

**DILLENBACK & PECK**

Vendeurs à Commission

**Foin et Paille**

NEW YORK HAY EXCHANGE,

83e 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**

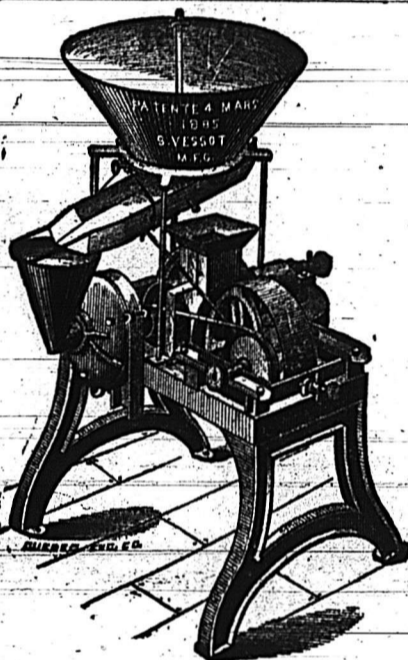
La plus complète de toutes les

**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 300 de ces machines sont vendues et en usage dans la puissance du Canada. Cette machine est garantie pour faire la moulée tout aussi bien que n'importe quelle moulée en pierre, et est plus avantageuse sous plusieurs rapports. Demandez la circulaire. Adressez: S. Vessot & Cie., seuls manufacturiers, Joliette, P.Q., Canada.

vons que le rapport du 5 Décembre de MM. Heapy & Sons qui dit:

avec la diminution des provisions, les beurres du continent ont encore haussé de 2 à 4 s, pendant la semaine avec une clôture ferme. Les beurres d'Irlande de choix sont rares et en hausse de 4 s, par quintal; les qualités moyennes sont en meilleure demande.

Les beurres d'Amérique ont été en bonne demande, les acheteurs étant disposés à payer plus cher pour une qualité de choix. Les lots un peu âgés, cependant, restent lourds et négligés.

Nous cotons en clôture:  
Dañois, extra fin, de ..... 135 à 138s.  
Do qual. marchande..... 128 à 132s.  
Irlandais, extra fin..... 112 à 118s.  
" qualité marchande. 92 à 96s.  
Beurre d'Amérique de choix. 95 à 00s.  
" qual. march. 60 à 65s.

Marché de Montréal.

Sur notre marché, la demande est très modérée, et quoique les beurres de choix comme les beurres d'automne et les townships fins soient assez faciles à vendre à des prix fermes, les autres qualités sont faibles et négligées. Nous cotons, pour le détail:

Beurreries d'automne..... 24 à 25c  
" d'été..... 20 à 22c  
Beurre de ferme, townships..... 16 à 21c  
" province..... 16 à 18c  
" Morrisburg et Brockville 15 à 18c  
" l'Ouest..... 11 à 15c

**FROMAGE**

Marché de Liverpool.

La circulaire de MM. W. Heapy & Son, en date du 5 décembre, dit:

"La demande n'a pas été active et pour faire des ventes les détenteurs ont été obligés de faire une légère concession sur nos prix extrêmes. Les qualités moyennes passent lentement dans la consommation. Pas de changements à signaler dans les cours. Nous cotons: Blanc ou coloré, d'automne, extra fin, 52 à 55s., lot légèrement détériorés, de 42 à 46s., fromage mi-maigre 36 à 40c. Cote de N. Y. 54s. 6d. c. l. f.

Marché de Montréal

Le marché local est absolument sans vie. Il ne se fait rien pour l'exportation. La consommation locale paie les bons fromages de 11c à 11½c.

**ŒUFS**

Le marché est actif, avec bonne demande et arrivages modérés, les œufs strictement frais sont très rares. Il se fait quelques ventes pour l'exportation. Les œufs strictement frais valent de 27 à 30c; les œufs frais d'automne, de 24 à 26c; les œufs d'été conservés, de 20 à 22c les œufs chaumés de la ville, de 19 à 21c et ceux de l'Ouest, de 16 à 18c.

**VOLAILLES ET GIBIER**

Le marché a été ferme ces jours-ci, malgré le dégel et restera ferme jusqu'à près le premier de l'an. Les dindes surtout sont chères et rares. On cote les poulets de 8 à 9c la livre, les dindes de 10½ à 11c les canards, 9c et les oies, de 7 à 8c. Les perdrix valent de 55 à 60c la paire pour No. 1 et les autres de 30 à 35c. Le chevreuil vaut de 7 à 8c la livre pour la carcasse et de 10 à 12c pour les épaules et le train de derrière.

**FRUITS**

Nous cotons:  
Fameuses No. 1..... 5.00 à 6.00  
" No. 2..... 3.00 " 3.50  
" No. 3..... 0.00 " 2.00  
Pommes américaines..... 1.00 " 3.50  
" d'hiver No. 1..... 3.00 " 4.00  
" " No. 2..... 1.50 " 3.00

Les poires sont très fermes et en bonne demande; les stocks sont presque épuisés.

Duchesses, le quart..... 12.00 " 14.00  
Shelden, " ..... 10.00 " 12.00  
Communes, " ..... 7.00 " 9.00  
Poires au panier..... 1.00 " 1.25

Il y a hausse sur presque tous les articles suivants:

On cote en gros:  
Bananes rouges, le régime..... \$0.00 à 0.00  
" jaunes, " ..... 3.00 à 4.00  
Citrons Messine, la boîte..... 2.75 à 3.60  
" Palerme, la caisse..... 6.50 à 7.00  
" Palerme, la boîte..... 2.50 à 3.00  
Oranges, Valence, la caisse.... 4.75 à 5.00

" Floride..... 3.00 à 3.50  
" Messine, caisse..... 6.00 à 7.00  
" Jamaïque, quarts... 4.75 à 5.50  
Raisin malaga, le baril..... 5.50 à 6.50  
" Elmira ..... 5.50 à 6.50  
" Catawba, petits paniers. 50 à 65  
" Salem, " ..... 50 à 60  
Attocas (Cape Cod), le baril... \$7.50 à 9.00  
" communs..... 4.00 à 6.00  
" le gallon ..... 0.40 à 0.50  
Dattes de 1888, la livre..... 0.04½ à 0.05½  
" de 1889, " ..... 0.06 à 0.07

Figues supérieures" ..... 0.11 à 0.14  
" Black Crown" ..... 0.10 à 0.12  
" Elème " ..... 0.10 à 0.12  
" en petites boîtes..... 0.09 à 0.10  
" en nattes..... 0.05 à 0.07

**POMMES DE TERRE**

Le marché pour les patates est soutenu, mais sans nouvelle hausse. Or prendre un char à la fois on peut avoir de bonnes patates aux prix de 70 à 75 c, et en lots de 10 à 50 poches, de 80 à 85 c par 90 livres, livrées à domicile.

**FOIN ET PAILLE**

Les arrivages au marché de la rue du Collège sont assez abondants; la demande est tranquille et les prix stationnaires. On cote le foin No 1 de \$9. à \$9.50 et le No 2 de \$7. à 8.00. La paille en bottes vaut de \$4. à \$6.00.

**FOIN PRESSÉ.**

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

Choix..... 0.85 à 0.00  
No. 1..... 0.75 à 0.80  
No. 2..... 0.70 à 0.75  
No. 3..... 0.55 " 0.60  
Shipping..... 0.50 " 0.55  
Mélé..... 0.50 " 0.55  
Paille de seigle..... 0.80 " 0.85  
" d'avoine..... 0.20 " 0.25

Ces messieurs nous écrivent:

Arrivages par N. Y. Central 175 chars par West Shore 49 chars. Il n'y a que fort peu de changements à noter. Les prix du foin de choix restent les mêmes et il y a assez de stock des autres qualités pour les besoins du marché. Nous remarquons sur certains marchés de campagne une baisse sur le foin en bottes; c'est un pas fait dans la bonne voie et le plutôt cet exemple sera suivi partout, le mieux ce sera pour le commerce. Il faut que le foin baisse à la campagne pour que les expéditeurs puissent l'acheter à un prix qui leur laisse un profit. Nous conseillons de continuer à expédier et de n'acheter de mauvais oin que si l'on ne peut faire autrement. Le marché de Brooklyn est sans changement.

A Boston on cote:

Foin de choix fancy..... \$16 50 à 17 50  
" bon à choix..... 14 00 " 15 00  
" pauvre à ordinaire.... 9 00 à 13 00  
" mil et trèfle..... 8 00 à 9 00  
Paille, bonne à prime, seigle 16 00 " 18 50  
" avoine..... 8 00 " 8 50

Arrivages de la semaine 239 chars de foin et 40 chars de paille; semaine précédente, 239 chars de foin et 31 chars de paille.

Messieurs Hosmer Crampton & Hammond nous écrivent:

Il n'y a en réalité aucun changement dans la condition du marché. Les arrivages de foin de qualités moyenne et pauvre ont dépassé de beaucoup la demande et il s'est accumulé des stocks considérables. Le marché pour ces qualités est lourd et faible, les prix sont bas et irréguliers, les acheteurs commandent. Le foin de choix se vend facilement aux pleins prix. Mais les expéditeurs des régions où il n'y a point de foin de choix ne peuvent pas s'attendre à ce que leur meilleur foin se vende aux plus hauts prix du marché. la paille de seigle est ferme, pour la belle qualité; la paille plus pauvre est lourde.

A Montréal le marché reste inactif et sans demande pour l'exportation; cependant comme le foin en bottes est un peu plus cher, les prix du foin pressé sont un peu plus fermes, au détail, sans changement dans les prix du gros.

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



**Ligne Beaver**

La ligne de Steamers de la CANADA SHIPPING COY

ENTRE MONTREAL ET LIVERPOOL

Comprend les vapeurs en fer de première classe, construits sur la Clyde, à machines puissantes dont les noms suivent:  
Lake Ontario, Capt. H. Campbell, 5300 ton.  
Lake Superior, Capt. Wm. Stewart, 5000 ton.  
Lake Huron, Capt. M. L. Tranmar, 4100 ton.  
Lake Winnipeg, Capt. F. D. Murray, 3300 ton.  
Lake Nepegon, Capt. F. Carey, 2300 ton.

Ces vapeurs correspondent à Montréal par trans directs avec tous les points du Canada, du Manitoba, des territoires du Nord-Ouest et des Etats-Unis, pour lesquels on délivre des billets d'entier parcours.  
Ces vapeurs sont construits en compartiments étanches et d'une force de résistance spéciale pour le service de l'Atlantique-Nord. Les plus parfaits aménagements ont été faits pour assurer le confort et l'aise des passagers. Les cabines des passagers de première classe sont grandes et bien aérées. L'entrepont est pourvu de hamacs en toile du dernier modèle, est bien ventilé, et chauffé à la vapeur. Chaque vapeur a son médecin à bord, il y a aussi des femmes de chambre pour le service des dames et des enfants.

PRIX DU PASSAGE.  
SALON—\$40, \$50 et \$60. Aller et retour \$80, \$90 et \$110, suivant le vapeur et l'aménagement. Les prix de \$40 et de \$80 ne valent que par le vapeur "Nepegon".  
INTERMÉDIAIRE—\$30. Aller et retour, \$60.  
ENTREPONT—\$20. Aller et retour, \$40.  
Pour fret et renseignements, s'adresser: à Belfast, à A. A. Watt, 8 Custom House Square; à Queenstown, à N. G. Seymour & Cie; à Liverpool, à R. W. Roberts, 21 Water Street; à Québec, à H. H. Sewell, 125 rue St-Pierre.  
H. E. MURRAY,  
Gérant Général,  
Carré de la Douane, Montréal

**T. Frenette**

FABRICANT DE COFFRE-FORTS, PORTES DE VOUTES, GRILLAGES EN FER

Assortiment complet toujours en mains. Réparations faites à bref délai et à prix réduits.

377 rue Craig, Montréal  
Entre les rues Sanguinet et St Denis

**POUDRE-COLLE PARISIENNE**

Clarifiant indistinctement les Vins Rouges ou Blancs, Eaux-de-Vie, Rhums Vinalgres, etc.  
L'expérience a démontré que la Poudre Parisienne est le meilleur agent de clarification, le plus prompt, le plus sûr et le plus économique. Cette poudre est préférable aux blancs d'œufs, à la gélatine et autres substances clarifiantes: 1o Parce qu'elle fait cinq à six fois moins de He. 2o Parce que la lie étant plus pesante, plus compacte et moins volumineuse, ne remonte jamais dans le vin. 3o Parce que, si une pièce collée et limpide est déplacée et que le vin soit troublé par le déplacement, il se clarifie de lui-même en 48 heures, sans qu'il soit besoin de le recoller. 4o Parce qu'elle prévient ou empêche toutes les maladies du vin. 5o Parce qu'elle conserve au vin toute sa force et sa couleur, tandis que les blancs d'œufs et les gélatines les plus réputées le décolorent et l'affaiblissent. 6o Parce que de toutes les colles, aucune ne se prête mieux au collage du vin destiné aux expéditions. 7o Parce que le vin collé avec cette poudre peut rester pendant six mois sur sa collée sans inconvénient.  
Demandez notre catalogue complet. Conditions spéciales au commerce. Essences et Extraits supérieurs, à des prix très modérés.  
F. de RATZÉ & Co., Chimistes-Industriels, 242 rue St-Jacques, Montréal.