

7 a 8c; le raisin sur couche \$1.70 à \$1.80 par boîte; le muscatel \$1.50 à \$1.60; celui de Valence récolte 1870 6½ a 7c par 10, récolte 1869 3 a 4c; les noix de Grenoble 8c; celles de Naples 9c celles du Languedoc 8 a 9c; les noisettes de Barcelone 8c; celles de Naple 9c; les amandes du Languedoc 15 a 16c; celles de Provence 16 a 18c; celles d'Espagne 12 a 14c.

Huiles.—L'huile de morue est ou meilleure demande pour les tanneries de 55 à 57½ selon les qualités. Les huiles de loup marin sont entièrement négligées. On cote l'huile d'olive \$1.21 à \$ 1.25; et les huiles de lin bouillies 77½c; pour celles de provenances étrangères \$1.10 à \$1.25.

Melasse.—Cette douceur est très-négligée aux cotes renseignées dans notre dernière revue.

Riz.—Marché très-ferme en conséquence de la réduction des stocks. On cote celui d'Ararcon beau grain \$1.50 par 100 lbs.; le Rangoon de \$1.10 à \$4.30 pour le bon ordinaire et \$4.00 pour celui de qualité inférieure.

Sucre.—Le prix des raffineries locales est comme suit: No. 2, 9½c; No. 2½, 10½c; No. 3, 10½c. A 12½ cassé et moulu 13½c.

Tabac.—La quantité considérable de tabac qu'ont récoltés cultivateurs du Bas-Canada influe désavantageusement sur le commerce ordinaire dans cet article. La demande du tabac du Haut-Canada a été très-légère depuis l'automne dernier et on le cote de 9 a 9½c en douane.

Thé.—Quelques placements de Japonais de meilleure qualité pour le commerce de détail ont été effectués de 60 a 95c par lb. Les autres qualités sont négligées.

Farine par baril de 196 lbs.—Extra Supérieure, 7.20 à 7.30; Extra 7.00 à 7.15; de fantaisie, 6.75 à 6.80; Supérieure fraîche moulue de blé du Canada, 6.35 à 6.75; Superfine Etats de l'Ouest nominale 6.30 à 6.40 facilement; Superfine mi-forte de blé du Canada, 6.55 à 6.60; farine forte de Boulanger, 6.50 à 6.80; superfine de blé de l'Ouest (Canal Welland) nominale 0.00 à 0.00; superfine marques de la cité (de blé de l'Ouest, nominales, 6.50 à 0.00; Superfine No. 2 du Canada 6.00 à 6.12; Etats de l'Ouest No. 2 0.00 à 0.00, facilement nominale; Belle, 5.50 à 5.65; Moyenne 5.00 à 5.25; Recoupes 4.00 à 4.25; Farine en sac d'Ontario 3.00 à 3.10 sacs de la cité (livrée) 3.00 à 0.00. La fermeté qu'on mentionnait hier continue d'après des avis favorables des marchés anglais et de l'Ouest. Superfine forte négligée. Mi-forte \$6.55 à \$6.60. La qualité inférieure ferme, No. 2 \$6. Farine en sacs coté ordinaire. Reçu par le Grand-Tronc 700 barils.

Farine d'avoine par quart de 200 lbs.—Ferme à 5.90.

Blé, par boisseaux de 60 lbs.—Nominal \$1.30.

Mais par boisseau de 56 lbs.—Marché ferme. Ferme 85c à 90c droits payés.

Pois par boisseau de 60 lbs.—Ferme, de 80c à 90½c.

Avoine par boisseau de 32 lbs.—Marché tranquille; les détenteurs demandent 45 à 46c.

Orge par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. Les détenteurs demandent de 65c à 67c selon la qualité.

Graines, Mil par 45 lbs.—Marché ferme. On le cote de 4.10 à 4.15 selon la qualité.

Fromage, par lb.—Marché tranquille; très-beau, 13c à 13½c; bon, 12½c.

Beurre par lb.—Marché ferme: Qualité moyenne, 17c; ordinaire, 19c à 20c; beau, 22c à 23c.

Lard par baril de 200 lbs.—Marché ferme. Mess 22.00; mess mince 20.25; prime mess 18.00; prime 17.50. Extra Primo 17.00.

Saindoux par lb.—Tranquille, 11½c à 12½c.

Alcalis par 100 lbs.—Potasse tranquille; première 5.95 à 6.00; seconde 5.10 à 5.15; troisième 4.50. Perlasse ferme; première, 6.30; Seconde, \$5.90 à \$62.

Cochons en carcasse par 100 lbs.—Marché ferme. On donne généralement 8.50 à 9.00.

INDUSTRIE.—M. Bissott, fondeur de cette ville, a obtenu le contrat pour la fabrication de roues des wagons destinés au chemin Drummond et Arthabaska. Nous sommes heureux de constater, encore une fois, que l'industrie à Québec prend un nouvel essor. *Courrier du Canada.*

Recette pour éviscérer les poissons et les prendre à la main.—Prenez de la voix de galle orientale, quatre onces, une once de fromage, trois onces de farine de fèves; mêlez le tout avec de l'eau de vie; faites-en des boulettes grosses comme des petits pois. Le matin, avant l'aurore, jetez cet appât dans l'eau. Trois heures après vous revenez à l'endroit où vous avez appâté, et vous trouvez une multitude de poissons qui flottent sur l'eau et que vous pouvez prendre avec la main. Quand leur ivresse sera passée, ils seront aussi gail lards qu'au paravant.

Pour guérir la jaunisse la plus invétérée.—Prenez des feuilles de noyer séchées et réduites en poudre, infusées pendant une nuit dans un petit verre de vin blanc que vous prendrez le matin à jeun.

Pour désinfecter la viande la plus puante.—Prenez de la lessive faite avec de la cendre filtrée, faites-y bouillir la viande trois ou quatre minutes et

personne ne pourra découvrir si elle a été puante et pourrie.

Pour désinfecter la viande salée.—On jette quelques sceaux de dissolution de potasse sur un saloir de viande puante. Cette opération lui donne la même qualité que si elle n'avait jamais été altérée.

St. Césaire, 4 mars, 1871.

Fleur—Farine de blé, par p100lb	\$2 50	a	2 60
d'Avoine do	2 30	a	0 00
de Sarasin do	2 00	a	0 00
Grains—Blé par minot	0 00	a	1 10
Pois do	0 85	a	1 00
Orge do	0 80	a	1 00
Avoine do	0 50	a	0 60
Sarasin do	0 60	a	0 65
Lin do	0 00	a	0 00
Blé d'Inde do	0 90	a	1 00
Gaudriole do	0 60	a	0 70
Légumes—Patates do	0 25	a	0 35
Fèves do	1 40	a	0 50
Ognons do	1 50	a	2 00
Laiteries—Œufs par doz,	0 20	a	0 25
Beurre par lbs	0 20	a	0 25
do salé en tinette	0 20	a	0 22
Divers—Sucre d'érable par lbs	0 10	a	0 12
Miel do	0 10	a	0 12
Saindoux do	0 20	a	0 21
Suif la livre	0 10	a	0 12
Lard frais par 100lbs	8 50	a	9 00
Bœuf par quartier	0 05	a	0 06
moutons do	6 80	a	1 00
Bœuf à la livre	0 05	a	0 06
Lard par livre	0 11	a	0 12
Lard salé par livre	0 12½	a	0 13
Lièvre par couple	0 00	a	0 00
Volailles—Dindes do	1 20	a	1 30
Oies do	1 20	a	1 25
Canards do	0 00	a	0 00
Poules do	0 30	a	0 35
Poulets do	0 40	a	0 45
Perdrix do	0 40	a	0 50
Pommes do	0 00	a	0 00
Pommes le quart	0 00	a	0 00
Tabac	0 00	a	0 00
Foin par 100 bottes	7 00	a	8 00
Paille par 100 bottes	2 00	a	4 00
Bois—Pruche, par corde	\$2 00	a	0 00
Érable sèche do	3 00	a	0 00
Merisier do	2 50	a	0 00

St Jean, 4 mars 1871.

Fleur, par quart	7 00	a	7 25
par 100 lbs	3 50	a	3 00
de blé d'Inde p. 100 lbs.	2 90	a	2 10
de sarazin do	2 20	a	2 25
Avoine, par 40 lbs	0 50	a	0 60
Orge, 56	0 50	a	0 60
Graine de lin	1 40	a	0 00
de mil	3 75	a	4 00
Pois, par minot	0 80	a	1 00
Blé, do	1 30	a	1 40
Blé d'Inde par 56 lbs	0 70	a	0 80
Sarazin 50	0 50	a	0 60
Œufs par douzaine	0 20	a	0 22
Volailles par couple	0 40	a	0 50
Poulets do	0 20	a	0 35
Oies do	1 00	a	1 60
Dindes do	2 00	a	2 50
Pigeons do	0 00	a	0 10
Beurre frais par livre	0 18	a	0 25
salé do	0 17	a	0 20
Saindoux do	0 15	a	0 18
Miel do	0 10	a	0 12
Patates	0 25	a	0 30
Lard frais par 100 lbs.	7 00	a	8 00
mess par quart	20 00	a	30 00
Bœuf par 100 lbs	5 00	a	6 00
Foin do bottes	7 50	a	9 00
Paille do	2 00	a	3 00
Bois à la corde	3 50	a	4 00