

influence sera modérée par le peu de stocks existant sur les marchés anglais. Liverpool a, il est vrai, 10,000 boîtes de plus que l'an dernier à pareille époque, mais durant avril malgré les recettes nouvelles les approvisionnements ont diminué de près de 7,000 boîtes, d'où on peut conclure que la consommation ne fait pas défaut et que ce n'est pas elle qui, pour le moment du moins, aura une influence fâcheuse sur les prix. De Bristol et de Londres les nouvelles sont bonnes, la demande est active avec des stocks très réduits.

La situation au début de la saison n'est donc pas mauvaise; elle serait meilleure si nous n'avions plus de stocks de l'an dernier, mais il faut noter qu'il ne reste plus guère que du fromage coloré pour lequel la demande est à peu près nulle en ce moment, et que le fromage blanc qui est recherché n'existe plus guère qu'à l'état de fromage d'étable dont la fabrication se trouvera réduite par la force des choses.

Mais quelle sera la production du fromage après que les animaux auront été mis au pâturage? Là est le point important.

D'après des renseignements que nous croyons exacts, les cultivateurs et propriétaires d'animaux encouragés par les bons prix qu'ils ont reçus l'an dernier pour le lait, ont, en général, augmenté leurs troupeaux et on évalue à 10 p. c. l'augmentation du nombre de vaches dans la province de Québec. Si cette évaluation est exacte, c'est de 10 p. c. qu'augmentera la quantité de lait à transformer en beurre ou en fromage. Dans Ontario on a dû faire les mêmes réflexions que dans notre province et les troupeaux ont été également augmentés d'un certain nombre de têtes.

Nous devons donc prévoir une plus forte production que l'an dernier et en supposant que l'Angleterre nous demandera des quantités simplement égales à celles de l'an dernier, l'offre dépassant la demande, on ne pourrait obtenir les prix de la saison précédente.

Si la consommation augmentait en raison de notre production ou si la demande de notre fromage s'augmenterait par suite d'une diminution de la production de l'Angleterre, on pourrait voir encore de hauts prix.

En tous cas, bien qu'il faille toujours s'attacher à produire au plus bas prix possible, nous recommandons aux patrons des fromageries et des crémeries de produire aussi économiquement que possible le lait

et aux fabricants de s'attacher à la qualité.

Quand il y a abondance de produits, c'est le meilleur qui est toujours recherché; le moins bon ne s'achète qu'à cause de son bas prix.

Maintenant, il serait temps peut-être de faire quelque chose de plus en faveur de notre beurre. Nous croyons que nous sommes loin d'exporter les quantités que nous devrions envoyer en Angleterre. Il faudrait pour cela s'attacher à la qualité. Il n'y a plus de raisons pour qu'un bon beurre n'arrive pas en bon état sur les marchés anglais. Le beurre peut dorénavant quitter la crémérie pour arriver en Angleterre sans, pour ainsi dire, sortir de compartiments frigorifiques. Il en existe à bord des trains et des navires, il en existe aussi dans les ports d'embarquement et de débarquement et le beurre n'a plus à souffrir d'une température qui lui serait défavorable, si le producteur le veut bien.

Nous ne recommandons pas de faire du beurre plutôt que du fromage, ni du fromage plutôt que du beurre; ce que nous recommandons aux producteurs, c'est de fabriquer l'un ou l'autre selon la demande et suivant le bénéfice à obtenir. Tantôt il est plus avantageux de faire du beurre et tantôt il l'est davantage de se livrer à la fabrication du fromage.

C'est pourquoi, depuis longtemps nous conseillons à nos lecteurs de s'outiller pour pouvoir produire l'un et l'autre. Nous sommes persuadés que c'est pour eux le moyen d'obtenir des résultats vraiment sérieux dans la production laitière.

## AUTOUR DU MONDE

### INDES

(Suite).

Quelle ville qu'Ahmedabad! à chaque pas l'art mauresque croisé avec l'art des premiers maîtres; mais que d'immondices, que de poussière! Je suis confondu par le bruit des mendiants, des chiens errants et des corbeaux croassants. Mais que cette foule est belle avec son air conquérant! On dirait qu'elle va à la guerre!

Il y a à Ahmedabad de merveilleuses mosquées, aussi remarquables par la couleur des marbres que par la fini du travail.

La première que j'ai visitée est *Chah Alum*; près d'un grand lac entouré de bois touffus, et qui serait

une fort belle promenade, si la poussière accumulée par les siècles ne montait pas à une hauteur qui m'empêche de voir ce qu'il y a à dix pas.

*Rani Mosque*, *Ahmed Chah*, *Jani Musjid* et une pagode hindoue dont j'ai oublié le nom, sont les plus remarquables monuments d'Ahmedabad, où il y en a tant.

La ville, avec ses maisonnettes, a l'aspect arabe. Les ruelles étroites sont bien curieuses, les toits s'enchêvêtrent les uns dans les autres. La forme de quelques-unes de ces maisons rappelle celles du moyen âge en Flandre. Les montants en bois sont fouillés comme des meubles de cabinet; on voit peu de grands bâtiments, et presque pas de demeures d'Européens. Il doit y en avoir fort peu, car rien n'indique le confort qu'on trouve partout où habitent les Anglais.

Malgré la situation indépendante de cette grande région du Rajpoutana, la sécurité y est parfaite. J'ai même reçu, sans les avoir provoqués, les *salams* de quelques indigènes très proprement mis. Les petits mendiants, très nombreux, sont bien effrontés, mais très drôles. Hier, à la porte d'une mosquée, au nombre d'une vingtaine, ils me poursuivaient de leurs salams, mais lorsqu'ils m'ont vu remonter en voiture sans leur avoir donné le moindre *anna*, ils ont poussé un immense éclat de rire, en prononçant des mots que Mogul ne m'a pas traduits, car ils voulaient dire sans doute: Eh! va donc, vieux grigou!

Ahmedabad mérite une longue visite à cause de son grand caractère et de la beauté mâle de ses habitants. Mais que de poussière! On est littéralement aveuglé, et il n'y a pas d'hôtel. J'en suis parti bien vite pour la ville *rose* de Jeypore à l'hôtel *Kisr-i-Hind*. J'aurais dû m'arrêter à Ajmere qui est très intéressant à voir. C'est un de mes regrets, mais j'en aurai bien d'autres par la suite!

Là où il aurait fallu aller, c'est à *Mount Abbo*, la capitale officielle du Rajpoutana, qui, outre les anciens monuments, m'eût permis de faire la connaissance du *chief commissioner* anglais, pour lequel j'avais une "très sérieuse" lettre de recommandation.

J'ai reculé devant la fatigue de rester à cheval pendant plusieurs heures par des chemins raboteux et montagneux. La campagne entre Ahmedabad et Jeypore n'est pas belle: c'est un terrain sablonneux