

doivent prendre encore de plus grandes précautions pour obtenir un beurre d'une pâte aussi serrée que possible.

MM. Aitken & Wright de Leith, écrivent :

Nous regrettons beaucoup d'avoir à vous informer que nous avons reçu de nombreuses plaintes de la qualité réfutée supérieure du beurre expédié du Canada cette saison. Il y a eu de grosses pertes par suite de la moisissure bleue provenant d'un très mauvais emballage dans les boîtes et de la pauvre qualité du beurre. Le beurre paraît être fabriqué sur des principes différents de ceux en usage les années antérieures et il n'est nullement propre à la conservation pour quelque durée que ce soit, même quand il a été tenu en glacières; la moisissure bleue n'a pas tardé à paraître. Peut-être la cause en est elle aux conditions défavorables de la température pendant la saison dernière, mais nous avons le ferme espoir qu'il y aura amélioration de qualité la saison prochaine.

MM. John Leithem & Sons, de Leith, disent que si le fromage a été généralement amélioré sous le rapport de la qualité, on n'en peut dire autant du beurre. "Le beurre du Canada ne viendra jamais en concurrence avec ceux du Danemark et de l'Australie tant que sa fabrication ne sera pas plus régulière et tant qu'on ne le salera pas moins; ce sont là les plus grands inconvénients qui font qu'on ne le consomme pas davantage sur les marchés anglais.

MM. Weir et Squirrell, de Leith, disent :

Les arrivages de beurre canadien de crèmerie sur ce marché, en 1900, n'ont pas été d'une qualité aussi élevée, dans l'ensemble, ni de condition aussi saine qu'en 1899. La fabrication de cette saison nous paraît avoir manqué de finesse dans l'arôme. Il y a encore beaucoup de crèmeries qui salent trop leur beurre et souvent il y a irrégularité dans le salage. On accroîtrait certainement les possibilités de vente du beurre canadien si on apportait plus de soin dans le pourcentage du sel. Il semble qu'il y ait un plus grand nombre de crèmeries produisant un beurre huileux ou à goût de poisson. C'est certainement le plus sérieux inconvénient du beurre canadien. Une ou deux crèmeries ont fait des expéditions qui, à notre avis, se rapprochent, autant qu'il est possible, de la perfection; ce ne sont là que de rares exceptions. D'après quelques-uns de nos meil-

leurs juges en matière de beurre, une ou deux expéditions pouvaient rivaliser avec le beurre danois, ce qui prouve que si le beurre de crèmerie canadien était convenablement manié, il pourrait prendre une position très différente et obtenir une quote très différente également.

MM. Mitchell & Smith, de Dundee, écrivent :

Il y a une baisse marquée dans la qualité du beurre pendant la saison dernière et si les Canadiens veulent notre commerce dans les beurres de choix ils ne doivent pas dormir sur leurs oreilles comme ils paraissent le faire. Pour le moment, le Canada n'occupe qu'une place secondaire pour le beurre et comme conséquence, n'obtient que des prix bas comparés à ceux des beurres danois, suédois et australiens. De bien plus grands soucis doivent être pris en ce qui a trait aux réceptifs qui enveloppent le beurre. C'est chose commune pour nous que de recevoir un grand nombre de boîtes brisées dans le transit; elles sont trop fragiles.

MM. N. Temperley & Co, de Newcastle on-Tyne, disent :

Nous avons subi des pertes sur le fromage d'août 1900; à l'arrivée il avait des traces d'échauffement. Nous ne pouvons dire si le mal s'est produit avant ou pendant le transit ou les deux. Pour les dimensions des fromages: Il y a ici une demande limitée pour le fromage de choix et de la moitié de la dimension usuelle, disons deux à la boîte de 30 à 40 lbs chaque. Le fromage canadien d'août n'a donné aucune satisfaction, son arôme était désagréable et il n'était pas de bonne conservation. Jusqu'à présent le beurre canadien est peu répandu ici; le lard canadien ne l'est pas du tout et il n'y a aucune apparence pour le développement de ces deux branches. Nous félicitons les fermiers canadiens d'avoir des prix énormes pour le fromage de cette saison aux dépens du commerçant et du consommateur anglais. Mais avant longtemps ils devront dégorger de quelque façon. Ils devront ou avoir à accepter de bas prix pour leurs marchandises ou de les envoyer ici en consignation pour qu'elles soient vendues la saison suivante.

MM. P. O'Hare & Co., de Newcastle on-Tyne, demandent que la date de fabrication soit estampée sur le fromage. "Le beurre canadien que nous avons eu cette saison a été très bon, bien qu'occasionnellement il ait eu un goût huileux, ce qui est un défaut."

Règlements concernant les Bâtiments de Montréal, 1901

(Suite)

PERMIS POUR LA CONSTRUCTION OU LA RÉPARATION DES BÂTIMENTS

Art. 15 — Aucun bâtiment ne sera construit ni modifié, après l'adoption du présent règlement, et aucuns travaux affectant la solidité d'un bâtiment ou d'une partie de bâtiment ou modifiant les conditions d'un bâtiment ou d'une partie de bâtiment au point de vue des risques d'incendie ne seront faits sans un permis de l'inspecteur, et l'on devra se conformer aux dispositions du présent règlement.

(a) Des permis pour l'usage des rues seront obtenus et le coût en sera payé de la manière indiquée à l'article 19, mais l'on ne devra en aucun cas occuper plus d'un tiers de la rue, et la rue ne devra pas être ainsi occupée que pour y déposer les matériaux nécessaires pour la construction du bâtiment.

LARGEUR DE RUE SUR LAQUELLE L'ON POURRA DÉPOSER DES MATÉRIAUX.

(b) La largeur de rue sur laquelle on pourra déposer des matériaux ne devra dans aucun cas excéder $\frac{1}{2}$ de la largeur de la rue entre les bordures. Dans les rues où les tramways circuleront, les dits matériaux devront être déposés en dehors d'un rayon de 18 pouces du rail le plus rapproché.

TROTTOIRS.

(c) En avant de tout bâtiment érigé en ligne avec une rue, le trottoir devra être en tout temps libre d'obstructions. Dans le cas où il serait nécessaire d'exhausser un trottoir, le dit trottoir devra être construit assez solidement pour pouvoir supporter une charge de 150 livres au pied carré, et il devra y avoir des marches et des balustrades pour y donner accès.

(d) Les dits trottoirs, qu'ils soient au niveau de la rue ou exhaussés, devront avoir une toiture d'au moins 8 pieds de haut à partir du niveau du trottoir, et la charpente de la dite toiture devra être suffisamment forte pour pouvoir supporter sans danger une couverture d'au moins 2 pouces d'épaisseur et pour pouvoir résister aux choses qui tomberont des étages supérieurs. La dite toiture devra être étanche.

Art. 16. — Avant la construction, la réparation ou la modification d'un bâtiment, le propriétaire, l'architecte, ou le constructeur d'un bâti-