

de l'Arno, dans l'ouest de la France. Ces fromages sont aussi mûris en des caves, dont la température est maintenue à 104, degrés F.

Un fromage ayant de la similitude avec le Roquefort est celui appelé Gorgonzola, fait en Italie par des procédés analogues. Il est plus doux que le Roquefort et pas tout à fait aussi bon; mais il coûte beaucoup moins cher. Un autre fromage italien, le Parmesan, est très dur; généralement on le râpe, et on l'emploie souvent avec le macaroni. Un curieux fromage italien est le Caciocavello, ou fromage de lait de jument; il est délicieux et s'améliore en vieillissant. On le prépare dans les peaux employées pour les saucissons, dont il prend la forme.

Le Limbourg, tant prisé des Allemands, est d'origine belge. C'est un fromage extraordinairement riche, car on le laisse mûrir jusqu'à la putréfaction; de là son odeur horrible pour l'odorat qui n'y est pas habitué. La Hollande fournit le fromage Edam et le fromage en forme d'ananas. Ces deux fromages, faits proprement, sont très populaires. L'histoire rapporte que les Hollandais avaient coutume d'employer leurs fromages de Edam, ronds comme des boulets pour charger leurs canons et tirer contre les Suédois qui assiégeaient Amsterdam.

Les fromages sont classés en trois catégories: tout lait, lait aigre, et tout lait et crème. Le mûrissement du fromage dont dépend sa saveur, est dû à l'action des bactéries toujours présentes dans le lait ainsi qu'à celle de la caillotte employée dans la manufacture. Le fromage qui a été mal manipulé, est apte à accumuler des bactéries dangereuses. Le fromage a une grande valeur nutritive. Il donne presque trois fois la quantité de calorique fournie par la viande de boeuf modérément maigre.

Fruits évaporés

La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, vient de recevoir une forte consignment de fruits évaporés, Pommes, Pêches, Abricots, Poires—une marchandise de belle apparence et de bonne qualité. Vérifiez votre stock et envoyez vos commandes.

LA CONSOMMATION MONDIALE DU SUCRE

La consommation mondiale du sucre s'élève d'une manière continue depuis un bon nombre d'années, mais la plus forte augmentation a eu lieu depuis que le continent européen s'est affranchi d'une des pires clauses du système protectionniste. Chose assez curieuse, c'est depuis que le système des royautés a été rejeté que les chiffres de la consommation annuelle de l'univers ont montré une irrégularité marquée. On explique cela par le fait que plus le prix d'un article d'un grand usage, tel que le sucre, est bas, plus il affecte les masses, dont le pouvoir d'achat est influencé par des choses insignifiantes, dit "The Southern Merchant."

La consommation mondiale du sucre, pendant les quatorze dernières années a été la suivante:

Années	Tonnes
1893-94	7,275,000
1894-95	7,281,000
1895-96	7,131,000
1896-97	7,671,000
1897-98	7,600,000
1898-99	7,790,000
1899-00	8,620,000
1900-01	9,620,000
1901-02	9,620,000
1902-03	9,512,000
1903-04	10,288,000
1904-05	9,657,000
1905-06	11,991,000
1906-07	11,286,000

On remarquera que l'augmentation de la consommation en 1905-1906 s'est élevée au chiffre énorme de 2,334,000 tonnes, augmentation qui aurait été impossible sous le système des royautés qui fut aboli par la conférence de Bruxelles.

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté 8 et 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée : L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon : Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé, par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant, de l'une des manières suivantes :

(1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année, pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, au sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements : Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuits pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur.



La Crème Evaporée, et le Lait Condensé Marque "Canada First" ont reçu la plus Haute Récompense et une Médaille d'Or à l'Exposition de Halifax en 1908.

Pas de Stock Immobilisé. Chaque Boite Garantie.

AYLMER CONDENSED MILK CO., LIMITED

AYLMER, - ONTARIO

