

Nous pensons que la demande sera meilleure et nous conseillons d'expédier.

Nous cotons :	Grosses balles	Petites balles
Foin choix.....	\$18.00 à 19.00	\$18.00 à 19.00
Foin No 1.....	17.00 à 18.00	17.00 à 18.00
Foin No 2.....	15.00 à 16.00	15.00 à 00.00
Foin No 3.....	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
Foin trèfle mêlé.....	12.00 à 13.00	12.00 à 13.00
Foin trèfle.....	12.00 à 00.00	12.00 à 00.00
Paille de seigle liée.....	12.00 à 00.00	00.00 à 00.00
Paille de seigle en balles.....	9.00 à 10.00	9.00 à 10.00
Paille d'avoine.....	8.00 à 9.00	8.00 à 9.00

Marché de Montréal

Le foin est ferme sur place par suite du peu d'arrivages. La récolte dans notre province est au-dessous de la moyenne et il est difficile de se faire une idée des quantités que nous pourrions exporter avec les reports de la précédente récolte. Pour le moment, il est inutile avec les prix actuels de songer à exporter avec profit.

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

Foin pressé	10.00	10.50
Foin pressé No 2	9.00	9.50
Foin mélangé de trèfle	8.00	8.50
Foin de trèfle pur	0.00	8.00
Paille d'avoine	4.00	4.25

PEAUX VERTES

Nous cotons:

Peaux de Montréal, Boeuf No 1 12½c.; No 2, 11½c.; No 3, 10½c.; veau No 1, 15c.; No 2, 13c.; moutons, 50c.; agneaux, 50c.; cheval, No 1, \$2 et No 2, de \$1.50.

Peaux de la Campagne: boeuf, No 1, 11½c.; No 2, 11½c.; No 3, 10½c.; veau No 1, 15c.

ANIMAUX DE BOUCHERIE

Le marché est tranquille.

Nous cotons

Boeufs vivant . les 100 lbs.	0.00	5.00
Boeufs abattus . les 100 lbs.	0.00	9.50
Taureaux vivants . les 100 lbs.	0.00	4.00
Taureaux abattus, les 100 lbs.	0.00	7.50
Veaux vivants, la pièce . . .	6.00	30.00
Veaux abattus, les 100 lbs.	9.00	10.00
Agneaux vivants . . la pièce	2.50	8.00
Agneaux abattus, les 100 lbs.	0.00	15.00
Porcs vivants . . les 100 lbs.	0.00	8.30
Porcs abattus . . les 100 lbs.	11.25	11.50

EMPLOI DES FRUITS ET LEUR CONSERVATION

[Cours de M. Arnou aux Commis Epiciers de Paris.]

Les fruits tiennent une grande place dans le commerce que nous exerçons; c'est un des meilleurs produits de la nature et dont l'utilisation est pour ainsi dire illimitée.

Nous nous occuperons seulement de leur préparation et de leur conservation au moyen du sucre.

Les fruits qui nous intéressent sont les fruits de table; d'abord les fruits rouges: fraises, framboises, groseilles, cerises, cas, sis, etc; ensuite les fruits à noyau: abricots, pêches et prunes; puis les fruits à pépins: pommes, poires et coings; enfin, d'autres espèces telles que les oranges, citrons, ananas. Voici les principales sortes que nous allons examiner.

Les fruits sont utilisés et transformés de toutes façons soit comme *fruits confits*, soit en *compotes*, en *confitures*, *gelées* ou *marmelades*: soit conservés au naturel, pour la

Pour la qualité et la pureté,

achetez l'

Extra Granulé

Et les autres sucres raffinés
de la vieille marque de
confiance



Manufacturé par

The Canada Sugar Refining Co.

LIMITÉE.

MONTREAL.

L'Etablissement d'un Commerce.

Un Commerce peut s'établir pour un jour sur tout ce qu'un argument plausible peut vous induire à acheter.

Un Commerce qui doit rendre une affaire forte, permanente et productive, ne peut s'établir que sur une marchandise de qualité.— une marchandise qui satisfera vos clients et basera leur confiance sur vous.

Les Viandes de Clark Etabliront votre Commerce.

pâtisserie; soit préparés à l'eau-de-vie, ou employés pour des sirops.

Confitures.—On désigne sous le nom de confitures certaines préparations faites avec des fruits, des sucres de fruits, des plantes et quelquefois des fleurs; on leur ajoute du sucre pour les conserver et les rendre plus agréables au goût.

Les confitures liquides se divisent en *marmelades* et en *gelées*.

D'autres confitures sèches sont désignées sous le nom de *pâtes*; telles sont les pâtes d'abricots, de pommes, de coings et de divers autres fruits.

Marmelades.—C'est le nom générique des confitures dont le fruit est employé tout entier sans être passé au tamis; le sens que nous lui donnons en France est plutôt pour désigner une confiture ordinaire, on dira simplement abricot, par exemple, pour la confiture de ce nom, le nom marmelade d'abricot est peu employé.

Les confitures de cerises, de fraises et de framboises se font de la même façon, elles ont la même formule:

20 lbs fruits épluchés,
4 lbs jus de groseille, (*gadelle*),
24 lbs sucre blanc,

faites fondre le sucre dans la bassine avec un peu de jus de fruits ou à défaut de jus, dans très peu d'eau. Faites cuire le sirop au cassé, ainsi que je l'ai indiqué pour la cuité des sucres; à ce point, versez les fruits dans ce sirop bouillant et laissez cuire 15 à 20 minutes selon l'activité du feu, la maturité du fruit et l'état où il se trouve par l'épluchage; écumez à mesure et lorsque la fermentation est partie, c'est-à-dire lorsqu'une mousse blanche légère qui s'était formée a été enlevée à mesure de sa formation, vous versez du jus de groseille; deux pintes pour les cerises et les fraises dans la quantité indiquée ci-dessus, soit pour 24 lbs de sucre, 20 lbs de fruits et 4 lbs de jus de groseille; cette adjonction donne de la consistance à la confiture qui, sans cela, resterait un peu liquide.

Pour la marmelade de framboise, on emploie 16 lbs de framboises épluchées, 8 lbs de jus de groseille pour 24 lbs de sucre blanc et on opère de la même façon.

La préparation du jus de groseille se fait en écrasant la groseille et en la mettant crever dans la bassine avec un peu d'eau, une pinte environ pour 40 lbs de groseille. Laissez bouillir cinq minutes environ, de manière que les grains s'écrasent facilement et versez sur un tamis de fer ou de laiton. Pressez le mieux possible et laissez égoutter pour mettre ensuite le marc à la presse afin d'en retirer tout le jus. 100 lbs de groseille donnent environ 75 lbs de jus, dans les années de moyenne qualité, il y a des récoltes qui donnent un jus plus épais et de densité assez grande, d'autres où le jus est plus faible, la qualité s'en ressent comme de raison.

La groseille rouge doit être employée de préférence à la blanche; n'étant pas trop mûre, la gelée se fait mieux; elle doit être aussi fraîche que possible, sans être fermentée.

Le jus de cassis et la gelée de ce fruit se préparent de la même manière, on mélange, par moitié, le cassis avec la groseille, car les baies de cassis ne donneraient que peu de jus et le goût en serait trop fort.

Abricots.—Abricots épluchés 25 lbs, sucre blanc 25 lbs.

Faites blanchir les abricots, c'est-à-dire faites les cuire avec un peu d'eau, undemi-litre pour la quantité indiquée. Remuez sans cesse avec une spatule en bois pour que le fruit ne s'attache pas au fond de la bassine. Laissez bouillir quelques minutes, jusqu'à ce que les abricots soient marmelade et que l'écume soit passée; c'est ce signe qui indique qu'il n'y a plus de fermentation. On verse alors le sucre et lorsque l'ébullition