triment du commerce et des pêcheries, et ce qui pourrait être une source de richesse pour le pays ne produira que désagrément et pertes pécuniaires pour tous y concernés.

Lard.—La température est favorable pour les grandes opérations et nous ne nous attendons pas à renseigner d'affaires importantes tant que le froid ne sera pas plus grand. Le lard en carcasse qui ne serait pas préparé immédiatement pour salaison serait exposé à chauffer et les recettes en conséquence ne sont pas considérables. Elles ont aussi diminué à Toronto et la baisse que nous appréhendions dans notre dernière revue a été réalisé. On cote le lard en carcasse sur place de Toronto \$5.57½ à \$6.00 par 100 lbs pour bonne moyenne. Ici les prix varient de \$6.50 à \$7.50. Le lard en quarts est nominal de \$22 à 23.20 pour le mess, \$24 à 25 pour mess mince, \$18 à 19.50 pour prime mess et \$16 à 17 pour prime.

Température au commencement de la semaine a été défavorable pour les salaisons et nobsant le changement qui a eu lieu mercredi et la gelée pendant la nuit, les jours tenaient trop de l'été de la St. Martin pour satisfaire les détenteurs de lard destiné au billot. La température a peu variée, le thermomètre marquant de 30 à 40 pendant la nuit et 44 à 60 sur le haut du jour.

Nous n'avons que peu d'affaires importantes à renseigner. Le marché au lard a peu varié contre l'opinion des opérateurs. Les recettes n'ont pas été considérables et on en attribue la raison au temps si propice à l'engrais des bestiaux et les partisans du bas prix ne s'attendent guère à de forte recettes que lors u: la température ne favorise ra pas l'engrais aussi profitablement qu'aujourd'hui. Mais la véritable solution du problème se trouve dans le fait que les agriculteurs ne peuvent s'accoutumer d'après les hauts prix obtenus ces années dernières à accepter une modique rémunération pour leurs produits. A pareil jour l'an dernier; les cochons vivants rapportaient de \$6.80 à \$11.00 gros et en carcasse de \$11.25 à \$13.00 nett.

Le mess rapportait \$31.00 au comptant \$31.25 à \$32.50 pour livraison en janvier; \$32.00 pour février les jambons verts \$15.00 les épaules 11c. à 11½c par lb; le saindoux 18½c à 18½c au comptant 18½c pour livraison en janvier, et 19c pour février.

On s'apercevra de l'énorme différence en comparant les prix actuels et nous nous expliquerons comment les fermiers ne peuvent se concilier l'idée d'accepter les prix actuels.

Les opérateurs ont éprouvé de fortes pertes sur les prix que nous cotons et ils ne semblent pas disposés à tomber dans le même faux pas cette année plusieurs prétendent qu'il est dangereux d'opérer au delà de \$5.00 gros pour les cochons vivants et se promettent de ne commencer leurs opérations

que lorsque le lard sera tombé à ce chiffre, mais leurs discours n'influencent guère le marché.

Tant qu'il y aura des opérateurs qui s'attendent à réaliser un profit on trouvera des acheteurs à quelque prix que ce soit qui courront le risque d'une spéculation.

Malgré les accidents arrivés aux télégraphes transatlantiques et qui ont obstrué les communications entre les deux continents pendant la plus grande partie de la semaine on a des informations suffisantes pour savoir que les Français achètent sur les marchés anglais et que leurs opérations s'étendent même sur un grand pied sur nos propres marchés.

Il n'y a pas de doute que si la paix se faisait, il surgirait une forte demande de comestibles tant pour l'Allemagne que pour la France. L'énergie des agriculteurs des deux pays a été paralysée et il faudra de toute nécessité que les gouvernements viennent à leur secours jusqu'à ce qu'ils puissent prendre le de-sus.

La recotte de cochons pour la semaine comme suit : Cochons vivant, 48,029 en carcasse, 858 total, 49,893; et les exhortations, 13,096 vivants et 280 en carcasse total 13,329 laissant en disponible pour les salaisons, 36,502, et un certain nombre dans les parcs.

Les salaisons jusqu'à aujourd'hui se comptent comme suit : 118,499 carcasses, contre 211,060 en 1869, 173,101 en 1868 et 368,600 en 1867. Le marché clôture actif et ferme pour cochons vivants de \$6 à \$6.25 pour moyenne légère, \$6.35 à \$6.45 pour ordinaire et \$3.50 à \$6.75 pour ceux de choix et en carcasse.

Le lard en carcasse a été en demande pour les salaisons, mais la température a été trop chaude pour risquer les expéditions sur une grande échelle. Le marché clôture de \$7.25 à \$7.50 pour les carcasses d'une moyenne de 200 lbs.

Beurre.—Les exportations de basse qualité dont le marché est surabondamment fourni pour le compte des commettants ont été considérables et on le cote de 12½c. à 14c. 16c. à 18c. pour le bon ordinaire et 20 à 22c. pour celui de qualité supérieure qui est rare et recherché pour le commerce local.

Saindoux.—Le saindoux se fait toujours rare et un lot de 100 Tinettes de nouveau arrivé par le G. T. a été placé à 13c. Les lots ordinaires du commerce se cotent à un demi centin de plus.

Graine de Lin.—Les recottes sont à peu près nulles et en conséquences de la clôture de la navigation le prix est tombé de dix centins par 60 lbs. et on la cote maintenant à \$1.60 par 60 lbs.

De gré à gré on rapporte la vente du contenu de deux chars de Harong, du Labrador, à \$0.00 au comptant, auquel prix des quantités considérables pour-

raient trouver acheteurs. Il y a absence complète de stock pour le présent de cette qualité de poisson. La morue en qrt. est recherchée à \$5.00 et en grenier ou en draft à \$7.50. La morue sèche se fait rare, et rapporte facile- \$4.85 à 5.00. Le maquereau est en demande pour la province d'Ontario, mais il n'y en a pas sur place. Le marché est dépourvu de saumon, No. 1 et le no. 2 commande \$15 par qrt.

—o—

Voici la quotes prix des différents marchés; nos lecteurs verront que les différents articles en vente sur les marchés sont à la baisse.

St Hyacinthe 10 Dec., 1870.

Voici les prix des grains chez les marchands de cette ville :

Orge par 60 lbs.....	£0	2	9
Avoine par 36 lbs.....	0	2	3
Pois par 66 lbs.....	0	4	6
Graine de lin.....	0	6	0

FARINE —Fleur, ex. superfine	\$6	50	a	6	55
“ en pochep 100 lbs	3	50	a	3	75
GRAINS —Orge par minot..	0	00	a	0	00
Avoine do	0	45	a	0	00
Gaudriole do	0	60	a	0	00
Pois do	0	75	a	0	80
Blé do	1	10	a	1	20
Blé-d'inde do	0	80	a	0	00
Sarrazin do	0	60	a	0	00
VOLAILES —Dindes par couple	20	a	1	50	
Oies do	0	00	a	0	00
Canards do	0	00	a	0	40
Poules do	0	50	a	0	60
Poulets do	0	25	a	0	30
VIANDES —Bœuf à la livre ..	0	04	a	0	09
Do par quartier	0	4	a	0	6
Veau au quartier....	0	60	a	1	00
Mouton par quartier	0	60	a	0	00
Lard par livre.....	0	13	a	0	15
salé	0	12	a	0	15
Do par 100 lbs.....	08	00	a	09	00
DIVERS —Patates au minot ..	0	35	a	0	40
Beurre en livre	0	20	a	0	95
Do en tinette.....	0	00	a	0	00
Sucre d'érable.....	0	10	a	0	00
Œufs la douzaine....	0	15	a	0	20
Suif la livre.....	0	00	a	0	0
Foin par 100 bottes... 6	0	a	9	0	
Paille do	3	0	a	0	0
Choux la pièce.....	0	0	a	0	11
Miel la livre.....	0	10	a	0	0
Savon do	0	10	a	0	00
Oignons la tresse....	0	20	a	0	25
Fèves le pot.....	0	3	a	0	00
Laine.....	0	23	a	0	25
Navets la pièce.....	0	0	a	0	10
Pommes par minot .	1	20	a	1	50
do quart..	3	00	a	4	0
Tabac par lb.....	0	10		0	17

Montréal 10 Dec., 1870.

FARINE —Blé par 100 lbs.....	14	0	a	14	6
Farine d'avoine.....	12	6	a	13	6
Do de blé-d'inde..	11	3	a	11	6
Do de sarazin.....	8	0	a	9	0
GRAINS —Blé par minot.....	0	0	a	0	0
Orge do	3	0	a	3	6
Pois do	4	3	a	4	6
Avoine do	2	6	a	2	9
Sarazin do	3	0	a	3	6
Blé-d'inde	4	0	a	4	6
LEGUMES —Patates au sac.....	2	0	a	2	6
Fèves par minot....	0	0	a	0	0
Oignons par tresse..	0	5	a	0	8
LAITERIE —Œufs par doz.....	1	1	a	1	3
Beurre frais par lbs ..	1	3	a	1	6
Do salé do ..	0	10	a	1	0
Fromage do ..	0	9	a	1	0