

Marché de Montréal

Le marché au beurre est très tranquille; il n'y a pas à proprement parler de demande pour l'exportation. Les exportateurs sont arrivés à leurs fins, c'est-à-dire qu'ils ne paient plus que 19c et il semble que la demande devrait s'accroître puisqu'ils prétendaient attendre ce prix pour pouvoir être en mesure d'exporter. Il n'en est rien cependant. Est-ce à dire qu'ils vont tenter de payer moins encore, nous le craignons. Le marché est donc faible et peu propre à encourager les fabricants de beurre alors que, malgré la quantité de fromages qui se produit actuellement, ce dernier produit est plus généreusement payé que le beurre proportionnellement et alors que les crémeries produisent relativement peu.

Les exportations de la semaine dernière ont été 14,257 paquets, contre 24,593 en 1902 et 21,084 en 1901 pendant la semaine correspondante.

Depuis le 1er mai jusqu'à date les exportations par notre port ont été en: 1903, 30,579 paquets; 1902, 83,042 paquets; 1901, 69,968 paquets.

OEUFS

Marché anglais

MM. Marples, Jones & Co., nous écrivent de Liverpool, le 12 juin 1903.

Les affaires sont plutôt calmes avec prix faibles.

Oeufs frais du Canada et des Etats-Unis. . .	0	0	à	0	0
— conservés du Canada. . .	0	0	à	0	0
— conservés à la chaux. . .	0	0	à	0	0
— frais d'Irlande. . .	6	0	à	6	9
— du continent. . .	5	0	à	5	6

Marché de Montréal

Les œufs sont en bonne demande et arrivent en faibles quantités. Les prix sont tenus très fermes à 17c pour choix; 15c pour No 1 et de 12-12c à 13c pour No 2, la doz. en lots de caisse.

POMMES

Marché de Liverpool

MM. J. C. Houghton & Co. nous écrivent de Liverpool le 11 juin 1903:

Nous avons tout dernièrement reçu un envoi de pommes Baldwin qui par suite de leur mauvaise condition ont dû être sacrifiées.

Pommes	PRIX A L'ENCAIN			
	Vendredi 5 Juin	Lundi 8 Juin	Mercredi 10 Juin	
American—	s. d.	s. d.	s. d.	s. d.
Baldwin.....		13 6	22 0	
Greening.....				
Ben Davis.....				
N. Spies.....				
Russet.....				
Stark.....				
Mann.....				
Phoenix.....				
Tasmanian.....	8 9	9 9		
Australian.....				

LEGUMES

On paie les pommes de terre au char de \$1.00 à \$1.15 par 90 lbs et on les vend au détail, de \$1.20 à \$1.30. On cote:

Asperges, \$3.00 à \$4.00 la doz de paquets.
Betteraves nouvelles, 90c la doz de paquets.
Concombres, 60c la doz.
Carottes nouvelles, 50c la doz de paquets.
Fèves vertes, \$3.25 le panier.
Céleri de Montréal, 50c la doz de paquets.

Cresson, de 60c à 75c la doz. de paquets.
Choux nouveaux, \$2.25 à \$2.50 le crate.
Epinards, \$3.00 à \$5.00 le quart.
Patates nouvelles, \$5.00 le quart.
Fèves jaunes, \$3.00 le panier.
Navets, \$2.00 le sac.
Oignons d'Egypte, \$2.25 à \$2.50 le sac.
Oignons de \$1.25 à \$2.00 le quart.
Persil, de 30c à 40c la doz de paquets.
Pois en cosques, \$1.30 le sac.
Salade de Waterloo, 25c la doz.
Radis, 10c à 20c la doz de paquets.
Rhubarbe, 20c à 30c la doz de paquets.
Tomates de Floride, \$4.00 la boîte.
Tomates du Mississippi \$1.50 la boîte.

FRUITS VERTS

Nous cotons: —

Ananas, \$2.75 la boîte de 2 douzaines.
Bananes, de \$1.25 à \$2.00 le régime.
Citrons de Messine, \$3.00 la boîte.
Cerises, 75c à \$1.50 le panier.
Fraises, 7c le casseau.
Oranges de Sorrento, boîte 100, \$1.50.
Oranges de Sorrento, boîte 150, \$2.00 à \$2.50.
Oranges de Sorrento, boîte 200, \$3.00.
Oranges de Sorrento, boîte 300, \$3.00.
Oranges Sanguines, \$3.00 à \$3.50 la boîte.
Oranges de Valence, boîte 714, \$5.25.
Oranges de Valence, boîte 420, \$5.00.
Oranges de Messine, de \$1.50 à \$3.00.
Pommes, \$5.00 le quart.

FOIN PRESSE ET FOURRAGES

MM. Hosmer, Robinson & Co., nous écrivent de Boston, le 18 juin 1903:

Les arrivages pour la semaine dernière ont été de 225 chars de foin et 28 chars de paille, 18 chars pour l'exportation.

Pendant la semaine correspondante de l'an dernier 354 chars de foin et 21 chars de paille, 182 chars pour l'exportation.

Nous nous attendons bientôt à des prix plus faciles surtout si les expéditeurs parviennent à obtenir des chars. Les nouvelles de la récolte sont plus encourageantes cette semaine. Quoique nous n'ayons pas changé nos prix des ventes ont été faites à des prix plus élevés mais nous avons cru ne pas devoir coter les prix extrêmes dans l'intérêt des expéditeurs.

	Grosses balles	Petites balles
Foin choix	\$20.00 à \$22.00	\$20.00 à \$22.00
— No 1..	19.00 à 20.00	19.00 à 20.00
— No 2..	14.00 à 15.00	17.00 à 18.00
— No 3..	15.00 à 16.00	14.00 à 15.00
mél. trèfle	13.00 à 14.00	15.00 à 16.00
Trèfle....	11.00 à 11.50	13.00 à 14.00
Paille de seigle		
long....	20.00 à 20.00	
—mêlée..	13.00 à 14.00	13.00 à 14.00
—d'avone	9.00 à 10.00	9.00 à 10.00

Marché de Montréal

Le marché est ferme aux prix suivants: foin No 1, de \$13.00 à \$14.00; No 2, de \$11.50 à \$12.50 et mélangé de trèfle de \$9.00 à \$10.50.

Ces prix s'entendent à la tonne, sur rails à Montréal par wagon complet.

PEAUX VERTES

Les prix des peaux vertes sont sans changement cette semaine. Les affaires sont relativement calmes.

Boeuf, No 1, 8c et No 2, 7c; taureaux, 6c; veaux, No 1, 11c et No 2, 9c la lb; peaux de moutons, 75c pièce; peaux d'agneaux tondus, 25c pièce; chevaux No 1, \$2.00; No 2, \$1.50 et No 3, \$1.00 la peau.

LES CONDIMENTS AROMATIQUES

Le Gingembre

Origine. — Le gingembre est la racine ou plutôt le rhizome d'un petit roseau de la famille des amomées; il est originaire des Indes orientales où il croît spontanément, ainsi qu'en Chine; mais on le cultive actuellement aux Antilles, à la Jamaïque, au Mexique, à Cayenne, et même sur la côte occidentale d'Afrique.

Ce roseau est l'*Amomum zingiber* de Linné, le *zingiber officinale* de Roscoe; son rhizome ou tige souterraine est vivace, rampant, articulé, et il produit des tiges annuelles qui s'élèvent à soixante centimètres (2 pieds) environ, et peuvent acquies, par la culture 1 mètre à 1 mètre 50. (40 à 60 pouces). Ces tiges sont droites, et constituées par des gaines formées de feuilles emboîtées les unes dans les autres. Les fleurs placées au bout de ces hampes sont rouges et disposées en épis.

Etymologie. — Les uns font dériver le nom de gingembre de *Gengi*, ville aux environs de laquelle le gingembre fut rencontré pour la première fois; les autres les font venir du sanscrit *gringavera* qui serait composé de *gringa*, corne et de *vera*, corps, c'est-à-dire: corps en forme de corne. C'est ainsi, en effet, que se présentent les rhizomes du gingembre, en boudins plats coulés inégalement.

Historique. — Rome connaissait le gingembre bien avant le temps de Gallien, car on le mentionne dans les vieilles formules de la thérapeutique; Dioscoride en parle dans ses ouvrages également, mais il n'était pas employé dans l'art culinaire.

C'est depuis l'invasion de 1815 que le gingembre est employé en France, où il fut introduit par les Allemands et les Anglais, qui on font couramment usage. Il y était connu cependant bien auparavant, témoin ce vers de Boileau:

Rapportez de Goa le poivre et le gingembre.

Sortes commerciales. — On trouve dans le commerce deux sortes de gingembre, le GINGEMBRE GRIS OU NOIR et le GINGEMBRE BLANC. On est peu renseigné sur leur préparation.

Le GINGEMBRE GRIS arrive en morceaux de la grosseur du doigt, allongés et aplatis, ramifiés et articulés, recouverts d'une enveloppe gris jaunâtre ridée longitudinalement et portant des anneaux peu marqués. Au-dessous de cette couche épidermique se trouve une couche d'un brun jaunâtre ou rougeâtre; enfin, l'intérieur est complètement blanc pâle parsemé de points bruns. Les parties dépourvues d'épiderme sont noirâtres. Le gingembre gris est dur, pesant, compact; sa saveur est âcre, chaude; son odeur est aromatique, piquante.

Le GINGEMBRE BLANC est regardé géné-