

ou à Farnham. C'est que le fromage des Cantons de l'Est a déjà un nom et le "Finest Townships" (qui comprend aussi le fromage de la région de St-Hyacinthe) a une valeur appréciable sans examen réel de chaque meule, sur le marché de Montréal.

Un des avantages de ce groupe ment des syndicats et de cette tenue régulière de marchés sur échantillons, c'est que le groupe ou association, prélevant une contribution raisonnable sur chaque syndicat affilié, peut se procurer, au moyen d'un abonnement à la Compagnie de Télégraphie, un rapport télégraphique quotidien des ventes sur les autres marchés du pays et sur le marché anglais.

Mais nous ne sommes peut-être pas encore tout à fait mûrs pour ce dernier progrès, dans les différentes régions de la province; allons donc d'abord au plus pressé, qui est la formation des syndicats et la mise en vigueur d'une inspection sérieuse, accompagnée d'instructions et, au besoin de leçons pratiques de fabrication. Faisons d'abord un fromage de qualité régulière et de bonne qualité; nous verrons ensuite à perfectionner nos moyens de le vendre.

NOTRE COMMERCE EXTÉRIEUR

Nous recueillons, pour l'information de nos industriels, les renseignements suivants sur différents pays où nous avons déjà, et où nous pouvons nous ouvrir des débouchés:

Actuellement, l'importation et la fabrication indigène des étoffes de laine et de coton ont pris déjà un développement considérable. En ce qui concerne le cuir, il n'en est pas de même. La population a conservé l'usage de la chaussure en paille tressée qui ne dure pas et coûte cependant quelque chose. Seules les classes élevées de la société ont commencé à porter des bottes et des souliers de cuir; mais les paysans dont la condition s'améliore ne tarderont pas à suivre cet exemple.

Les tanneries manquant absolument dans le pays, il y a un vaste champ ouvert à l'importation des chaussures, gants, harnais, selles et autres articles en cuir pour voitures, etc.

En ce qui concerne la reliure et l'article d'ornementation, l'avenir est plus incertain, par suite de la perfection que les Japonais ont atteinte dans la fabrication du papier et, notamment, des imitations de cuir.

Les moutons font absolument dé-

faut dans le pays et les Indes ont commencé à y envoyer des peaux tannées de chèvre et de mouton, mais en petites quantités.

Jusqu'à présent, c'est l'Amérique qui tient la tête des importations de cuir fabriqué avec un chiffre de \$230,000 en 1889.

A Rio Janeiro, on espère que la fin de la guerre civile locale rendra l'activité aux affaires qui, dans ces derniers temps, sont tombées presque à rien, ayant souffert de variations de la monnaie et de l'arrêt causé par le renchérissement des transports, dû au manque de charbon. De France, on importe à Rio du beurre et du vin, du Portugal, du vin et de l'huile, de la farine des Etats-Unis, de l'alcool, de l'eau de vie, du jambon et du sel de l'Angleterre, de la bière de l'Allemagne, du macaroni de l'Italie, des allumettes de la Suède. Et du Canada ?

SAUMON EN CONSERVE.

Nous quittâmes la station du chemin de fer, dit le correspondant d'un confrère des Etats-Unis, et descendîmes sur les rives du fleuve Columbia pour y voir fonctionner l'industrie de la pêche du saumon. A proprement parler, on ne pêche pas le saumon: il se prend tout seul. Sur un certain point du chenal, on a établi une grande roue, à auge, disposée de telle façon que le saumon en remontant le courant, vient de lui-même dans les auges qui l'enlèvent et le déposent dans un bassin au-dessus du niveau du fleuve. Ce bassin est percé de trous d'une dimension suffisante pour permettre au saumon trop petit pour l'industrie, de passer au travers et de retomber sain et sauf dans son élément, mais trop petits pour laisser échapper le gros poisson. Cette roue est mise en mouvement par le courant.

Nous sommes restés là presque une heure à regarder tourner la roue et pendant ce temps, elle a déposé quinze cents livres de saumons, dont quelques-uns pesaient jusqu'à quarante livres. On nous a dit que, quelque temps auparavant, on en avait pris de soixante livres.

Le bassin où le poisson est déversé par la roue est en pente et se décharge dans le bateau auquel est attachée la roue. En tombant dans le bateau, les gros saumons font de violents soubresauts, se heurtent aux bordages, à ceux qui sont arrivés avant eux et finissent par se tuer.

La pêche de la veille du bateau que nous voyions fonctionner avait

été de plus de deux tonnes de poisson. Quelquefois il se passe une dizaine de minutes sans que l'on prenne un seul saumon et l'équipe de pêcheurs se dit: "Allons plus loin". Mais avant que cet avis ait reçu l'assentiment de la majorité, il arrive qu'un saumon de vingt-cinq à trente livres se prend à la roue et retombe sur le bateau—et l'on reste encore un peu. Notre groupe comprenait des dames chez lesquelles ce spectacle éveillait des sentiments de compassion. L'une d'elles, cependant s'écria: "Comme c'est bien plus humain que de les prendre à la ligne! je voudrais que tout le poisson que nous mangeons vînt se prendre ainsi de lui-même." Sur quoi un membre masculin du groupe entreprit de prouver que la pêche à la ligne est plus humaine parce que le poisson meurt quelques minutes plus tôt.

L'évènement de notre excursion sur le fleuve fut la visite d'une grande fabrique de conserves de saumons. Nous y passâmes un certain temps et j'admirai la manière systématique avec laquelle les opérations de la mise en conserve sont conduites. D'abord, un Chinois prend le poisson, coupe la tête et les nageoires, ouvre le ventre et enlève les intestins. Un autre Chinois le nettoie et le lave à grande eau. Puis une machine le coupe en morceaux d'égale grosseur, au moyen d'un demi-cercle de couteaux, mûs par un levier. Deux Chinois le découpent en plus petits morceaux; un autre en remplit les boîtes de fer blanc. Un rond de fer blanc est placé dessus pour protéger le poisson de la soudure. On applique le couvercle dans lequel un petit trou est laissé ouvert; on passe dans une presse qui assujettit et enfonce le couvercle; on soude et l'on fait chauffer pour chasser le gaz et ensuite on bouche le trou.

On plonge alors les boîtes pendant quelques minutes dans l'eau bouillante pour voir si la soudure est parfaite. Les boîtes défectueuses sont mises de côté et soudées à la main.

Maintenant, l'on place les boîtes dans un bassin où elles sont chauffées à 230 degrés Fahr., elles y restent une heure un quart. Lorsqu'on les a retirées de ce bassin, on pique avec une pointe très fine les couvercles pour laisser échapper l'eau changée en vapeur qui provient du saumon, puis lorsque la vapeur est toute sortie, on bouche à la soudure les petits trous ainsi pratiqués.

On passe ensuite les boîtes dans un bain de lessivage pour nettoyer l'ex-