

Chercher

<b>VIANDES</b> —Bœuf, par 100 lbs	8 0 a	9 0 0
Do par livre	0 7 a	0 10 0
Veau à la livre	0 8 a	0 10 0
Mouton do	0 9 a	0 10 0
Agneau par quartier	0 45 a	0 50 0
Lard frais par 100 lbs	9 0 a	9 5 0
Do par livre	0 9 a	0 10 0
Lard salé do	0 10 a	0 12 0
Jambon frais	0 11 a	0 12 0
Do salé et fumé	0 13 a	0 15 0
<b>POISSONS</b> —Saumon p bri 200 lbs	13 0 a	0 0 0
Do par lbs	0 12 a	0 13 0
Morue verte par bri	3 00 a	3 40 0
Do en paquet	4 25 a	4 75 0
Do par lbs	0 2 a	0 0 0
Morue sèche par quintal	4 10 a	4 50 0
Huile de morue p gallon	0 58 a	0 60 0
Hareng du Labrador	5 0 a	5 50 0
<b>DIVERS</b> —Bourre frais par livre	0 18 a	0 20 0
Do salé do	0 20 a	0 25 0
Volailles par couple	0 60 a	0 70 0
Dindes do	1 50 a	3 00 0
Oies do	1 00 a	1 25 0
Canards do	0 70 a	0 80 0
Patates par minot	0 50 a	0 60 0
Oignons par baril	3 50 a	4 0 0
Avoine par minot	0 37 a	0 40 0
Orge do	0 65 a	0 70 0
Blé do	1 10 a	0 70 0
Pois do	0 80 a	1 00 0
Œufs, par doz	0 20 a	0 25 0
Fromage par lbs	0 18 a	0 20 0
Sucre d'érable p lbs	0 9 a	0 10 0
Pommes par bri	2 50 a	3 50 0
Laine p lbs	0 25 a	0 30 0
Bois par cordes, 2 1/2 p	2 60 a	3 20 0
Foin par 100 bottes	6 0 a	7 0 0
Paille do	4 50 a	5 0 0
<b>PEAUX</b> —Vertes, inspect., p 100 lb	8 0 a	9 0 0
De moutons, non prép. ch.	0 70 a	1 0 0
De Veau do p lb.	0 12 a	0 15 0

**MARCHE DE ST. HYACINTHE.**

St. Hyacinthe 5 nov 1869.

<b>FARINE</b> —Fleur, ex. superfine	\$4 50 a	0 71 0
“ en poche p 100 lbs	2 20 a	2 50 0
<b>GRAINS</b> —Orge par minot	0 60 a	0 00 0
Avoine do	0 30 a	0 40 0
Gandriole do	0 00 a	0 50 0
Pois do	0 80 a	1 00 0
Blé do	1 10 a	0 00 0
Blé-d'inde do	0 90 a	1 00 0
Sarrasin do	0 60 a	0 00 0
Graine de mil	0 00 a	0 00 0
<b>VOLAILLES</b> —Dindes par couple	1 00 a	0 00 0
Oies do	1 00 a	0 00 0
Canards do	0 40 a	0 50 0
Poules do	0 40 a	0 00 0
Poulets do	0 20 a	0 25 0
Perdrix do	0 40 a	0 45 0
<b>VIANDES</b> —Bœuf à la livre	0 7 a	0 12 0
Do par quartier	0 5 a	0 7 0
Mouton, par quartier	0 40 a	0 60 0
Lard par livre	0 12 a	0 15 0
salé	0 10 a	0 10 0
Do par 100 lbs	10 00 a	12 00 0
Veau, par quartier	0 00 a	0 05 0
<b>DIVERS</b> —Patates au minot	0 75 a	1 00 0
Bourre en livre	0 20 a	0 24 0
Do en tinette	0 19 a	0 20 0
Sucre d'érable	0 10 a	0 00 0
Œufs la douzaine	0 12 a	0 18 0
Suif la livre	0 15 a	0 0 0
Foin par 100 bottes	4 0 a	5 0 0
Paille do	0 0 a	0 0 0
Choux la pièce	0 0 a	0 10 0
Miel la livre	0 10 a	0 12 0
Savon do	0 10 a	0 12 0
Oignons la tresse	0 12 a	0 0 0
do minot	0 00 a	0 0 0
Fèves le pot	0 6 a	0 8 0
do minot	1 00 a	0 9 0
Laine	0 3 a	0 40 0
Navets la pièce	0 2 a	5 0 0
Pommes par minot	1 00 a	1 20 0
do quart	2 00 a	3 0 0
Tabac par lb	0 10 a	0 12 0

St Jean, 5 nov 1869.		
Fleur, par quart	5 00 a	5 25 0
par 100 lbs	2 65 a	2 70 0
de blé d'inde p. 100 lbs	2 15 a	2 23 0
de sarazin do	2 00 a	2 20 0
Avoine, par 40 lbs	0 30 a	0 34 0
Orge, 56	0 65 a	0 00 0
Graine de lin	0 00 a	1 40 0
de mil	0 00 a	0 00 0
Pois, par minot	0 75 a	0 80 0
Blé, do	1 00 a	0 09 0
Blé d'inde par 56 lbs	0 90 a	1 00 0
Sarrasin 50	0 60 a	0 70 0
Œufs par douzaine	0 15 a	0 18 0
Volailles par couple	0 40 a	0 50 0
Poulets do	0 20 a	0 30 0
Oies do	0 90 a	1 00 0
Dindes do	1 50 a	2 20 0
Pigeons do	0 10 a	0 12 0
Bourre frais par livre	0 22 a	0 23 0
salé do	0 17 a	0 23 0
Saindoux do	0 20 a	0 00 0
Miel do	0 10 a	0 13 0
Lard frais par 100 lbs	10 00 a	11 00 0
mess par quart	28 00 a	27 00 0
Bœuf par 100 lbs	5 00 a	8 00 0
Patates	0 40 a	0 50 0
Foin do bottes	6 00 a	6 50 0
Paille do do	3 00 a	5 00 0
Bois à la corde	3 00 a	4 50 0

Sorel, 5 nov 1869.		
Fleur par quart	5 00 a	5 75 0
do do cent lbs	2 00 a	2 80 0
do Bled-d'Inde do	1 70 a	1 80 0
Avoine par 40 lbs	0 40 a	0 45 0
Orge par 56 lbs	0 80 a	1 00 0
A. l. par 48 lbs.	1 00 a	1 25 0
Pois par minot	1 00 a	0 00 0
Bled do do	1 10 a	0 00 0
Bled-d'Inde, do do	0 80 a	1 09 0
Sarrasin, do do	0 70 a	0 80 0
Patates do do	0 00 a	0 75 0
Œufs par douzaine	0 15 a	0 17 0
Volailles par couple	0 50 a	0 60 0
Oies do do	0 80 a	1 00 0
Dindes do do	1 50 a	2 00 0
Pigeons do do	0 20 a	0 28 0
Bourre frais par lb	0 18 a	0 20 0
do salé do	0 13 a	0 15 0
Saindoux par lb	0 17 a	0 19 0
Miel do do	0 10 a	0 12 0
Lard frais par cent lbs	9 00 a	10 00 0
do mess par quart	25 00 a	26 00 0
Bœuf par cent lbs	6 00 a	7 00 0
Foin par cent bottes	4 00 a	5 00 0
Paille do do	3 00 a	4 00 0
Bois à la corde	3 50 a	4 60 0

**MARCHE AUX ANIMAUX.**

Montréal, 6 nov 1869.

Bœuf, 1re qualité, par 100 lbs	\$6 a	\$7 0 0
2me qualité	5 a	6 0 0
Vache à lait	20 a	30 0 0
Extra	35 a	50 0 0
Veaux, 1re qualité	12 a	14 0 0
2me qualité	8 a	12 0 0
3me qualité	5 a	7 0 0
Moutons, 1re qualité	6 a	7 0 0
2me qualité	4 a	5 0 0
Agneaux, 1re qualité	4 a	5 0 0
2me qualité	2 a	3 0 0
Porcs	16 a	18 0 0
Foin, 1re qualité par 1000 lbs	13 a	16 0 0
2me qualité	5 a	6 0 0
Paille, 1re qualité	9 a	10 0 0

**Marchés de Brighton et Cambridge.**

Boston, 5 nov 1869.

Bœuf extra	\$13 25 a	\$13 50 0
première qualité	12 50 a	13 00 0
Vaches à lait extra	85 a	115 00 0
ordinaire	50 a	80 00 0
Bœuf de travail	118 a	250 00 0
de 2 ans	30 a	45 00 0
Mouton par tête	2 a	3 50 0
extra	3 a	4 50 0
Agneau par tête	4 a	5 00 0
Poules, par lb extra	19 a	20 00 0

**MARCHE DES CUIRS.**

Montréal, 6 nov 1869.

Cuir à semelle, No 1, B A	la livre	22 a 00 0
Do No 2,	do	21 a 00 0
Œcono No 1	.....	20 a 25 0
Do No 2	.....	18 a 20 0
Vache cirée, légère	.....	37 a 40 0
do do pesant	.....	35 a 37 0
Veau ciré	.....	60 a 70 0
Cuir à harnais	.....	25 a 26 0
Buffe	..... le pied	14 a 16 0
Pebble	.....	14 a 16 0
Vache en Kid	.....	14 a 00 0
Vache fendue	..... la livre	22 a 25 0
Patent uni	..... le pied	17 a 19 0
do carlé	.....	17 a 18 0
Peaux de mouton pesantes	..... livre	20 a 25 0
do do légère	.....	25 a 30 0
Peaux vertes, No 1	..... la livre	8 a 00 0
No 2	.....	7 a 00 0
salées	.....	6 a 00 0

**A KEROACK,**

Marchand de Cuir, 505, Rue St Paul.

**ANIMAL ÉTRANGE.**—On parle d'un animal étrange qui aurait été vu sur le St. Maurice. Aussi gros qu'un âne, le poil d'un chien, la tête d'un bœuf sans cornes, cet animal fait des hurlements qui font trembler la forêt et bondit comme un bédier. Quelques chasseurs l'ont poursuivi, mais il finit toujours par se jeter dans le St. Maurice et disparaître dans l'eau.—*Constitutionnel.*

« Messire Hamelin, curé de Wotton, ayant semé ce printemps une roquette d'avoine de Norvege, en a récolté, cet automne 70. C'est un résultat magnifique d'un essai sur une petite échelle et qui est bien plus encourageant que le bled de la Mer Noire de M. Perrault. Ce fait et plusieurs autres semblables sont propres à encourager la culture de ce nouveau céréale.

**POUR FAIRE SÉCHER LE BOIS.**—Voici un moyen le sécher en trois jours le bois fraîchement coupé.

On le tient pendant quelques heures dans l'eau bouillante pour le dépouiller de toutes les matières solubles qu'il contient puis on le fait sécher, après quoi on le fait bouillir dans une solution aqueuse de borax qui rend soluble l'albumine du bois et lui permet ainsi de s'échapper par les pores de cela-ci. Il est enfin déposé dans des chambres chauffées par la vapeur et en trois jours par ce nouveau procédé on obtient un bois parfaitement sec.

**LA RECOLTE D'ORGE.**—On estime, d'après des données à peu près certaines, que le Haut-Canada aura, cette année, environ cinq millions six cent mille boisseaux d'orge à exporter. La récolte d'orge de l'État de New-York égale ou au moins celle des meilleures années. Dans l'Illinois et dans le Wisconsin, la récolte de cette céréale, est, dit-on, inférieure, pour la qualité et la quantité, à celle d'une année ordinaire.

**FABRIQUE DE CHAUSSURES.**—M. Edd. Guilbault de Joliette, dit la Gazette, tient une manufacture de chaussures qui mérite d'être mentionnée. Il paie en moyenne \$70. par semaine, aux ouvriers qui travaillent pour lui, et il emploie du cuir pour une valeur de \$40,000 par année.