

Oranges Valence 1120	bte	0.00	7.00
Oranges Valence 1500	bte	0.00	9.00
Oranges Valence 600	bte	0.00	3.00
Oranges Sorente—			
Caisse, 200		3.00	3.50
Caisse, 300		0.60	3.50
Caisse, 100 (½ boîtes)		0.00	2.00
Caisse, 150		0.00	2.00
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
Pommes	le quart	6.00	8.00
Raisin Hamburg			manque
Raisin Malaga			manque

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 26 mai 1910:

Il n'y a pas eu d'arrivage, cette semaine.

PRIX A L'ENVOI

	Vendredi 27 Mai	Lundi 30 Mai	Mercredi 1 Juin
	s.d. s.d.	s.d. s.d.	s.d. s.d.

Sud de l'Aus-			
tralle.....	bte	8 0	11 0
Tasmanie	"	8 6	12 0

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Le marché est tranquille et faible pour les qualités inférieures. Le foin No 1 et le foin No 2 extra sont rares, ce qui fait que leurs prix se maintiennent bien.

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

Foin pressé, No 1	15.00	15.50
Foin pressé, No 2, extra	13.00	13.50
Foin pressé, No 2, ord.	11.50	12.00
Foin mélangé de trèfle	11.00	11.50
Trèfle pur	9.50	10.00
Paille d'avoine.	4.50	5.00

PEAUX VERTES

La demande est très calme et les prix restent sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: boeuf de la ville No 1, 13c.; No 2, 12c.; No 3, 11c.; boeuf de la campagne, No 1, 12 1-2c.; No 2, 11 1-2c.; No 3, 10 1-2c.; boeuf non inspecté, 10c. 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.

Utilisation des boîtes de Savon
Fels-Naptha

Les boîtes de savon Fels-Naptha sont mieux faites que les boîtes ordinaires d'emballage. Aussi on peut les faire servir à de nombreux usages. Pour bien le faire comprendre, la Fels Co., de Philadelphie, publie une affiche illustrée, où de jolies gravures représentent la manière de transformer une boîte de Fels-Naptha en bibliothèque, ou en étagère pour bibelots. A côté de ces gravures, des explications sont données sur la manière de procéder. Ces affiches placées dans le magasin intéresseront certainement les ménagères qui peuvent, avec un marteau, un rabot, quelques clous, et un peu de vernis pour imiter les meubles du genre mission, faire un meuble élégant d'une caisse de Fels-Naptha.

VENTES DE FROMAGE AUX
ENCHERES

La "Société coopérative agricole des fromagers de Québec", récemment fondée, fera vendre désormais aux enchères à Montréal les produits de ses sociétaires.

Le but de cette société est de faire que chaque boîte de fromage soit vendue suivant son mérite et sa qualité.

La première vente aura lieu aujourd'hui vendredi 17 juin à 3 heures p.m. dans l'édifice du Board of Trade de Montréal.

LA CONSOMMATION DU THE DANS
LE MONDE

La consommation du thé dans le monde s'est sensiblement accrue depuis ces dix dernières années. En France, l'importation depuis cette époque a plus que triplé; elle atteint environ 2,200,000 livres par an, dans lesquelles la production indo-chinoise entre seulement pour près de 550,000 livres, celle de la Chine pour 1,000,000 de livres, le reste provenant de Ceylan pour la presque totalité. Il est juste de dire que c'est au thé d'Assam, importé à des prix réels de bon marché, que l'on doit la pénétration du thé dans la masse populaire française. C'est certes un résultat à noter, et qui est intéressant pour le développement de notre colonie asiatique.

La consommation de l'Asie est complètement inconnue, mais en ce qui concerne l'Amérique, l'Europe et l'Afrique australe, les statistiques, bien loin de toujours concorder donnent le chiffre total de 330,000,000 de livres environ, en augmentation de 66 à 77 millions de livres depuis dix ans.

Ceylan exporte annuellement plus de 176 millions de livres destinées surtout à l'Angleterre, à l'Australie, puis à l'Amérique du Nord et à la Russie. Quant à l'Inde, on estime sa production, dont la plus grande partie est consommée sur place, à environ 220 millions de livres.

La Russie est, on le sait, une énorme consommatrice de thé, et, outre les produits venant des Indes anglaises, environ 26 millions de livres, elle emploie annuellement 77 millions de livres de thé noir ordinaire, comprimé en briquettes ou en tablettes de meilleure qualité qui, ajoutées aux thés de forme courante, fournissent un total de 116 millions de livres.

On fait des verres de montre en celluloïd, garantis ne pas se briser comme ceux en verre. Les marchands de montres de haut prix ne sont pas en faveur de ces verres en celluloïd, qui ne sont employés que pour les montres à bon marché. Depuis quelque temps, les manufacturiers allemands emploient ces verres. Ils coûtent un peu plus que l'article en verre, mais le public les aime à cause de leur qualité de durée.

LE TRANSPORT A GRANDE DISTANCE
DES POISSONS VIVANTS

Le commerce des poissons frais en Allemagne a pris une extension considérable depuis que des trains de chemins de fer de l'Empire ont été aménagés pour transporter des poissons vivants à de grandes distances. C'est ainsi que les marchés de Berlin reçoivent des poissons frétilant dans l'eau et qui viennent principalement de France (Lyon) et de Roumanie. Les wagons citernes qui opèrent ce transport peuvent recevoir deux tonnes de poissons à raison d'une tonne d'eau; on a même pu maintenir en vie quatre tonnes de poisson dans une tonne et demie de liquide.

Le système, dit d'Erlwein, qui a rendu réalisable ce mode de transport, fait circuler de l'oxygène à travers les viviers ambulants au moyen d'une pompe foulante; une couche de chaux au fond des réservoirs absorbe l'acide carbonique qu'exhalent ces animaux en respirant. Ces derniers sont rangés dans l'eau à peu près comme des sardines en boîte, mais supportent très bien quelque vingt-quatre ou trente heures de voyage dans cette position inconfortable.

La loi allemande défendant la vente publique de poissons d'eau douce qui ne seraient pas en vie, dans la crainte d'empoisonner le consommateur, les Allemands ont dû ainsi s'ingénier pour répondre quand même aux demandes du public. Aujourd'hui, à Berlin, la plupart des restaurants ont en devanture des viviers à parois de verre où frétilent carpes et brochets avant de frétiler quelques minutes plus tard d'une autre manière dans la poêle à frire.

Jusqu'ici, il est vrai, les poissons d'eau douce ont seuls été invités à faire de si longs voyages; mais le Dr Erlwein, l'inventeur de ce système, songe à l'étendre aux poissons de mer.

Le record pour la rapidité de la traversée entre la Grande-Bretagne et le Canada était détenu par l'"Empress Ireland", du C. P. R., il vient de passer à un nouveau venu, le "Royal Edward". Ce navire de la Canadian Northern Steamships, dont nous parlions précisément dans notre dernier numéro, est parti de Bristol le 9 juin à 7 h. p.m., et est arrivé à Québec le 15 à 3 h. p.m. Le record précédent semble être battu de 50 minutes.

MUSKOKA

Connaissez-vous l'endroit? Si vous ne le connaissez pas, tant pis pour vous. Demandez cette belle brochure concernant Muskoka publiée par la compagnie du Grand Tunk. Elle contient une grande carte, des quantités de vues et de faits. A moins d'un jour de voyage des principales villes américaines. Pour tout renseignement, adressez-vous à M. J. Quinlan, agent de district des voyageurs, gare Bonaventure, Montréal, P. Q.