

inférieure et les prix sont moins élevés sur toutes les qualités, excepté les qualités supérieures.

Le marché est tranquille pour la paille de seigle et les prix bas.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix	\$21.00 à 00.00	\$20.00 à 00.00
Foin No 1	20.00 à 00.00	20.00 à 00.00
Foin No 2	18.00 à 00.00	18.00 à 00.00
Foin No 3	16.00 à 17.00	16.00 à 17.00
Foin trèfle mêlé	16.00 à 17.00	16.00 à 17.00
Poin trèfle	15.00 à 00.00	15.00 à 00.00
Paille de seigle liée	13.00 à 00.00	0.00 à 00.00
Paille de seigle en balles	10.00 à 00.00	0.00 à 00.00
Paille d'avoine	10.00 à 00.00	0.00 à 0.00

Marché de Montréal

Les arrivages sont considérables. Pendant que les cultivateurs de la province de Québec maintiennent leurs prix et ne vendent pas, ceux de la province d'Ontario se hâtent d'expédier. Nous connaissons une maison qui n'a pas reçu moins de 30 chars de foin d'Ontario dans les dix derniers jours. Il reste encore beaucoup de foin à expédier dans la province voisine.

Les marchés extérieurs sont à la baisse et plus particulièrement les marchés anglais.

Sur place, les prix sont fermes pour le foin No 1, mais faciles pour les qualités au-dessous.

Nous cotons sur rails à Montréal par tonne, en lots de char:

Foin pressé	14.00 14.50
Foin pressé No 2	12.00 12.50
Foin mélangé de trèfle	11.00 11.50
Foin de trèfle pur	10.50 11.00
Paille d'avoine	5.50 6.50

PEAUX VERTES

Le marché a une tendance à la baisse. Néanmoins les prix restent sans changement.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf No 1, 12c.; No 2, 11c.; No 3, 10c. Veau No 1, 12c.; No 2, 10c.; moutons, 50c.; agneaux \$1; cheval No 1, de \$3.00 à \$3.50.

Les tanneurs paient aux marchands: Boeuf No 1, 13c.; No 2, 12c.; No 3, 11c. Veau No 1, 13c.; No 2, 11c.

Quand vous achetez des confitures et des gelées, procurez-vous des articles qui soient réellement bons, des articles dont la qualité peut vous être prouvée par des documents officiels. C'est ce que pour faire M. E. D. Smith, quand il offre les confitures et gelées de la marque E. D. S. Ce sont des produits purs, faits de bons fruits, avec habileté et propreté.



En usage depuis 40 ans.
MEDAILLE D'OR.
TELLIER, BOWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

A. RACINE & CIE

Marchandises Sèches

EN GROS

340-342, rue St-Paul,

MONTREAL

Bureau à Ottawa 111 Rue Sparks

Bureau à Québec, 70 Rue St-Joseph

Naz. Turcotte & Cie.

Seuls Agents au Canada pour

le Fameux Cognac

Etiquette "Autruche"

et les Sherries "Pitman,"

de Port Ste-Marie,

Espagne.

QUEBEC, - CANADA.

DISTILLATION ET FABRICATION DES LIQUEURS

Conférence de M. Léon Arnou

(Suite).

Infusions

Les infusions, qui sont encore une sorte de teinture, se préparent à froid avec des fruits, des fleurs ou des plantes à l'état frais.

Telles sont les infusions de cassis, de cerises, de merises, de fraises, de framboises dont on fait les liqueurs que vous connaissez. On peut obtenir plusieurs infusions des mêmes fruits. La première se fait avec de l'alcool à 85°, la seconde avec de l'eau-de-vie forte à 56° et 60°. On met 1-10 gallon d'alcool par livre de fruit. L'infusion dure environ un mois.

On prépare l'infusion de brou de noix en prenant les noix en morce, c'est-à-dire lorsque le bois de la coquille n'est pas encore formé; on les écrase dans un mortier en marbre ou sur un billot au moyen d'un maillet pour éviter le contact du fer qui donnerait une infusion noire.

Ces préparations servent en général à faire des liqueurs. Les infusions de fruits rouges ne doivent pas être gardées trop longtemps, elles perdent de leur couleur et de leur qualité; celle de brou de noix, au contraire, demande plusieurs années pour acquérir le moelleux nécessaire à cette liqueur ordinairement dure et âpre.

Fabrication des liqueurs

Il y a trois sortes de liqueurs suivant le procédé de fabrication que l'on emploie:

1o Les liqueurs par essences, on leur donne le parfum qui les distingue par des essences composées que l'on dissout dans l'alcool; on leur ajoute un sirop pour les sucrer;

2o Les liqueurs par esprits parfumés: on emploie dans cette préparation des esprits distillés avec les substances aromatiques, je viens de vous en parler.

3o Enfin les liqueurs dont les principes qui entrent dans leur composition.

SEL

Aucune difficulté à donner des
Chiffres et des Renseignements.

SEL

VERRET, STEWART & CO., LIMITED

SEL

MONTREAL.

SEL