

Poireaux . . . la doz. pqt.	0.00	1.00
Radis . . . la doz. pqt.	0.25	0.35
Ralfort . . . la lb.	0.00	0.15
Rhubarbe . . la doz. pqt.	0.00	0.30
Salade de Montréal, frisée		
doz.	0.00	0.20
Salade de Montréal, pommée,		
doz.	0.15	0.20
Salsifis . . la doz. de pqt.	0.00	1.50
Tomates de Floride, le crate	3.25	4.00
Tomates, 4 paniers au crate	0.00	1.65
Topinambours . . le quart	0.00	3.50

FRUITS VERTS

Le marché se raffermir.

Abricots de Californie, crate	0.00	2.00
Atocas	manquent	
Ananas cse	3.00	3.25
Bananes, régime (en		
crate	1.40	2.25
Citrons Messine (300s.), bte	2.75	3.50
Cocos, sac 150 lbs.	3.75	4.00
Fraises . . . le casseau	0.12	0.16
Kumquats . . le casseau	0.00	0.20
Limons . . . la boîte	0.00	1.00
Mandarines . . la bte	3.00	4.00
Oranges Jamaïque . . bte	4.50	5.00
Oranges Navel . . .	4.00	4.50
Oranges de Porto Rico, . bte	manquent	
Oranges de Valence 420 . .	0.00	6.00
Oranges Valence 714 . bte	0.00	7.00
Oranges Valence 1064, . bte	0.00	7.75
Oranges Valence 1120 . bte	0.00	7.00
Oranges Sorente—		
Caisse, 200	3.00	3.50
Caisse, 300	0.00	3.50
Caisse, 100 (½ boîtes) .	0.00	2.00
Caisse, 150	0.00	2.50
Caisse, 80	0.00	1.75
Caisse, 64	0.00	1.25
Pamplemousses de Floride,		
bte	0.00	5.00
Pamplemousses de Cuba, bte	4.00	5.00
Pêches de Californie, 2 rangs	1.60	2.00
Pêches de Californie, 3 rangs	1.75	2.00
Pêches de Californie, 4 rangs		
au panier	2.00	2.50
Poires de Californie, crate	0.00	4.50
Prunes Bleues, de Californie	2.75	3.25
Prunes Rouges de Californie	1.90	2.00
Prunes Japon de Californie	2.50	3.00
Pommes . . . le quart	6.00	8.00
Pommes de Californie, bte	0.00	3.50
Raisin Hamburg	manque	
Raisin Malaga	manque	

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool à la date du 16 juin 1910:

Une grande quantité de pommes de Tasmanie et d'Australie est arrivée sur le marché hier. On en avait grand besoin et ces pommes se sont bien vendues, l'ensemble des pommes de Tasmanie rapportant de 9/6 à 11/0 par boîte.

PRIX A L'ENCAISSE

Vendredi	10 Juin	13 Juin	15 Juin
s.d. s.d.	s.d. s.d.	s.d. s.d.	s.d. s.d.

Sud de l'Aus-			
tralie bte	83	106	
Tasmanie	86	126	

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Le marché est très faible, étant trop fortement approvisionné pour la consommation, sauf en foin No 1 qui est rare sur place.

Les marchés anglais sont démoralesés et il n'y a pas lieu de songer à y exporter du foin pour le moment.

Nous cotons à la tonne, en lot de char sur rails, à Montréal.

Foin pressé, No 1	13.50	14.00
Foin pressé, No 2, extra . .	12.50	13.00
Foin pressé, No 2, ord. . . .	11.00	11.50

Foin mélangé de trèfle . .	10.00	10.50
Trèfle pud	9.00	9.50
Paille d'avoine	4.50	5.00

PEAUX VERTES

La demande est très calme. La hausse que nous annonçons la semaine dernière sur les peaux de boeuf s'est produite. Elles sont en augmentation de 1-2c. Les prix des autres peaux n'ont pas changé.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: boeuf de la ville No 1, 13 1-2c.; No 2, 12 1-2c.; No 3, 11 1-2c.; boeuf de la campagne, No 1, 13c.; No 2, 12c.; No 3, 11c. Veau de la ville, No 1, 16c.; No 2, 15c.; veau de la campagne, No 1, 16c.; No 2, 14c.; agneau, petites peaux, 20c.; mouton, \$1.40; cheval, \$2.50.

LA RACINE DE REGLISSE

Le Consul des Etats-Unis à Smyrne fournit les renseignements suivants sur l'industrie de la racine de réglisse en Turquie d'Asie.

La réglisse croît à l'état sauvage en Asie Mineure et peu d'efforts ont été faits jusqu'à présent pour la cultiver. On la rencontre principalement dans les vallées du Méandre et de l'Hermus. La racine croissant dans les plaines du Méandre est la meilleure, elle est supérieure à celle que l'on trouve en Syrie, en Mésopotamie, dans la Caucase, en Sibérie ou en Chine. Les exportateurs de réglisse louent des terres à réglisse pour une période de trois à cinq ans. L'extraction de la racine commence en octobre et est faite par des paysans qui, à la fin de chaque journée, font livraison des racines aux divers dépôts et sont payés d'après la quantité qu'ils apportent.

Les racines sont empilées et exposées à l'air jusqu'à mai ou juin. Elle n'a plus alors que la moitié de son poids primitif. On tire les racines pour obtenir les qualités connues sous les noms de "débris" et "bagette", toutes deux très appréciées. La quantité et la consommation de ces deux qualités sont faibles relativement aux quantités de réglisse non triée, exportée pour la manufacture du sucre et de la poudre de réglisse.

La racine de réglisse est expédiée en balles pesant 220 livres chacune, pressées sous une presse hydraulique et cerclées de cercles de fer. Les Etats-Unis sont le principal pays consommateur de cette sorte de réglisse qui y est expédiée à l'état naturel comme matière première et admise sans droit d'entrée. Les exportations annuelles aux Etats-Unis s'élèvent à 14,210 tonnes, d'une valeur de \$550,000.

Les qualités "débris" et "bagette" sont achetées presque exclusivement par la France. L'Allemagne en achète aussi une petite quantité. Cette sorte de réglisse est expédiée en sacs pesant 300 à 330 livres chacun. Les prix varient d'une année à l'autre; mais en général les diverses sortes de réglisse non triée se vendent à Smyrne \$4 les 220 livres f. o. b. Le prix des qualités "débris" et "bagette" varie de \$5.60 à \$6.30 les 220 livres.

La réglisse destinée aux marchés européens est d'abord convertie en pâte dans des manufactures, près de Smyrne. Elle est expédiée en caisses pesant environ 330 livres. Récemment on a préparé de petits pains pour l'exportation, pesant huit à onze livres chacun; on en met 24 par caisse. L'Angleterre est le principal pays acheteur de réglisse en pâte; il n'en est exporté que de petites quantités dans les autres parties de l'Europe. Cette pâte se vend \$14.40 la caisse de 330 livres, et les pains se vendent \$18.35 la caisse de 220 livres. Les paiements se font au comptant, avec escompte de 1 à 1 1-2 pour cent, ou par traite à trois mois.

LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DANS LE MONDE ENTIER

L'alimentation des peuples en viande devient aujourd'hui aussi importante que l'alimentation en pain. Rien ne peut donner une idée de l'accroissement de la quantité de chair animale absorbée par l'humanité en une année. Il y a un demi-siècle, le Français mangeait en moyenne 26 livres de viande en l'espace d'un an. Maintenant, il lui en faut environ 99 livres. Demain 110 livres lui seront nécessaires. L'Anglais et l'Allemand vont plus loin encore; ils consomment chacun 132 livres par an; l'Américain du Nord, 154 livres; l'Australien, 242 livres. Quant au Suisse, il se contente de 77 livres. Du Belge, il n'est pas question!

Cette consommation énorme ne fait qu'augmenter, car plus on avance, mieux l'on se nourrit. Et les populations s'accroissent en nombre. Aurons-nous un jour disette de viande? A cette question on peut répondre catégoriquement non. Et cela parce que le bétail s'accroît encore plus rapidement que l'humanité. Il y a cent ans, la Suisse, par exemple, ne possédait que 700,000 bêtes à cornes; elle en a aujourd'hui 1,500,000. Sans doute, la population a aussi doublé en ce laps de temps, mais le bétail bovin s'est perfectionné, est devenu plus lourd, plus riche en viande. Un boeuf de 1100 livres était un phénomène du temps de nos grands-pères; à présent, on en voit souvent qui dépassent 2200 livres. Les porcs ont triplé et les poules ne se gardent plus que si elles pondent 160 à 200 oeufs par an.

Cependant, malgré ces progrès énormes de la zootechnie, le bétail ne suffirait pas à la consommation indigène, tant cette dernière est grande. Il en est de même pour un certain nombre de pays très peuplés de la vieille Europe. Aussi, l'ancien continent est-il obligé d'avoir recours à l'importation américaine, africaine et australienne.

Aujourd'hui le commerce du bétail et de la viande représente une somme annuelle de \$1,600,000,000 et se trouve être le plus considérable du monde.

Les Etats qui sont les grands fournisseurs appartiennent, en premier lieu, aux