

les exportations d'instruments agricoles, de coton brut et de cotonnades, mais elle est tellement insignifiante qu'on n'y peut attacher aucune importance. Le total de chacune de ces classes de marchandises reste encore comparativement élevé.

Tandis que les exportations au Canada ont augmenté de \$8,000,000 sur celles de 1903, les importations canadiennes aux Etats-Unis ont baissé de près de \$3,400,000. Pour 1904, elles ont été de \$51,400,000 seulement, ce qui laisse une balance commerciale en faveur des Etats-Unis d'environ \$80,000,000. C'est la plus forte balance en leur faveur qu'aient jamais eue les Etats-Unis dans leur commerce avec le Canada, celle qui en est la plus rapprochée est celle de 1903 avec \$68,500,000.

En présence de pareils chiffres, en présence de l'augmentation sans cesse croissante des exportations des Etats-Unis au Canada, dit le 'New York Commercial,' il est vraisemblable qu'il sera extrêmement difficile d'obtenir que la masse des voteurs américains s'excite grandement sur la question de réciprocité avec le Canada.

CITRON ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

ALIMENTATION ET CONSERVES

Les conserves de fruits

Les conserves de fruits, comme chacun sait, ne sont autre chose que des fruits ou des sucs préparés avec soin, logés dans des récipients parfaitement fermés, où ils sont à l'abri de toute altération et dans lesquels ils peuvent être gardés pendant de longues périodes sans perdre de leurs qualités de saveur, d'aspect, etc. On distingue deux catégories de conserves: les fruits au sirop ou compotes et les sucs de fruits ou conserves pour sirops, ou encore quelquefois pulpes. Les premiers sont des préparations dans lesquelles on garde le fruit dans son entier ou tout au plus débité en tranches ou en quartiers. Les seconds sont obtenus par expression des fruits et le jus qui s'écoule doit subir encore des opérations sur lesquelles nous devons revenir.

Prunes. — Les Prunes de Reine-Claude doivent être fermes, non tachées, avoir une belle couleur verte foncée; on coupe les queues à la moitié de leur longueur puis on pique les fruits jusqu'au noyau, comme il a été dit pour les Abricots, après quoi on leur fait subir le blanchiment comme à ces derniers, en ayant soin d'ajouter une poignée de sel gris. On ajoute une poignée de sel gris par trente litres d'eau. En général, la

première bassinée ne donne pas de résultats bien satisfaisants, les fruits se crevant avant de remonter à la surface. Pour éviter ce fait il faut au préalable écraser dans cette eau quelques Prunes présentant des taches ou qui ont été becquetées par les oiseaux. L'eau de blanchiment doit être renouvelée après quatre ou cinq charges. Les fruits rafraîchis, puis égouttés, sont introduits dans des bouteilles et recouverts de sirop froid à 26° B; l'ébullition en vase clos doit durer cinq minutes.

Framboises. — Les Framboises destinées à être conservées au naturel doivent être fraîches cueillies; cette cueillette ne doit porter que sur les fruits bien sains qui ne sont pas encore à maturité complète. Après épluchage, on les range dans les flacons que l'on remplit avec du sirop à 26°. Comme pour les Fraises on ne donne qu'un simple bouillon au bain-marie.

Conserves d'abricots et de pêches

Les Abricots doivent être soigneusement choisis et triés; la couleur sera franche, claire et régulière, les fruits seront fermes, exempts de taches et de chocs.

On les essuie avec un linge propre, de manière à éliminer la poussière.

Il faut ensuite les piquer jusqu'au noyau, en plusieurs endroits, avec des aiguilles d'acier ou, de préférence, d'ar-

Le Commerce a toujours intérêt



à demander nos cotations pour toutes les marchandises dans les lignes des

Thés, Conserves, Marinades Vins et Liqueurs

Nous avons toujours quelques marchandises avantageuses à offrir dans les différentes spécialités de l'Épicerie.
Ne craignez pas de comparer nos offres et nos prix; les deux supportent facilement l'examen le plus critique

Tel.
Main
705

Tel.
Marchands
321

A. ROBITAILLE & CIE EPICIER
EN GROS.
354 et 356 rue St-Paul et 197 rue des Commissaires
MONTREAL.

MEUBLES

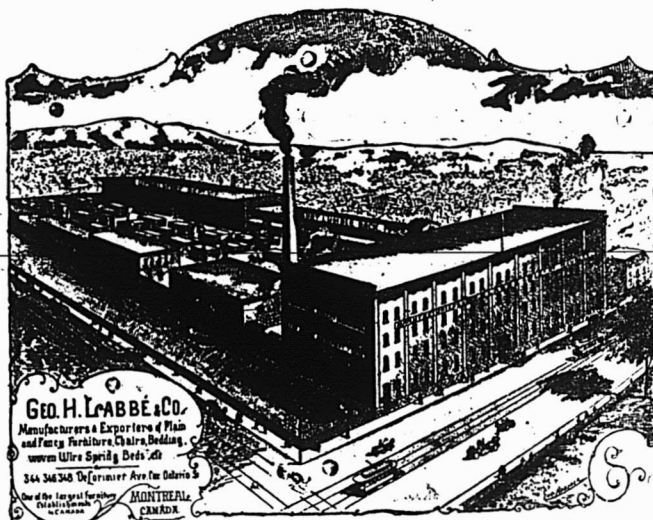
A PRIX MOYENS
ET A BAS PRIX

EN GROS

Chaises et Berceuses, Sommiers en Broche Tissée, Oreillers, Matelas, Etc.

Pour le Commerce Domestique et pour l'Exportation.

Nous invitons tout particulièrement MM. les Marchands de la campagne à venir visiter notre établissement.



Geo. H. Labbé & Co., Manufacturiers,
348, AVENUE DELORIMIER, MONTREAL.

Angle de la rue Ontario.