-Y. 54s c. i. et l."

Marché de Montréal.

Le câble est à 51s. mais comme il n'indique qu'une valeur moyenne, il est probablement encore facile d'obtenir 1 ou 2s. de plus pour nos fromages de septembre. Il y a eu quelques ventes ici cette semaine, entr'autres d'un lot de septembre à 10c., il y a eu aussi quelques transactions dans la région d'Ingersoll aux environs de 9½c. On écrit de Woodstock que tout ce qui restait de fromage a été vendu cette semaine à un prix moyen de 9½c ce marché est clos pour la saison.

Les cours qui ont régné depuis la clôture de la navigation n'ont cessé de démontrer combien nos fromages de la province ont été bien avisés de vendre leurs produits au fur et à mesure qu'ils étaient prêts pour le marché et nous espérons qu'ils s'en tiendront à l'avenir à cette méthode.

ŒUFS

Les arrivages d'œufs frais du sud continuent et les prix sont de plus en plus faibles. La demande n'est pas active car les épiciers et les commerçants ne se soucient pas de faire des stocks et de s'exposer à perdre par suite d'une baisse subite. Les œufs chaumés surtout sont négligés, on préfère payer quelques centins de plus et acheter des œufs frais.

Nous cotons les œufs frais du Canada de 16 à 18c, ceux des États-Unis de 14 à 16c, et les œufs chaumés de 10 à 12c.

VOLAILLES

Les arrivages sont peu considérables, les traverses du fleuve ayant été très dangereuses pendant le dégel; les poulets surtout sont rares; les prix se maintiennent très fermes. Nous cotons les poulets de 10 à 13c la livre, les canards de 11 à 12c, les dindes de 12 à 14c, et les

oies 10c la livre. La saison du gibier est close.

POMMES DE TERRE

Les arrivages du Haut Canada continuent, favorisés par la douceur de la température qui permet de transporter les patates presque aussi facilement qu'en été. Les prix sont sans variation notable. Au char, on vend de 70 à 75c par 90 livres; en lots de 25 à 50 poches, de 80 à 85c, et au détail, de 90c à \$1.

OIGNONS.

A Détroit, les oignons se vendent de \$1 à \$1.10 le minot et sont rares.

A Toronto, en les cote de \$1.60 à \$1.80.

A Montréal, les prix sont de plus en plus fermes et en hausse et nous cotons aujourd'hui, au baril, de \$4 à \$5. On prédit qu'ils vont monter à \$6.

FÈVES.

Le marché aux fèves est assez actif, en demi-gro: 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 à \$2.25.

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

FRUITS

Les arrivages de pommes à Liverpool, depuis le commencement de la saison ont été de 329,920 barils contre 612,866 barils à la même date l'année dernière. MM. Woodall & Co, 6 et 8 Temple Court Liverpool, écrivent en date du 25 janvier:

" La condition des arrivages est irrégulière; aussi les prix varient beaucoup. On a payé jusqu'à 27s, pour des Baldwins sains du Canada et 23s, 6d pour des Baldwins du Maine, les prix sont en hausse sur toutes les sortes. Tout semble indiquer pour l'avenir une bonne demande et les lots arrivant ici en bonne condition se vendront bien.

Nous cotons les fruits sains du Canada:

Baldwins.....	16 à 22s
" de choix.....	22.6 à 27s
Greenings.....	17 à 21s
Russetts.....	20 à 22s

Sur place la demande est tranquille et les prix 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.

Les bananes sont plus fermes; les oranges sont en baisse.

On cote en gros:

Bananes rouges, le régime.....	\$0.00 à 0.00
" jaunes, ".....	2.00 à 3.50
Citrons Messine, la boîte.....	4.00 à 5.00
" petits.....	3.50 à 4.00
Oranges, Valence, la caisse.....	4.00 à 4.50
" Floride.....	3.75 à 4.00
" Messine, caisse (714)	6.00 à 1.25
" Messine, boîte (380)	2.75 à 3.00
Raisin malaga, le baril.....	7.00 à 8.00
" Catawba, petits paniers.....	60 à 75
" Salem, ".....	60 à 75
Attocas (Cape Cod), le baril.....	7.00 à 9.00
" No 2.....	3.00 à 5.00
" le gallon.....	0.35 à 0.50
Dattes de 1889, la livre.....	0.05 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

Près de 200 voyages de foin mardi, rue du Collège, en grande partie de qualité

moyenne, il n'y avait que deux ou trois voyages véritablement de choix. Les prix ont baissé un peu nous cotons le No. 1 de \$8.50 à \$9.00 et les autres qui tiennent de \$6.00 à \$8.00. La paille vaut de \$3.00 à \$5.00 par 100 bottes.

FOIN PRESSÉ.

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

Choix.....	0.85 à 0.00
No. 1.....	0.75 à 0.80
No. 2.....	0.65 à 0.70
No. 3.....	0.50 " 0.55
Shipping.....	0.40 " 0.45
Mélé.....	0.50 " 0.55
Paille de seigle.....	0.75 " 0.80
" d'avoine.....	0.00 " 0.35

Ces messieurs nous écrivent: "Arrivages par N. Y. Central 278 chars; par West Shore 193, augmentation de la semaine 146 chars. Cela démontre qu'il y a de fortes quantités de foin qui attendent la plus légère amélioration dans les prix. Nous avons conseillé d'expédier parce qu'il ne reste plus que quelques jours avant que les barges ne partent pour aller charger et l'on rapporte qu'il y a beaucoup de foin en haut du fleuve (L'Hudson). La température extrêmement douce, si elle continue, va ouvrir bientôt la navigation. Nous n'attendons pas de hausse dans les prix. Nous avons obtenu jusqu'à 90c en petits lots pour du foin fancy mais nous ne pouvons pas coter ce prix. Pas de changement à Brooklyn."

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 204 chars de foin et 24 chars de paille; semaine précédente, 199 chars de foin et 17 chars de paille.

Les arrivages ne sont pas encore excessifs, mais ils suffisent amplement à la demande et le marché est assez bien tenu. Les stocks en gare et sur les voies d'évitement sont encore considérables, mais ils sont tout de même considérablement diminués et les chemins de fer n'insistent plus sur l'ordre de décharger dans les dix jours, ce qui permet aux détenteurs de maintenir mieux leurs prix et de se tenir aux cours réguliers. La demande n'est pas active. Il y a fort peu de foin d'assez bonne qualité pour atteindre les prix extrêmes.

A Montréal le ton du marché est faible quoique les prix restent les mêmes. En lots de char, pris en gare, le No 1 vaut de \$9.00 à \$9.50 la tonne.

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
de au char " "		12 50 " 14 00

Hotel Criterion!

J. D. LACASSE, Propriétaire

27-29, Rue St-Gabriel

MONTREAL

ALLEZ AU CRITERION!