

Citrons de Palerme, 300 larges	0.00	4.00
Rhubarbe, la doz.	0.40	0.60
Bananes, au régime	2.00	2.50
Dattes, btes, 70 lbs.	0.00	0.05½
Pruneaux	2.75	3.00
Oignons Valence, crate	0.00	2.50
Oranges de Jamaïque, qrt.	0.00	8.00
Oranges de Valence, qrt.	0.00	8.00
Oranges de Californie	5.00	5.25
Oignons rouges . . . le qrt.	0.00	3.50
Oignons d'Égypte, en sac, lb.	0.00	0.03
Pommes Baldwin, No 1	0.00	4.50
Pommes Baldwin, No 2	0.00	3.75
Pommes Spy, No 1	5.25	6.00
Pommes Spy, No 2	0.00	6.00
Pommes Russet, No 1	0.00	6.00
Pommes Russet, No 2	0.00	4.25
Saïade, doz.	0.00	0.30
Tomates . . . . . bte	1.25	1.50
Concombres, doz.	0.00	0.35
Pêches . . . . . bte	0.00	1.50
Pruneaux . . . . . bte	1.75	2.50
Poires, boîte	0.00	4.00

• • •

**Peaux vertes.**—On note beaucoup d'animation dans le commerce des peaux vertes. La demande, grâce aux tanneurs qui sont à faire ou plutôt à acheter leur stock, est considérable. Aussi, la qualité des peaux vertes est très belle. Cette active demande et la rareté de la marchandise sur le marché ont été la cause d'une hausse d'un sou par livre cette semaine. On paie présentement les peaux vertes du No 1, \$9; celles du No 2, \$8, et celles du No 3, \$7. En ce qui concerne les peaux de chevaux, de veaux et de moutons, les prix restent les mêmes.

### LA PECHE ET LA PREPARATION DU HARENG EN HOLLANDE

L'agent consulaire des Etats-Unis à Schiedam, dans un rapport à son gouvernement, dit ce qui suit au sujet de la pêche et de la préparation du hareng en Hollande:

Malgré que le commerce des harengs hollandais marinés soit établi depuis longtemps sur le marché mondial, les exportations de ce poisson aux Etats-Unis sont d'une date relativement récente, car ce n'est que depuis les vingt dernières années que ces exportations ont pris des proportions quelque peu importantes. Cependant, les Etats-Unis sont aujourd'hui, après l'Allemagne, le marché le plus important pour le hareng hollandais.

On pêche le hareng dans la mer du Nord, entre la Hollande, l'Angleterre, l'Islande, la Norvège et le Danemark. Au début de la saison (première partie du mois de juin), les bateaux de pêche vont au nord jusqu'au soixante-et-unième degré de latitude, à la hauteur des îles Shetland où ils prennent les harengs de la meilleure qualité. Peu à peu le hareng se dirige vers le sud, mais même dans les mois de septembre et d'octobre, on fait de bonnes pêches vers le cinquante-neuvième degré. En novembre et au commencement de décembre, la pêche a

lieu le long des côtes d'Angleterre, près de Lowestoft et Yarmouth, et même dans le Pas-de-Calais et sur les côtes de Hollande; mais le hareng pris dans ces parages est plus petit et pas aussi gras; on l'appelle hareng du sud et hareng des côtes.

La préparation du hareng, à bord des bateaux de pêche, se fait aussitôt que le poisson est sur le pont. D'abord, chaque hareng est "gekaakt", ce qui signifie qu'on découpe, à la naissance de la tête un morceau triangulaire et qu'on retire les intestins.

Le hareng est alors encaqué avec du sel dans des barils et est prêt à être expédié, car la saumure nécessaire se forme dans le baril. Les Hollandais prétendent que cette méthode est bien supérieure aux méthodes employées par d'autres pêcheurs qui salent le hareng entier et ne le nettoient qu'après l'avoir amené sur le rivage et mariné en partie.

Tout le hareng hollandais est classé en hareng du nord et hareng du sud ou des côtes et, comme le hareng du nord est le plus gros et le plus gras, il fournit les meilleures qualités.

Les exportateurs prétendent qu'il y a, aux Etats-Unis, un marché pour les meilleures qualités seulement et qu'en conséquence ils n'y exportent que le poisson de ces qualités.

Les deux meilleures qualités se compo-

Non Egalées pour la Qualité  
et Productrices d'un Profit Permanent.

# Conserves QUAKER

The BLOOMFIELD PACKING CO.  
BLOOMFIELD, - - Ont.