

Marchés de Québec

Cowansville, 17 avril—Offert et vendu
282 boîtes à 23 1-2c.

St-Hyacinthe, 17 avril—Offert et vendu
100 boîtes, de 22c. à 22 1-2c.

Marché de Montréal

Assez bonne demande du commerce de détail. Le marché s'est raffermi pour les beurres de crémeries. On paie les nouveaux beurres environ 22c. à la campagne; il s'en est même vendu à 22 1-2c. samedi dernier à St-Hyacinthe.

Nous cotons:

Beurre de crémeries, vieux	0.21	0.22
Beurre de crémeries, nouv.	0.23	0.24
Beurre de ferme en tinettes	0.17	0.18
Beurre en rouleaux	0.18	0.19

OEUFs

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 8 avril 1909.

Les oeufs sont plus abondants.

Nous cotons:

Oeufs d'Irlande	8/0 à 8/6
Oeufs du Danemark	7/6 à 8/0
Oeufs d'Egypte	5/0 à 5/6

Marché de Montréal

Bonne demande et marché soutenu; on cote en lots de caisse 20c. le douzaine.

LEGUMES

Aubergines	la doz.	0.00	0.00
Betteraves nouvelles	la doz.	0.00	1.00
Betteraves	le sac	0.00	0.75
Carottes	le sac	0.00	0.50
Carottes nouvelles	le crate	0.00	3.00
Céleri de Californie	le crate	0.00	5.50
Céleri de Floride	le crate	0.00	3.00
Champignons	lb.	0.00	0.75
Choux-fleurs	le crate	0.00	5.75
Choux	le quart	3.00	3.50
Choux, nouveaux	le crate	0.00	4.00
Concombres	la doz.	0.00	1.50
Cresson	doz. paquet	0.00	0.50
Echalottes	la doz. pqt.	0.00	0.40
Epinards	le quart	0.00	2.50
Fèves vertes et jaunes	le panier	3.00	3.75
Navets	le sac	0.50	0.75
Oignons Américains	le sac	0.00	2.75
Oignons jaunes, sac		0.00	2.00
Oignons rouges	le sac	0.00	2.75
Oignons rouges	le quart	0.00	4.00
Panais	le sac	0.00	1.00
Patates (au détail), le sac			
90 lbs.		0.90	1.00
Patates (en gros), le sac			
90 lbs.		0.80	0.85
Patates nouvelles	la lb.	0.00	0.05
Patates sucrées	le panier	0.00	2.25
Persil	la doz.	0.50	1.00
Piment	le panier	0.00	0.75
Poireaux	la doz. pqt.	0.00	0.25
Radis	la doz.	0.50	0.60
Railfort	la lb.	0.15	0.20
Rhubarbe	la doz.	0.00	1.00
Salade de Boston	la bte	0.00	2.50
Salade de Waterloo	la bte	1.50	1.60
Salsifis	la doz. de pqt.	0.00	0.50
Tomates de Floride, le crate		0.00	3.00

FRUITS VERTS

Ananas	cse	3.50	4.25
Atocas	bte	0.00	3.50
Bananes, régime (en crate)		1.50	2.00
Citrons Messine (300s.), bte		2.50	2.75

Fraises	le caseau	0.30	0.40
Oranges Valence (420s.)		0.00	4.50
Oranges Valence (714s.)		0.00	5.50
Oranges Navel	boîte	3.00	3.50
Oranges de Cuba, la caisse		0.00	2.50
Pamplemousses	boîte	3.00	4.20
Pommes No 1	baril	5.50	6.50
Raisins Malaga, colorés, brl.		6.00	7.00

POMMES

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool, à la date du 8 avril 1909.

Quelques lots de pommes de l'Ouest de l'état de New-York ont atteint des prix fantaisistes. Les Newtowns de Californie baissent comme qualité.

PRIX A L'ENCAIN

	Vendredi 2 Avril s.d. s.d.	Lundi 5 Avril s.d. s.d.	Mercredi 7 Avril s.d. s.d.
Americaines—baril			
Baldwin		29 0	30 6
Ben Davis			17 0 23 6
Greening		31 0	32 6
Nouv. Ecosse—Baril			
Nonpareil	17 6	18 0	18 9
Ben Davis			17 3 20 0
Canadiennes—Baril			
N. Spy		25 0	
Ben Davis		24 0	
Coopers			
Market		22 6	28 6
Californian — bte			
Newtown Pip-			
pin (4 tierces)	9 0	9 9	8 6
do (4 tierces)	8 6	8 3	7 0 7 3
Oregon—			
Newtown			
Pippin		11 6	10 6 10 9

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

Marché de Montréal

Le foin est ferme sur place; il se fait peu d'affaires.

Nos prix s'entendent par tonne, au char, sur rails à Montréal:

Foin pressé No 1	12.00	13.00
Foin pressé No 2, extra	11.00	12.00
Foin pressé No 2, ord.	10.00	10.50
Foin mélangé de trèfle	8.00	8.50
Trèfle pur	7.50	8.00
Paille d'avoine	6.00	6.50

PEAUX VERTES

Marché très tranquille. Les peaux de veau sont augmentées de 1c.; les autres peaux n'ont pas changé de prix.

Les commerçants de Montréal paient aux bouchers: Boeuf de la ville No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c.; boeufs de la campagne, No 1, 9c.; No 2, 8c.; No 3, 7c. Veau No 1, 15c.; No 2, 14c.; mouton, \$1; cheval, \$1.50 à \$2.

La Compagnie "SALADA" Tea signale une demande largement croissante pour ses thés verts feuille naturelle, qui déplacent les thés du Japon partout où ceux-ci sont en compétition.

Les thés verts "SALADA" sont délicieux dans la tasse, ont une grande force et sont absolument purs, par conséquent hygiéniques.

Personnel

—M. Charles Chaput, chef de la maison L. Chaput, Fils et Cie, est de retour à Montréal après une absence d'environ six semaines.

M. Charles Chaput a séjourné durant son absence à Augusta, Georgie, à Washington, Atlantic City et New-York.

M. Emile Chaput, qui a pris quelques jours de congé, est revenu avec son père qu'il a rencontré à Atlantic City.

COURS PROFESSIONNELS

Marchandises en général

Par M. E. Laigneau

Confitures: observations préliminaires.

—Fabrication.—Conservation des jus.

Sirops: Fabrication. — Conservation

des jus.—Compotes: Fabrication.

(Suite)

Pour 5 ou 10 kilogr. (11 ou 22 livres) de jus de groseilles, mettez la même quantité de sucre cristallisé, soit 5 ou 10 kilogr., et poussez un peu votre feu, car la groseille demande à être travaillée rondement et n'offre pas les risques de s'attacher à la bassine comme les abricots et les prunes. Aussitôt que l'bullition se produit, continuez d'activer le feu et ne quittez pas votre bassine d'un instant; avec l'écumoire et sans interruption, par un mouvement de bas en haut, remuez le jus que vous laissez retomber pour qu'il ne vous gagne pas et ne déborde pas de la bassine. La cuisson demande environ 10 minutes. On reconnaît que la groseille est à point, en gelée, dès que sur l'écumoire, tenue verticalement, elle perle bien et commence à se figer. Sans attendre davantage, on la retire du feu et on la passe au tamis; deux ou trois minutes après on écume; il est préférable d'attendre ce léger délai plutôt que d'écumer de suite parce qu'il est bien plus facile d'enlever l'écume, une fois qu'elle forme nappes. La mise en pots, comme la cuisson, doit se faire promptement, sous peine de voir la gelée prendre au fond de la terrine; bien emplir les pots et passer une cuiller à café à leur surface, pour éviter les bouillons.

Pour la conserve de jus de groseilles ou d'autres jus, comme la pomme, le coing, par exemple, une fois la première opération faite ainsi que je le signale ci-dessus, c'est-à-dire les groseilles écrasées, cuites et pressées, il faut mettre le jus en bouteilles. A ce sujet, il est nécessaire d'avoir des bouteilles prêtes d'avance, et bien sèches intérieurement et si j'ai un bon conseil à vous donner, c'est de garder avec soin les bouteilles qui vous auront déjà servi pour les utiliser l'année suivante; vous aurez ainsi moins de casse.

Voyons maintenant comment procéder pour la mise en bouteilles et la conservation de ce jus de groseilles. Bien entendu, je vous parle en épicer, en homme qui n'a pas à sa disposition le matériel perfectionné des grandes fabriques, mais qui n'en obtient pas moins d'excellents résultats.

Aussitôt votre jus extrait, mettez-le de suite en bouteilles; il faut attendre le moins possible, car toute la vapeur qui s'échappe de ce jus, c'est autant de principe gélifique qui s'évapore, et si par