

le suivant, pour 100 kilogr. (220 livres),
à quelques kilogr. près.

60 kilogr. (132 livres) de groseilles
rouges

30 kilogr. (66 livres) de groseilles
blanches.

10 kilogr. (22 livres) de framboises.

10 kilogr. (22 livres) de framboises
suffisent et je ne vous conseille pas d'en
mettre davantage, sinon votre gelée
perdrait son léger goût acidulé qui plaît
tant; trop de framboise dans la groseille
fait effet de trop de vanille dans une
crème

Autre observation. La framboise don-
ne une quinzaine de jours avant la gro-
seille, et c'est l'époque où le plus sou-
vent on a avantage à l'acheter, à en ex-
traire le jus et à le conserver en bou-
teilles. La framboise commence à don-
ner vers la fin de juin; la groseille, des
premiers jours de juillet au 20 ou 25 du
même mois; elle bat son plein aux en-
viron du 14 juillet.

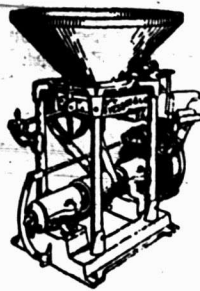
Pour faire la gelée de groseilles, vi-
dez les fruits dans la bassine, écrasez-
les le plus possible et mettez sur le feu
en ayant soin de remuer de temps à
autre pour éviter qu'ils ne s'attachent au
fond. Ne pas aller tout à fait jusqu'à
l'ébullition; ensuite retirez votre bassi-
ne du feu et passez les fruits à la pres-
se. Cette opération faite vous avez
d'une part le jus, de l'autre les pulpes;
mettez ces pulpes de côté pour qu'une
fois tout le jus extrait, vous les repas-
sez de nouveau, en bloc, sous la presse,
pendant que vous fabriquerez votre ge-
lée. de cette façon vous pouvez encore
retirer de 3 à 5 kilogr. (6½ à 11 lbs.)
de jus sur une quantité de 100 à 110
kilogr. (220 à 242 livres) de fruits pas-
sés à la presse, et cela, pendant les 5
ou 6 heures de fabrication; votre bois
ou votre charbon se trouve ainsi payé.

(A suivre).

LES CONSERVES DE SAUMON EN 1908

Le journal "Seattle Trade Register,"
dans un résumé de l'industrie des conser-
ves de saumon sur la Côte du Pacifique,
en 1908 estime la production de ces con-
serves à 35,634 caisses; en 1907, la
production était de 3,911,325 caisses. Le
district de l'Alaska a fourni 2,625,655
caisses en 1908, chiffre qui représente
une augmentation de 433,571 caisses sur
la production de 1907.

Remboursez-vous réellement l'argent
avec plaisir, quand un client le demande?
Tenez-vous votre magasin d'une propre-
té scrupuleuse? Est-il brillant, éclairé,
aéré et est-ce un endroit plus agréable
pour y faire des achats que la moyenne
des autres magasins? S'il en est ainsi,
rappelez-le au public de temps à autre.



Vous-vez-vous une Moulange Moderne? **LA MOULANGE 'CHAMPION'**

Est construite avec les meilleurs matériaux que nous puissions
trouver et par des machinistes expérimentés dans ce genre de
travail. Elle est pesante, forte, compacte et faite pour résister
au travail lourd qu'elle est appelée à faire. Des témoignages
nombreux seront fournis sur commande.

LA MOULANGE CHAMPION EST GARANTIE

Différentes grandeurs. S'adapte sur engin à vapeur, pouvoir à
chevaux, etc. Écrivez-nous pour renseignements.

S. VESSOT & CIE.

Joliette, Qué.

PURITY, MEDALLION, = THREE STARS, =

Trois Marques de
Farine sur lesquelles
on peut compter.

Western Canada Flour Mills Co., Limited

TORONTO. MONTREAL. ST-JOHN, N. B. WINNIPEG. BRANDON.

Daoust, Lalonde & Cie.

**Manufacturiers de Chaussures, et Agents
pour les Claques Jacques-Cartier.**

Ils sont les seuls fabricants des célèbres marques
de chaussures "PARIS" et "ROCK BOTTOM."

En outre de la manufacture de chaussures, ils
fabriquent aussi tout leur cuir pour la chaussure
"ROCK BOTTOM" à leur tannerie de la rue d'Iber-
ville à Montréal.

Daoust, Lalonde & Cie.

49 CARRE VICTORIA, MONTREAL.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation
parfaite, Température appropriée à la na-
ture des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus
approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.