

Oranges de Jamaïque, qrt.	0.00	4.00
Oranges de Valence, qrt.	4.50	5.50
Oignons rouges . . . le qrt.	0.00	3.50
Pommes Fameuses, No 1	9.00	5.00
Pommes Fameuses, No 2	0.00	4.00
Pommes Baldwin, No 1	0.00	4.50
Pommes Baldwin, No 2	0.00	3.75
Pommes Spy, No 1	4.50	5.00
Pommes Spy, No 2	0.00	4.00
Pommes Russet, No 1	0.00	4.25
Pommes Russet, No 2	0.00	3.75

Grains et farines.— Aucun changement n'est venu, cette semaine, affecter les prix des grains et des farines. Les affaires, depuis quelque temps, ont repris de l'animation et les perspectives pour le commerce à venir sont très encourageantes. On n'entrevoit pour le moment aucune baisse ni aucune hausse dans les prix. Les commandes venant de tous les points sont satisfaisantes et, chose digne de remarque, les recouvrements sont de beaucoup meilleurs qu'ils ne l'étaient il y a deux semaines environ. On paie en core :

Blé d'Inde	0.00	0.80
Sarrasin	0.00	0.90
Orge à Drèche	0.75	0.80
Orge ord., par 48 lbs.	0.00	1.00
Avoine, 34 lbs., ord.	0.53	0.60

Farines—		
Patente d'hiver	5.30	6.75
Patente du Manitoba	6.50	6.75
Straight rollers	0.00	6.30
Forté à boulanger	0.00	6.80
Farine de blé d'Inde	1.60	1.65
Avoine roulée	0.00	2.90
Moulée d'avoine	0.00	1.90
Son, par 100 lbs.	0.00	1.25
Gru blanc	1.60	1.65
Barley	0.00	2.75
Patente d'Ontario	2.55	2.60
Farine forte à levaln	2.75	2.80
Patent, 98 lbs.	0.00	2.65
Straight roller	2.45	2.50
Extra	0.00	2.40
Superfine	0.00	2.25
Fine	0.00	2.00
Patente Hung, 98 lbs.	0.00	3.29

LA CONSERVATOIN DE LA BANANE

La banane est difficile à conserver quand elle est complètement mûre à cause de l'épaisseur de son péricarpe coriace, et aussi parce qu'en fermentant elle pourrit facilement. En conséquence il faut la faire sécher, ou en faire des gelées, des confitures ou autres substances qui ne peuvent se décomposer facilement.

La méthode usitée pour la dessiccation consiste à aplatir un peu les fruits mûrs et à les mettre sécher au soleil, sur des treillages en bambous; ils restent ainsi un jour; ensuite on les aplatit de nouveau et on les remet au soleil deux ou trois jours. On peut alors les presser en tâchant que la peau ne forme pas de plis et en leur donnant la forme de segments circulaires.

Dans certains pays on cuit les bananes à feu lent, puis on les fait sécher au soleil, avant de les presser, comme il a été dit ci-dessus. La pâte qu'on obtient, quelle que soit la méthode employée est

très nutritive et savoureuse. Bien préparée elle peut durer plusieurs années.

En Espagne, on les conserve, en prenant les fruits bien mûrs qu'on met sur les séchoirs de raisins secs; on y étend une couche de charbon de bois sur laquelle on met les bananes avec leur peau. Au bout de trois ou quatre jours quand celles-ci commencent à se rider, on enlève leur peau et on les replace sur les séchoirs à raisin, sur une couche de charbon.

Durant toutes ces opérations, on les retourne tous les jours, afin que le soleil les sèche de tous les côtés, et on couvre avec des planches la nuit, pour éviter les effets de l'humidité. Dans cet état, au bout de six à huit jours, les bananes se couvrent d'une efflorescence sucrée, et elles sont parfaitement desséchées. Quand elles sont dans cet état, on coupe les pointes, qui sont toujours un peu dures et fibreuses, on les met en couches, et on les place, en formant un cercle ou un carré.

Un autre moyen de les conserver et qui, selon des personnes qui ont étudié cette question, doit être recommandé, consiste à cueillir les fruits quand ils sont complètement mûrs, les couper en deux, ou les laisser entiers, les jeter dans un grand récipient, et les faire cuire à feu lent, en remuant avec une cuiller, jusqu'à ce qu'ils fondent. La pâte qui en résulte se met dans des moules, qu'on prépare d'avance. Cette gelée est jaune et ressemble beaucoup à la pâte de coing. Cette manipulation simple et peu coûteuse, peut donner lieu à une grande industrie.

Pour faire des confitures, on fait bouillir cette pâte avec du sirop de sucre, jusqu'à ce qu'il se forme une pâte épaisse, qu'on met dans des caisses bien fermées; elles peuvent se conserver longtemps.

Malheureusement à Cuba, où le sucre

et les bananes sont si bon marché, le sucre ne valant pas 10 centimes par livre, quoique polarisant 96 degrés, on ne profite pas pour faire des confitures, avec les bananes trop mûres pour pouvoir être exportées; partout où la culture des bananes se fait en grand, dans la province de Santiago-de-Cuba, à Banes, Sagua, etc., il y a aussi de grandes sucreries et les deux produits pour faire des confitures sont à vil prix.

Cependant on fait d'excellentes pâtes de goyave et de tamarindo. Peut-être cet article donnera-t-il l'idée de faire des confitures; les Anglais, ont bien popularisé la confiture d'oranges amères qu'ils exportent dans le monde entier et qu'ils font à Dundee, en Ecosse. A Cuba la banane ne se consomme pas seulement à l'état de fruit frais, mais on ne fait pas de préparations pouvant se conserver. On la mange verte, coupée en tranches et frite dans la graisse de porc; cela donne une petite galette croquante fort bonne et qui remplace parfois le pain. On la fait également cuire dans le pot-au-feu, cuire au four, ou faire à maturité complète dans de la graisse de porc.

Aux Etats-Unis la consommation des bananes augmente chaque année, elle serait bien plus forte si on en faisait aussi des confitures.

(L'Épicer)

SI VOUS APPROUVEZ

la ligne de conduite du " PRIX COURANT ", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.

LA PRODUCTION MONDIALE DU PETROLE

Le tableau suivant, publié par le Geological Survey des Etats-Unis, indique la

production de l'huile de pétrole pendant les trois dernières années

Pays.	1904. Barils	1905. Barils.	1906. Barils.
Etats-Unis	117,084,960	134,717,580	126,493,950
Russie	78,536,655	54,960,270	59,043,820
Sumatra, Java et Bornéo	6,316,100	7,334,310	7,399,024
Gallie	5,947,383	5,765,317	5,467,967
Roumanie	3,599,026	4,420,987	6,378,184
Inde	3,385,468	4,137,098	4,015,900
Japon	1,418,767	1,341,157	*1,341,157
Canada	552,575	634,095	569,750
Allemagne	673,431	560,963	579,100
Pérou	49,524	37,720	42,410
Italie	25,476	44,027	*50,000
Autres pays	40,000	*30,000	*30,000
Totaux	217,589,431	213,083,524	211,411,170

La légère diminution de la production de 1905 par rapport à celle de 1904 s'est reproduite en 1906 par rapport à 1905.

En 1906, cette diminution de production a été due principalement aux Etats-Unis.