

Il y a cependant un préjugé populaire contre le fromage, on prétend qu'il est indigeste. Cette idée est générale et est en grande partie responsable de la faible consommation de fromage sur ce continent.

Il est vrai que le fromage nouveau est indigeste, et qu'il n'est guère plus digestible qu'un morceau de liège. Mais le fromage bien mûr est aussi facilement digéré que la bouillie de farine d'avoine, si souvent recommandée par les médecins aux personnes souffrant de l'estomac.

Le fromage le moins bon est consommé dans le pays, les consommateurs canadiens ne semblent pas être connaisseurs, n'exigeant pas de belles qualités. Les belles sortes canadiennes et américaines s'en vont en Angleterre, où elles sont appréciées et recherchées. L'amateur de fromage, forcé de voyager sur ce continent, ne rencontrera que rarement du bon fromage sur les tables d'hôtel, et l'un de nos premiers exportateurs disait l'autre jour que dans ces circonstances il serait impossible de trouver une fois sur dix du fromage d'une qualité convenable.

Pour nous, nous croyons que cet état de choses est le résultat de l'indifférence du détaillant, qui achète presque toujours son fromage au juger, et de celle du consommateur qui ignore complètement les qualités du bon fromage. Avec un peu d'efforts de part et d'autre on réduirait considérablement les quantités de fromage inférieur fabriquées par la simple raison qu'en en réduirait la demande.

Au point de vue économique, la production du fromage rapporte plus que celle de la viande. Le professeur Willard compare une vache donnant 4500 livres de lait par an pendant douze ans, déduisant les deux premières années, où gémissent elle ne produit rien, avec trois bœufs, qui, à quatre ans, donneront 1000 livres de viande. La vache dans le temps indiqué donnera 4,500 livres de bon fromage, dont chaque livre, comme nous l'avons dit, est égale au point de vue nutritif à deux livres de viande.

Livre pour livre, calculant le fromage au prix courant et la viande au-dessus de la moyenne du prix de la carcasse que trouvons-nous? Le fromage à 10c. la livre, le plus haut prix du moment, donnera pour le revenu de la vache, en douze ans, la somme de \$450; alors que les trois carcasses de bœuf à 10c. la livre, prix de beaucoup au-dessus de la moyenne, ne donneront que \$300.

La fabrication du bon fromage donne de meilleurs résultats que l'industrie de l'élevage. (*Le Prix courant.*)

BEURRE

Dans un article intitulé "Beurre de beurrieres," notre excellent confrère *The Canadian Grocer*, de Toronto, passe en revue les résultats de la saison dans Ontario, et ses vues sont tellement conformes aux nôtres, que nous traduisons et publions son article, afin de montrer à nos lecteurs qu'ils ont tout avantage à suivre les conseils que nous leur donnons.

BEURRE DE CRÈMERIES.

La présente saison a été dans son ensemble favorable aux fabricants de beurre. La majorité d'entre eux a adopté le système de vendre tous les mois leur fabrication, et chaque fois qu'ils pouvaient trouver de bons acheteurs; d'autres, de fait, avaient reçu des instructions dans ce sens de la part de leurs patrons. Ce système a été reconnu, comme il l'est toujours à la longue, comme étant le meilleur. Un très bon exemple, dans ce sens, est venue à notre connaissance pendant la semaine.

Deux frères avaient chacun une crèmerie, et tous deux produisaient un beurre d'une qualité de choix. L'un pendant toute la saison, a vendu au fur et à mesure de sa fabrication, alors que l'autre n'a rien vendu jusqu'à la semaine dernière.

Le premier a réalisé de 18 à 23c. par livre, principalement de 20 à 21c. alors que l'autre n'a obtenu que 19c. pour sa fabrication de la saison. Les recettes du premier ont été considérablement au-dessus de celles du dernier.

Une autre disposition des fabricants, et qui semble devenir de plus en plus générale, c'est qu'ils cherchent de plus en plus à vendre leurs beurres sur le marché canadien, au lieu de l'envoyer en Angleterre. Les exportations cette saison ont été très faibles, étant seulement de 11,189 à ce jour, c'est-à-dire la plus petite quantité enregistrée jusqu'ici dans les périodes correspondantes des années précédentes.

En dehors des marchés de l'Ontario, tout fait espérer que de bonnes affaires seront faites avec la Colombie Anglaise. Un certain nombre d'expéditions ont déjà été faites, et les principales maisons de commission sont à faire des arrangements pour envoyer régulièrement dans cette province les beurres des crèmeries de l'Ontario. Le développement de l'industrie beurrière, des crèmeries, sera suivi avec intérêt par les détaillants. Au lieu des grandes quantités de beurre inférieur envoyées par les fermiers, et pour lesquelles on doit payer des prix élevés, la crème sera portée aux crèmeries, sera payée comptant, et le beurre produit sera plus profitable aux détaillants que l'ancien beurre inférieur, qui de plus seront à même de toujours fournir une bonne quantité de beurre à leurs pratiques. Plusieurs crèmeries ont déjà réussi à obtenir en ville des clients qu'absorbent toute leur fabrication, et ont ainsi établi la supériorité de leurs produits.

C'est le cas pour deux fabricants de Scaforth et d'Ayton. Le premier s'est fait une spécialité des beurres en permis d'une livre qui marque T. H. et le second fabrique du beurre en tinette. Il y a d'autres fabricants qui font aussi bien, mais ces deux là sont les seuls qui ont réussi à se créer une marque; plus grand sera le nombre des fabricants qui agiront ainsi, mieux cela vaudra, quand un fabricant sait que sa réputation est en jeu, il veille à ce qu'aucun beurre inférieur portant sa marque de fabrication ne soit mis sur le marché:

Ces principes sont ceux du *Prix courant* et nous ne cessons de dire aux directeurs des beurrieres: fabriquez bien, marquez vos produits, et vendez promptement aux plus hauts cours du jour. Ce cours vous le trouverez toujours dans le *Prix courant*.

Les forêts et le régime des eaux.

Les inondations qui se sont manifestées avec tant de violence, et tout dernièrement encore avec une intensité inaccoutumée, ont appelé l'attention sur le déboisement et sur les conséquences qu'il pouvait avoir au point de vue du régime des eaux. Lorsque moins peuplée, la plus grande partie de la France était découverte de bois et de forêts, les inondations étaient moins fréquentes, les torrents moins dévastateurs. Les progrès de la civilisation moderne ont transformé presque complètement le sol du pays; la culture et la création de nombreuses voies de communication, l'ont rendu moins capable de garder les eaux pluviales.

Ce n'est pas seulement sur la manière dont les eaux se comportent après leur chute, que le déboisement a exercé une grande influence. La quantité et la nature des pluies ont varié considérablement, et le changement qui s'est produit est loin d'être favorable à l'agriculture. Les pluies continues ont disparu pour faire place à de fréquentes averses, et au lieu d'avoir comme autrefois, deux saisons pluvieuses au printemps et en automne, saisons caractérisées par une pluie douce et fertilisante, nous avons des chutes d'eau plus considérables, qui circulent à la surface de la terre au lieu de pénétrer dans son intérieur. Ce n'est pas que la quantité annuelle d'eau tombée ait varié, mais cette eau, au lieu d'arriver peu à peu comme autrefois et de se laisser absorber par le sol, tombe subitement en masse et s'écoule aussitôt.