

pas à cette déclaration : il s'engage en même temps à recevoir cet objet en paiement de ses droits d'impôts et de douane, et cela même à l'exclusion de tout autre objet. En d'autres termes, l'Etat se pose comme acheteur de cet objet (*in casu*, l'or et l'argent) pour un montant égal à celui de tous les impôts réunis de l'Etat, de la province et des communes. Quand on additionne rien que le montant des budgets de l'Etat, pour la France, l'Angleterre, l'Allemagne, l'Espagne, la Belgique et l'Italie, on arrive à un chiffre d'au-delà de 14 à 15 milliards de francs !!

Le montant de l'encaisse métallique des trois banques principales du monde, celles de France, d'Allemagne et d'Angleterre, ne comporte pas 4 milliards. L'existence d'un acheteur perpétuel pour 14 à 15 milliards, d'une marchandise, dont le stock disponible ne monte pas au tiers de chiffre, ne saurait manquer d'exercer sur cette marchandise et sur sa valeur une influence décisive. Ce raisonnement s'applique nécessairement aussi au rapport de valeur entre deux marchandises achetées simultanément.

"Il en résulte ceci : Les monométallistes ont tort en prétendant que la fixation d'un rapport légal entre deux marchandises, servant de monnaie, c'est-à-dire de moyen d'acquitter l'impôt, reste sans influence prépondérante. Les bimétallistes ont tort en se servant dans leurs raisonnements de termes et d'arguments anti-scientifiques.

NOTES DE L'EXPOSITION.

Le jury du département agricole a été nommé.

La donation de \$10,000 du gouvernement de Québec a été reçue par le comité.

Les exposants belges ont envoyé une dépêche télégraphique pour demander que plus d'espace leur fût accordé.

Parmi les exposants qui se proposent de faire connaître leurs produits à l'Exposition de Montréal, nous notons : la Compagnie de Caoutchouc de l'Amérique du Nord, de Québec ; Messrs William Parks et fils, de St-Jean, Nouveau-Brunswick, les grands fabricants de cotonnades ; la Compagnie suisse américaine de lait condensé de New-York ainsi que le Heim Leather Belting Co. de la même ville, qui exposera son assortiment de cuir à courroies. Les maisons suivantes de la Province d'Ontario ont annoncé leur intention d'exposer : Messrs Hunter, Rose & Cie, reliures, électrotypes ; Philip Jacobi, Toronto, cuir de Cor doue ; la compagnie de poêles d'Oshawa poêles et fourneaux ; S. Rogers et Cie, Toronto, huiles de pétrole ; H. R. Stevens, Toronto, Végetine et Familine ; P. T. Somerville, Arn prior, monuments en marbre canadien ; Warnock et Cie, Galt, wagons ressorts ; P. B. Winning, Plantagenet, eaux minérales ; John Wardlaw, Galt, assortiment de fils ; Waterous

Engine Works Brantford, montage de moulins et Thomas M. Clark, Ottawa, Briques, etc. Les demandes de places sont nombreuses et tout porte à croire à une exposition pleine de succès.

Le comité a décidé que les ventes publiques d'animaux auront lieu sur le terrain de l'Exposition les jours suivants : Chevaux, le mardi, 20 septembre ; Bestiaux, le vendredi, 21 sept. ; les moutons et les porcs, le jeudi, 22 sept. Ces ventes auront lieu à 2 heures de l'après-midi des jours fixés et se borneront aux animaux exposés. Des affiches imprimées seront placées dans les stales des animaux à vendre, indiquant l'heure et le jour. Les ventes auront lieu sans réserve.

A PROPOS DU FROMAGE.

Le fromage est une des premières denrées qui aient servi, de temps immémorial, à la nourriture de l'espèce humaine.

Il est difficile de dire exactement quelle forme, quelle grandeur et quelle couleur avait le fromage servi sur les tables des premiers Chaldéens, Egyptiens, Hindous et Chinois, mais nous avons une foule de preuves que tous ces gens mangeaient du fromage. Nous ne sommes guère plus savants sur la manière dont ils le préparaient.

Dans ces temps primitifs où les outils et les instruments étaient tout à fait rudimentaires, on faisait généralement le beurre en plaçant la crème dans une peau que deux femmes secouaient, à peu près comme aujourd'hui on secoue les tapis pour les nettoyer. Une méthode plus avancée consistait à placer les peaux sur le dos d'un mulet que l'on faisait ensuite trotter sur un chemin raboteux.

La fabrication du fromage devait être faite d'une manière à peu près aussi primitive.

Chaque pays a sa manière de faire le fromage. En Chine, on fait, depuis les temps pré-historiques, de grandes quantités de fromage avec des pois et des haricots.

En Saxe, le blond paysan se régale de fromage de pommes de terre, avec le pain de seigle et la "Lager beer."

Dans les oasis verdoyants de l'Arabie, ces îles de verdure dans un océan de sable, les tribus nomades, les Bédouins et les Arabes cueillent le fruit du dattier, cet arbre qu'ils croient avoir été transporté par les anges du paradis terrestre et qui leur fournit la nourriture et les vêtements. En y ajoutant divers ingrédients ils fabriquent avec la datte un fromage qui est la principale nourriture de ces caravanes qui, soit à cheval, soit à dos des "vaisseaux du désert," vont de désert en désert, comme commerçants, soit comme voleurs.

Quelques localités dans différents pays se sont fait une réputation par leurs fromages, soit pour la qualité spéciale du lait qu'on y emploie, soit par la manière de les apprêter.

A Neufchatel, le fromage est fait de crème pure. En Hollande, outre le fromage ordinaire en forme de boulet de canon, on fait le Gonda, auquel on donne un goût particulier

par l'addition d'acide hydrochlorique. On donne au célèbre fromage de Limbourg sa saveur particulière en le laissant pourrir avant de le presser.

Le Parmesan est fabriqué dans la plus riche région du Milanais. On n'emploie pour ce fromage que du lait écrémé.

Les Cantons suisses des Alpes fabriquent le fromage de Gruyère ; il y a des fromageries collectives comme celles de nos contrées, les paysans suisses apportent leur lait à un établissement commun où on fait le fromage et à la fin de l'année ils se partagent les bénéfices.

En Angleterre, le fromage "Old Stilton," est devenu une institution nationale presque au même degré que le "Roast beef" et le "Plum pudding."

Dans le comté de Chautauqua, Etat de New-York, la fabrication de cet article occupe au moins 100 fromageries.

Sans être aussi développée peut-être que chez nos voisins, cette industrie est très florissante chez nous, et nos cantons de l'Est surtout fabriquent un article qui est très apprécié, pour la consommation locale et pour l'exportation et qui jouit sur le marché anglais d'une réputation bien méritée.

Le fromage canadien est généralement supérieur au fromage américain, et la réputation de ce dernier article en Angleterre ne lui a été acquise que par l'habitude des marchands de marquer "Fromage américain" tout ce qui venait de ce côté de l'Océan ; aujourd'hui que nous exportons pour notre compte, le public anglais a appris à faire la distinction, et nos fromages tiennent la tête du marché.

LES SALAISONS.

(Suite.)

Lorsqu'on a fait couler le saindoux des cuves en fer, on ouvre un large trou à leur base, on enlève toute la masse solide que l'on dépose dans de vastes cuves en bois placées de niveau avec le plancher. On chauffe de nouveau cette masse à la température de l'eau bouillante ; toute la graisse qui y restait s'échappe et vient à la surface. On retire l'eau, on fait couler la graisse et le résidu solide sert à la composition d'engrais artificiels. Dans ce résidu on trouve des os et même des dents si molles qu'on les écrase facilement avec les doigts. On vend les soies et la dépouille, et il y a peu de chose dont on ne tire parti.

On procède à la salaison à l'étage inférieur. La première opération consiste à couvrir tous les morceaux de lard, excepté les épaules, d'une couche d'une solution de salpêtre appliquée avec un linge ; pendant que le lard est encore humide on le frotte de sel et on le met en rangées superposées pour qu'il prenne le sel. Trois semaines après on repasse de nouveau les morceaux les uns après les autres, pour leur donner un second sel, et, au bout d'une semaine l'opération est terminée.