

cer à coter des prix pour livraisons futures et ces prix sont en hausse de 5 à 15c par douzaine sur ceux de l'année dernière. On écrit de Hamilton, Ont., le 27 juin, que deux fabricants seulement avaient coté des prix; le premier cotait les tomates seules à 80c; le second cotait les tomates, les pois, les fèves, le blé d'inde à 85c la douzaine. A Toronto, on offre les tomates à 85c pourvu qu'il y ait en même temps un ordre de blé d'inde; autrement on demande 90c pour des tomates seules.

En ce temps de soleil ardent, il ne faut exposer dans la vitrine que les marchandises à l'épreuve du soleil. Les autres marchandises ne doivent y être représentées que par leurs étiquettes, placards, tableaux d'annonce, etc. Les boîtes de conserves, qui se prêtent si bien à une décoration attractive, sont exposées à voir faner et décolorer leurs étiquettes imprimées en couleur, ce qui les fera paraître plus vieilles et nuira à la vente. Les légumes devraient être tenus à l'ombre autant que possible, ou bien ils paraîtront fanés et repousseront plutôt qu'ils n'attireront les acheteurs.

LA SITUATION DU FOIN

Les extraits suivants sont intéressants à consulter à la suite de ce que nous avons déjà publié sur la situation du foin aux États-Unis.

Le *Price Current* de Cincinnati, l'organe commercial le mieux accrédité des États du centre et de l'ouest, écrivait la semaine dernière: "Il se développe un déficit très sérieux dans la récolte de foin, principalement dans les régions du centre. Dans nombre de districts des États d'Ohio, Indiana et Illinois, la récolte a manqué presque complètement ou même complètement; et de vastes régions qui, d'ordinaire, fournissaient largement aux besoins du commerce, sont maintenant si à court qu'elles sont obligées d'importer du foin d'ailleurs pour leurs besoins locaux."

D'un autre côté, le rapport du gouvernement d'Ontario, sur la condition des récoltes à la fin de juin, dit que la récolte d'avoine et de foin a été fort éprouvée par la température froide du printemps et par la sécheresse qui a suivi. Les dernières pluies ont beaucoup amélioré la condition de l'avoine; mais elles sont venues trop tard pour le foin. Dans certains comtés, la récolte de foin est si pauvre qu'on ne se donnera pas la peine de le faucher.

Dans notre province, la condition de l'avoine, comme de tous les grains, est jusqu'ici excellente; pour le foin, les rapports varient. Dans certaines régions, on le dit beau et bien fourni; dans d'autres, il a souffert du froid, sera petit et maigre. En général, les prairies en terre légère et bien égouttées donneront un bon rendement, tandis que les terres fortes et basses seront moins bien partagées.

En résumé, il paraît de plus en plus probable que nos cultivateurs vendront leur foin plus cher cette année que l'année dernière.

L'EXPORTATION DU BEURRE

Une circulaire datée d'Ottawa, le 15 juin, et signée par M. James W. Robertson, commissaire de la Laiterie, donne les renseignements suivants sur les arrangements pris pour l'entreposage du beurre à froid.

VAPEURS Océaniques

Avec compartiments frigorifiques.

Pour Liverpool. — Le Mongolian, de la ligne Allan, départ samedi, le 29 juin et le Sardinian, de la même ligne, le 13 juillet. Un départ par semaine ou par quinze jours ensuite.

Pour Bristol - Avonmouth. — Le Mexico, de la ligne Dominion, le 1 juillet; le Dominion, de la même ligne, le 18 juillet. Un départ par semaine ou par quinze jours ensuite.

Pour Glasgow. — Le Norwegian, de la ligne Allan, le 3 juillet; le Pomeranian, de la même ligne, le 17 juillet. Service bi-hebdomadaire ensuite.

CHEMINS DE FER

Trains avec char-glacière.

Pacifique Canadien. — De Bedford, de Stanstead, de Sherbrooke, le mercredi; de Mansonville, le jeudi et de Warden, le samedi. De Québec, le mercredi.

Grand Tronc. — De Coaticooke, le mercredi matin. De St-Simon, sur l'Intercolonial, le lundi matin; de la Jonction Chaudière, mardi matin, arrivant à Richmond, mardi après-midi et continuant jusqu'à Montréal.

Pacifique Canadien. — De Windsor, Ont. à Montréal et de Teeswater à Montréal, 1 fois par semaine.

Grand Tronc. — De Warton, Ont. à Palmerston, le lundi; de Stratford à Toronto, le mardi; de Toronto à Brockville, le mercredi; de Brockville à Montréal, le jeudi.

On ne doit expédier du beurre que 48 heures après qu'il est mis en tinettes ou en boîtes.

On recommande les boîtes d'épinière, en bois de $\frac{3}{4}$ à 1 pouce, la boîte ayant 12 pouces de profondeur, 11 pouces de largeur et 12 $\frac{1}{2}$ de longueur en dedans, contenant 56 lbs. net. Il faut les doubler en papier parchemin. Si l'on se sert de tinettes, le couvert doit être double; le double inférieur affleurant à l'intérieur de la tinette et sans rebords.

Il faut tenir le beurre à la température de 32 degrés Fahr., autant que possible, tant qu'il reste à la beurrerie.

Le commissaire met à la disposition des beurriers, au prix coûtant du gros, une préparation qui sert à faire une saumure spéciale pour le beurre. On devrait employer cette saumure dans toutes les beurreries, et il faudrait en imbiber complètement le papier parchemin et le coton avant de les mettre dans la boîte ou la tinette. Le prix est de 18c la livre, \$5 pour une boîte de 28 livres et \$10 pour un baril de 56 livres, fret ou express payé. On enverra en même temps les instructions nécessaires pour s'en servir.

BEURRE POUR L'EXPORTATION

Le beurre destiné à être exporté par les vapeurs munis de compartiments frigorifiques, doit être consigné aux soins de la Montreal Cold Storage and Freezing Company, rue St Paul, Montréal, où il devra rester au moins 4 jours exposé à une température de 20 degrés Fahrenheit, avant d'être mis à bord. Des arrangements ont été faits avec la compagnie pour que l'entreposage à 20 degrés, pour 15 jours au plus, ne coûte que 5c par 100 livres; pour les 30 jours suivants, 8c; pour une seconde période de 30 jours, 8c; pour une troisième période de 30 jours, 12 $\frac{1}{2}$ c et ensuite, 12 $\frac{1}{2}$ c pour chaque période ou fraction de période de 30 jours.

Le fret maritime sur le beurre frais, qui aura passé 4 jours dans le réfrigérateur de la compagnie, sera le fret courant de la semaine pour le beurre et le fromage, les compagnies de navigation ne devant exiger aucun supplément de fret pour tenir ce beurre dans le compartiment frigorifique.

On pourra se procurer de M. G. A. Gigault, député commissaire de l'agriculture, Québec, les étiquettes à mettre sur les tinettes ou les boîtes.

Le gouvernement ne prend pas la responsabilité d'assurer le beurre pendant le transport.

Le beurre doit être consigné directement par l'expéditeur, le propriétaire ou son agent à une maison en Angleterre, ou vendu à un com-