

Verres à Vitres

Nous cotons: Star, au-dessous de 26 pouces uni; 50 pieds, \$1.70; 100 pieds, \$3.20; 26 à 40, 50 pieds, \$1.80; 100 pieds, \$3.40; 41 à 50, 100 pieds, \$3.85; 51 à 60, 100 pieds, \$4.10; 61 à 70, 100 pieds, \$4.35; 71 à 80, 100 pieds, \$4.85.

Double Diamond, 100 pieds: 0 à 25, \$6.75; 26 à 40, \$7.25; 41 à 50, \$8.75; 51 à 60, \$10.00; 61 à 70, \$11.50; 71 à 80, \$12.50; 81 à 85, \$14.00; 86 à 90, \$16.50; 91 à 95, \$18.00. Escompte 33 1-3 p.c.

Sur Diamond, escompte 20 p.c.

Vert de Paris pur

Nous cotons:

Barils à pétrole	0.00	0.18½
Drums de 25 à 100 lbs.	0.00	0.19
Drums de 25 lbs.	0.00	0.19½
Boîtes papier, 1 lb.	0.00	0.21
Boîtes fer-blanc, 1 lb.	0.00	0.22
Boîtes papier, 1-2 lb.	0.00	0.23
Boîtes fer-blanc, 1-2 lb.	0.00	0.24

Câbles et cordages

Nous cotons:

Best Manilla	base lb.	0.00	0.10½
British Manilla	base lb.	0.00	0.09½
Sisal	base lb.	0.00	0.09
Lathyrn simple	base lb.	0.00	0.10
Lathyrn double	base lb.	0.00	0.10½
Jute	base lb.	0.00	0.10½
Coton	base lb.	0.00	0.23
Cordes à châssis	base lb.	0.00	0.34

Ficelle d'engerbage

Bonne demande.

Manilla, 650 pieds	lb.	0.09½
Manilla, 600 pieds	lb.	0.08½
Manilla, 550 pieds	lb.	0.08½
Sisal, 500 pieds	lb.	0.08

Par 5 tonnes, 1-8c. de moins. Par lot de char, 1-4c. de moins.

Papiers de Construction

Nous cotons:

Jaune et noir, pesant	0.00	1.85
Jaune ordinaire, le rouleau	0.00	0.28
Noir ordinaire, le rouleau	0.00	0.36
Goudronné, les 100 lbs.	0.00	1.85
Papier à tapis, les 100 lbs.	0.00	2.75
Papier à cou., roul., 2 plis	0.00	0.70
Papier à cou., roul., 3 plis	0.00	0.95
Papier surprise, roul., 15 lbs.	0.00	0.50

FERRAILLES

		La lb.
Cuivre fort	0.00	0.11
Cuivre mince on fonds en cuivre	0.00	0.09½
Laiton rouge fort	0.00	0.10
Laiton jaune fort	0.00	0.08
Laiton mince	0.00	0.06
Plomb	0.02½	0.02½
Zinc	0.00	0.03
		La tonne
Fer forgé No 1	0.00	12.00
Fer forgé No 2	3.00	0.00
Fer fondu et débris de machines No 1	0.00	16.00
Plaques de poêles	0.00	12.50
Fontes et aciers malléables	0.00	9.00
Pièces d'acier	0.00	5.00
		La lb.
Vieilles claques	0.00	0.09½

La brochure publiée par la Ontario Lantern & Lamp Co., par rapport à sa Chaufferette-Lanterne Ontario, a provoqué un intérêt considérable. Elle a procuré du plaisir aux enfants pendant de nombreuses soirées d'hiver; ces amusements étaient en outre rendus très intéressants par la compétition et la chance de gagner un joli présent comme résultat de ces amusements.

LES ENNEMIES DU LAITIER — LES MOUCHES

Les petits animaux qu'on appelle vers du fromage sont en réalité des larves de mouches de diverses espèces, l'une de ces espèces a même reçu le nom de mouche du fromage, parce que c'est sur ce dernier qu'elle pond généralement.

La mouche du fromage (plothila casei) est deux fois plus petite que la mouche domestique; elle se distingue encore par sa tête grosse, ses yeux proéminents, ses ailes se recouvrant en grande partie. Sa couleur est noire.

On voit des mouches du fromage pendant toute la belle saison, mais il s'agit de générations successives qui évoluent rapidement.

Les femelles sont un peu plus petites qu'elles mâles, elles sont aussi moins nombreuses. Peu après la fécondation, elles effectuent leur ponte; chaque femelle pond une trentaine d'œufs, qu'elle distribue par petits groupes sur la surface d'un fromage, de préférence dans les fissures.

L'éclosion se produit très vite et les jeunes vers, tout en se nourrissant du produit, creusent des galeries et s'enfoncent dans la masse du fromage.

Les larves ayant atteint toute leur grosseur cherchent à s'éloigner du fromage pour se transformer en pupes ou chrysalides. Celles-ci, au bout d'une dizaine de jours, donnent naissance à des mouches qui apparaissent ainsi à peu près cinq semaines après les premières.

On peut ainsi avoir cinq à six générations pendant la belle saison; si l'année est à température relativement peu variable, sans périodes froides (capables de nuire beaucoup aux mouches, voire de les tuer), la multiplication de ces insectes sera prodigieuse. A moins pourtant qu'on ne cherche à les détruire, chose très possible, ainsi que nous le verrons.

La mouche du fromage ne pond pas exclusivement sur ce dernier, on peut rencontrer ses larves dans une foule de détritus, de matières organiques à décomposition plus ou moins avancée. D'un autre côté, on trouve souvent sur le fromage des larves d'autres mouches, et même des larves d'autres insectes (dernière par exemple).

Ainsi la mouche vulgaire ou la mouche domestique (musca domestica des naturalistes) pond assez souvent sur le fromage. Tout le monde connaît cette mouche, qui est caractérisée par: une longueur moyenne de 7 millimètres, les antennes à poils noirs, le corselet d'un gris cendré, avec quatre raies noires, l'abdomen d'un brun noirâtre, tacheté de noir, avec le dessous d'un brun jaunâtre. Les cinq derniers anneaux de l'abdomen de la femelle forment un tuyau long et charnu qu'elle introduit, pour l'accouplement, dans une fente placée entre les pièces garnies de crochets qui caractérisent le sexe mâle.

Le lieu ordinaire de ponte des mouches est le fumier ou encore les tas d'ordure, les lieux d'aisance, et toutes les matières en putréfaction, mais elles pondent tout aussi volontiers sur les fromages et particulièrement ceux à odeur forte. Les métamorphoses, la rapidité de développement aux divers états de larve et puce sont tout à fait comparables à celles de la mouche du fromage, mais larves et pupes sont beaucoup plus grosses.

On sait avec quel acharnement la mouche à viande recherche, pour y déposer sa ponte, la chair crue ou cuite. A défaut de cette dernière, elle pond parfaitement sur les fromages; pour notre part nous l'avons bien souvent prise sur le fait.

Cette mouche annonce sa présence par une sorte de bourdonnement assez fort; aussitôt qu'on l'entend, il faut se hâter de poursuivre l'insecte et de le tuer.

La mouche à viande (musca vomitoria) est une des plus grandes du groupe; elle a le corselet noir, l'abdomen d'un bleu luisant avec des raies noires, le front fauve. Elle a l'odorat très fin, et sent de très loin la viande ou le fromage. Là où on poursuit avec succès la destruction des mouches, c'est cette espèce qu'on observe en dernier lieu: il est vrai qu'il s'agit d'individus isolés, ou peu nombreux, et qu'il est facile de détruire avant qu'ils n'aient pu pondre. Les larves de la mouche à viande sont relativement énormes, et bien reconnaissables à leur taille.

Personnellement, nous n'avons pas observé sur le fromage de larves d'autres mouches, nous pensons cependant qu'on doit tenir pour suspectes toutes les espèces de la famille; au surplus, toutes sont nuisibles à d'autres points de vue, certaines vont jusqu'à pondre sur les plaies des individus vivants.

Nous aurons donc à poursuivre tous les individus de la famille des mouches (de l'ordre des diptères). Tous ont: deux ailes, des yeux relativement très grands, une bouche suceuse et surtout les formes générales de la mouche commune (la taille restant variable).

Comme tous les diptères, les mouches ont des métamorphoses complètes, et passent successivement par les états: d'œuf, larve, puce ou chrysalide, et insecte parfait.

Ch. Groud.

(L'Industrie Laitière).

JOURNAL DE LA JEUNESSE.—Sommaire de la 1977e livraison (22 octobre 1910). — Le voltigeur hollandais, par Georges G. Toudouze. — La véritable histoire de Pierrot, par C. de Néronde. — Lance et Quenouille, par Pierre Maël. — Les secrets de la prestidigitatation: Ce que l'on peut faire de la baguette magique du prestidigitateur, par Saint-Jean de l'Escap.

Abonnements—France: un an, 20 fr.; Six mois, 10 fr. Union postale: un an, 22 fr.; Six mois, 11 fr. Le numéro: 40 centimes. Hachette & Cie, Boulevard St-