

BARON A. T. PFEIFF, Copenhague :

Etablissement pour la vente du lait, de la crème et du beurre. Le lait est pasteurisé à 80° c. pendant 5 minutes. Le pasteurisateur coûte 800 kroners (\$216,30) mais le propriétaire se propose d'en construire un en aluminium devant coûter 1500 kr. (\$405,55) et d'une capacité de 5,000 lbs. à l'heure. Le lait se vend 17 ore (4 $\frac{3}{8}$  cts.) le litre; le beurre 120 ore, (32 $\frac{1}{2}$  cts.) la lb., la crème 1 kr. (27 cts.) les 2 lbs.

JOHN HOFFMAN, Valby; cultivateur :

L'étendue de sa terre est de 100 ton. (133 arpents). Il garde 46 vaches et vend son lait à un laitier. En hiver la nourriture consiste en drèche, betterave, foin, paille et avoine moulue l'été en drèche et herbe seulement. Le lait est vendu 5 ore (1 $\frac{1}{2}$  ct.) la livre. La propriété, avec les bâtisses, coûte 270,000 kroners (\$70,000.00); les dimensions de sa grange sont : 44 pieds de largeur, 160 pieds de longueur, 12 pieds de carré; elle est munie d'un ventilateur et le plancher de l'étable est cimenté. Les chevaux ont pour nourriture de la paille de seigle hachée, des carottes et du grain moulu; ils ne reçoivent du foin que pendant les travaux. La cour de l'étable est pavée en pierre; on y voit une fosse à purin qui reçoit le fumier liquide et le purin du tas de fumier. Cette année, M. Hoffman a 7 $\frac{3}{8}$  ton. (10 arpents) en fourrage vert, avoine, orge et lentille; 20 ton. (26 $\frac{3}{8}$  arpents) en foin et trèfle; le trèfle et le foin sont coupés au milieu de juin et la prairie est ensuite pâturée; 5 ton. (6 $\frac{3}{8}$  arpents) en betteraves; les prairies sont arrosées avec le purin. Le poulailler est séparé des autres bâtiments; toutes les parties du juchoir sont à une égale hauteur du sol. Rendement par ton. (1 arpent  $\frac{1}{2}$ ): seigle, 60 minots; avoine, 88 à 92 minots; orge, 64 minots; betteraves, 25 à 30 tonnes. Le laitier abat tous les ans environ 18 cochons, lorsqu'il sont à l'âge de 8 mois; il les vend actuellement 40 ore (10 $\frac{1}{2}$  cts) la livre.

Compte des vaches, du 1er mai 1892 au 1er mai 1893.

Revenu	
Lait.....	\$3,216.76
Vendu 19 vaches.....	532.90
Veaux.....	41.61
	\$3,794.27
Dépenses	
Acheté 15 vaches.....	\$732.70
Drèche.....	664.30
Son.....	186.87
Mais.....	60.67
Recoupes.....	30.11
Grain.....	489.37
Garçon d'écurie.....	81.11
	\$2,245.13

Pendant la même période, M. Hoffman a vendu les produits suivants de sa ferme :

Orge.....	837.79
Seigle.....	271.40
Froment.....	160.13
Avoine.....	101.83
Paille.....	247.20

\$1,618.35

**BEURRE, BACON ET FROMAGE**

(Extrait de la *Semaine commerciale* de Québec.)

Le temps est venu de donner une nouvelle direction à l'une des grandes industries nourricières de cette Province.

Nous avons déjà plusieurs fois émis l'opinion qu'il s'élève trop de fromage-

ries et qu'elles commencent à se nuire sérieusement. Nous serons mieux compris en le répétant dans une saison où la fromagerie ne paie pas.

Depuis quelques années, tout le monde se jette sur l'industrie du fromage; c'est l'engouement général dans les campagnes. Pendant un temps, les choses ont bien marché; mais aujourd'hui la situation est changée, et les méthodes doivent changer aussi, à moins qu'on ne veuille ruiner l'industrie laitière chez nous.

C'est sur le marché anglais que celle-ci compte pour l'écoulement de ses produits. Or, l'importation anglaise du fromage de l'espèce produite ici n'est que d'environ 20 millions de piastres, et cette importation est restée à peu près stationnaire à ce chiffre depuis 1890. Par contre, notre production fromagère s'est doublée depuis dix ans; en 1884, nous avons exporté 69 millions de livres de fromage, en 1894, 140 millions de livres. A l'heure qu'il est, nous exportons pour 13 millions de piastres de fromage sur un marché qui n'a de place que pour une consommation de \$20,000,000, et nous avons à soutenir la concurrence des Etats-Unis qui produisent quatre fois plus de fromage que nous, de l'Australie qui commence à faire du fromage pour l'exportation. Au train dont nous y allons, en 1900 nous produirons plus que la consommation actuelle de l'Angleterre, qui, nous venons de le dire, est stationnaire depuis cinq ans.

Il importe donc de prévoir sagement le jour où cette source de revenu viendrait à manquer. Avant que les provinces maritimes aient pris la contagion du fromage et grossi la production oute mesure, arrêtons-nous et cherchons autre chose.

Heureusement, ce quelque chose est tout trouvé. M. M. Gigault & Leclaire, les délégués provinciaux qui ont l'an dernier visité le Nord de l'Europe pour étudier la question, ont, dans le rapport qu'ils ont fait au gouvernement, clairement indiqué la nouvelle voie à suivre.

On sait que la fabrication du fromage absorbe presque tous les éléments du lait, le petit-lait qu'il laisse en résidu étant à peu près sans valeur alimentaire, même pour le bétail. Le beurre au contraire, se contentant d'isoler la crème, laisse au lait une large part d'éléments nutritifs.

De son côté, l'Angleterre, qui depuis cinq ans n'a guère augmenté sa consommation de fromage canadien, a importé en 1893 pour \$62,000,000 de beurre contre \$49,000,000 en 1889, et le Canada n'exporte qu'une insignifiante portion de ce chiffre.

Il est vrai que les beurriers danois et australiens ont aujourd'hui les devants sur les canadiens, mais il est certain qu'avec le nouveau système qui vient d'être inauguré par nos gouvernants le beurre canadien n'aura pas de peine à disputer la palme à un produit expédié de l'autre bout de la terre.

Mais il y a plus: l'Angleterre importe aussi pour près de 60 millions de piastres d'une autre marchandise qui peut et qui devrait être produite au Canada, nous voulons parler du jambon et des plats-côtés fumés (bacon). Or, beurre et bacon vont ensemble, car le résidu des beurrieres pourrait nourrir d'innombrables troupeaux de jeunes porcs, tandis que le fromage marche seul. Voici quelques chiffres qui le prouvent.

L'Angleterre a importé :

	Beurre	Bacon, jambons	Fromage
En 1889	\$49,857,229	47,670,421	21,856,053
En 1890	51,581,060	47,922,923	24,212,319
En 1891	56,410,073	45,949,904	23,425,233
En 1892	58,230,591	53,046,654	26,361,682
En 1893	62,067,617	55,334,326	25,116,467

Est-il raisonnable de s'acharner à produire une marchandise dont le marché est limité à 25 millions en tout et partout pour les fromages français, allemands, hollandais et belges comme pour ceux d'Amérique, quand ce même marché est ouvert pour plus de 100 millions de piastres d'autres produits canadiens?

**NOTES COMMERCIALES**

**BEURRE**

**MARCHÉS ANGLAIS**

On écrit de Liverpool, à la date du 11 juin :

"Beurre soutenu; a touché le fond, apparemment.

Crémeries australiennes, choix.....	13 à 16 cts
Crémeries australiennes, ordinaires.....	9 à 10 —
Crémeries américaines, choix.....	9 cts
Crémeries irlandaises.....	16 à 16 $\frac{1}{2}$ —
Crémeries danoises.....	16 $\frac{1}{2}$ à 17 —

**MARCHÉ DE MONTRÉAL**

Une circulaire de M. Robertson, adressée aux beurriers et aux commerçants, donne les détails des arrangements pris pour l'entreposage à froid du beurre de beurrierie pour l'exportation. Espérons que les mesures prises aboutiront à quelque chose. Le marché anglais, aux dernières nouvelles que nous donnons plus haut, était à 78s pour le meilleur beurre du Danemark, ce qui représente un peu moins de 17c à Liverpool. Il ne faudra donc pas compter que les premières expéditions, même de beurre conservé en réfrigérateurs, rapportent beaucoup plus que 15c à Montréal, plus la prime provinciale de 1c par livre. Il faudra, encore pour cela, que le beurre soit de première qualité et égal au beurre danois. Mais notre correspondant croit que le marché à touché le fond et qu'il devra maintenant remonter. Le fait est que les pâturages anglais souffrent actuellement de la sécheresse et qu'il doit y avoir une diminution appréciable de la production indigène. Il peut donc se faire que les premières expéditions en réfrigérateurs, rapportent de 16 $\frac{1}{2}$  à 17c net, y compris la prime; mais ce n'est encore que conjecture.

Le marché local est aujourd'hui fort tranquille; on paie les meilleures tinettes de juin 15 $\frac{1}{2}$ c la livre, à Montréal; et le beurre de mai 15c. Le prix de vente aux détailliers est de 16c la livre.

Le beurre des townships se détaille à 14 ou 15c la livre.

**FROMAGE**

**MARCHÉ ANGLAIS**

On écrit de Liverpool à la date du 14 juin :

"Il y a une bonne demande pour les fromages de septembre qui se font plus rares; mais pour tout le reste la vente est encore difficile. Le fromage nouveau se vend, à l'arrivée, à des prix comparativement plus élevés que l'ancien.

Nous cotons :

Juillet et août, du Canada ou des E.-U.....	7 $\frac{1}{2}$ c
Canadien blanc d'août.....	8 à 8 $\frac{1}{2}$ c
D'automne, coloré, Canada ou E.-U.....	8 $\frac{1}{2}$ c
Septembre, blanc, de bonne qualité.....	8 $\frac{1}{2}$ à 9c
Septembre-octobre de Québec, coloré.....	8c
Septembre coloré d'Ontario, 1er choix.....	9 à 9 $\frac{1}{2}$ c

Septembre-octobre de Québec, blanc.....	8 $\frac{1}{2}$ c
Septembre blanc d'Ontario, 1er choix.....	9 $\frac{1}{2}$ c
Nouveau, d'étable, blanc.....	7 $\frac{1}{2}$ à 7 $\frac{3}{4}$ c
" " défectueux.....	6 à 7c

**MARCHÉ DE MONTRÉAL**

Nos conjectures de la semaine dernière, basées sur le fait qu'il y avait eu de fortes ventes à l'avance de fromage de juin, se sont trouvées réalisées; une hausse de  $\frac{3}{4}$ c a été gagnée au quai, lundi, où 5,000 meules environ étaient offertes en vente. Le prix courant pour le beau fromage a été 8c et quelques lots de premier choix ont fait jusqu'à 8 $\frac{3}{4}$ c. C'est aussi sur ces bases qu'ont été faites les ventes chez les commissionnaires. Le fromage d'ailleurs est tout du mois de juin, sans mélange de lait d'étable, et est arrivé en bonne condition. Les marchés d'Ontario ont bénéficié de la hausse comme le nôtre et le fait que l'on a payé jusqu'à 8.716c dans l'ouest, pourrait nous promettre un marché ferme pour le reste du mois.

Et cependant le câble ne monte guère. Il est à 42s pour le vieux fromage et à 37s pour le nouveau. Ce que les fromagers gagnent nous paraît donc pris, pour une bonne partie, sur les bénéfices qu'espéraient faire les exportateurs. Chacun à son tour.

A Cowansville, samedi, trente-trois fromageries ont inscrit 3,122 meules; 674 ont été vendues à 8 $\frac{3}{4}$ c; 1,102 à 8 1/16c et 272 à 8c.

(Extrait du *Prix Courant* du 28 juin.)

**Colonisation**

**AGENCES DE COLONISATION**

Montréal: M. L. E. Carufel, N° 1546, rue Notre-Dame.

Québec: M. l'abbé J. Marquis, N° 23, rue St-Louis.

Lac St-Jean: Rév. Pères Trappistes, à Mistassini.

**AGENCE DE COLONISATION A QUEBEC**

**AVIS**

M. l'abbé M. J. Marquis, No 23, rue St-Louis, à Québec, a été nommé agent de colonisation pour les régions de la Matapédia, du Lac St-Jean et de la Beauce. Il donnera à ceux qui s'adresseront à lui tous les renseignements nécessaires sur les terres de ces régions.

**PROGRES DE LA COLONISATION**

Colons inscrits au bureau de la Société de Colonisation de Montréal pour le mois de mai.

De Montréal.....	109
" France.....	4
" Charlevoix.....	3
" Louiseville.....	11
" St-Vincent de Paul.....	1
" Calumet Mich.....	1
" Sorel.....	1
" Hollande.....	1
" St Constant.....	1
" Ste-Julienne.....	1
" Manchester N. H.....	3
" Lac Supérieur Mich.....	1
" Lowell, Mass.....	1
" Lévis, Q.....	6
" Laprairie.....	2
" Stock Centre.....	1

Nombre total..... 149