

LES CONSERVES

LES PRIX DE LA NOUVELLE CONSERVE DE SAUMON

Les nouveaux prix ont été rendus publics par les manufacturiers de conserves pour les différentes variétés de saumon et une augmentation notable est remarquée dans les prix au commerce de la nouvelle conserve.

L'échelle des prix se lit comme suit par douzaines:—

Sockeye, 1/2s.	2.45
do, 1s, hautes	4.50
Red Spring, 1/2s	2.15
do, 1 livre, hautes	3.95
Cohoe, 1/2s.	2.00
do, 1 livre, hautes	3.55
Pinks, 1/2s.	1.60
do, 1 livre, hautes	2.75
White Spring, 1/2s.	1.50
do, 1 livre, hautes	2.75
Chums, 1/2s.	1.25
do, 1 livre, hautes	2.25

Tout semble indiquer que dans les meilleures sortes, les livraisons seront considérablement moindres que ce qu'on espérait. Les livraisons de sockeyes, hautes, ne seront que de 25 pour 100, tandis que les 1/2s seront livrées à pleines quantités. Les pinks et les chums semblent devoir profiter de près de 100 pour 100 de livraisons.

Une comparaison des prix d'ouverture pendant les deux années passées est intéressante, parce qu'elle montre combien ils ont monté en ce court laps de temps. L'an dernier, le sockeye, 1 livre, boîtes hautes, avançait de \$3.00 la caisse sur les prix de 1916 et les prix ci-dessus désignés montrent une hausse de \$2.50 la caisse.

Les prix d'ouverture de cette année pour les Red Springs, 1 livre, boîtes hautes, montrent une augmentation de \$2.50 la caisse, sur l'an dernier, tandis que les Cohoes sont en augmentation de \$2.00 sur l'an dernier et de \$3.00 cette année. Les plus gros pourcentages d'augmentation cependant portent sur les pinks et les chums, les premiers avançant de \$3.10 l'an dernier et de \$1.50 cette année, soit de 117 pour 100 en tout, tandis que les chums avançaient de \$3.00 l'an passé et de 50 cents cette année, soit un peu plus de 100 pour 100 en deux ans.

Une raison de l'augmentation de cette année est l'augmentation des taux de fret qui représente environ 1-3 et ajoute un fardeau nouveau aux prix déjà élevés.

LES NOUVELLES CONSERVES DE POIS MOINS CHERES

Les cerises et les groseilles en hausse

On connaît à présent les cotations de la conserve de pois de 1918 et le commerce apprendra avec plaisir qu'il est fait des prix plus bas sur cette ligne et que la mise en conserves a été très ample, permettant une livraison probable de 100 pour 100.

Les prix des fruits en conserve continuent à être très chers et les cerises dont on connaît à présent les prix, ainsi que les groseilles, ont subi l'influence de la hausse. Les manufacturiers de conserves mettent en

conserve le plus de fruits possible et cela contribue à maintenir élevés les prix des fruits frais.

La série de prix donnée ci-dessous est nette f.o.b. manufactures. Les prix de gros seront plus élevés pour couvrir les dépenses de fret aux points f.o.b., et de tout changement de conditions.

Légumes	La douzaine
Petits pois, très fins, choix 1, 20 onces ...	2.22 1/2 2.25
Pois moyens, choix 2, 20 onces, ...	1.57 1/2 1.60
Pois, extra fins, tamisés, choix 1, 2s ...	2.32 1/2 2.35
Pois ridés doux, choix 2, 2s ...	1.95 1.97 1/2
Pois ridés doux, choix 2, 10s ...	9.30 9.32 1/2
Pois(Early June, choix 3, 2s. ...	1.65 1.67 1/2
Pois, Early June, choix 3, 10s. ...	7.90 7.92 1/2
Pois, Standard, choix 4, 2s ...	1.52 1/2 1.55
Pois, Standard, choix 4, 10s. ...	7.60 7.62 1/2

Fruits

Cerises noires, sans noyau, sirop épais,	
2s.	3.00 3.02 1/2
Cerises noires avec noyau, sirop épais, 2s..	2.70 2.72 1/2
Cerises rouges, sans noyau, sirop épais,	
2s.	3.00 3.02 1/2
Cerises rouges, avec noyau, sirop épais,	
2s.	2.70 2.72 1/2
Cerises blanches, sans noyau, sirop épais,	
2s.	3.00 3.02 1/2
Cerises blanches, avec noyau, sirop épais,	
2s.	2.70 2.72 1/2
Cerises Standard, 10s.	10.37 1/2 10.40
Cerises, conserve solide, 10s.	14.37 1/2 14.40
Groseilles, sirop épais, 2s.	3.00 3.02 1/2
Groseilles, standard, 10s.	10.37 1/2 10.40
Groseilles, conserve solide, sirop épais,,	
10s.	14.37 1/2 14.40

METTEZ EN CONSERVES AUTANT QUE POSSIBLE

La population du Canada est priée de mettre en conserves, de mettre en conserve et de préparer par dessiccation, cette année, la plus grande quantité possible de fruits et de légumes. Le mois d'août est la saison des choux-fleurs, du blé-d'Inde, des carottes et des betteraves. Utilisez jusqu'à leur dernière limite les produits du jardin.

SUCCEs DANS LA MISE EN CONSERVES

La chaleur est nécessaire pour la mise en conserves. Avant de mettre les fruits en conserves, il faut leur faire subir une chaleur tellement intense qu'elle puisse détruire les germes invisibles qui se trouvent dans les fruits et les légumes, et qui causeraient, s'ils ne sont pas détruits, la décomposition, la moisissure, la fermentation, etc. En stérilisant les fruits et les légumes dans des bocaux d'une chopine et d'une pinte, conservez les bocaux dans l'eau bouillante pendant des périodes variant comme suit:

Pommes	20 minutes.
Baies (berries)....	12 minutes.
Cerises	12 à 15 minutes.
Gadelles	12 à 15 minutes.
Groseilles	12 à 15 minutes.
Pêches	12 à 15 minutes.
Poires	20 minutes.