

vent dans le bois ou l'écorce, et qui ne peuvent être combattus que par la protection accordée aux oiseaux insectivores.

Parmi les maladies cryptogamiques, celle qui fait le plus de ravages dans les pays producteurs de café est l'"Hémileia vastatrix"; fort heureusement qu'elle n'est pas encore très répandue dans nos colonies des Antilles; on combat les maladies cryptogamiques par des pulvérisations de bouillie bordelaise.

On distingue deux principales espèces de caféier: le caféier d'Arabie et le caféier de Libéria; il y a encore le caféier ordinaire dit Guadeloupe, le caféier Moka, le caféier Roy ou Bourbon pointu; ces deux dernières variétés ont été introduites aux Antilles par M. Mazé.

Le café de la Martinique et de la Guadeloupe est très apprécié par les gourmets; mais, malheureusement, cette culture si rémunératrice tend de jour en jour à disparaître depuis que les primes qui étaient accordées à cette culture ont été supprimées.

LES FROMAGES DE FRANCE

Nous extrayons d'un article publié par le "Petit Journal" les renseignements intéressants qui suivent, au sujet des fromages français les plus réputés:

Les spécialistes ne comptent pas moins de deux cent cinquante variétés de fromages français. Tel département, de l'Ouest ou du Midi, fabrique sous une dénomination unique un fromage dont le goût aussi bien que le procédé de fabrication varie d'un canton, même d'une commune à l'autre.

Les gruyères français sont à la fois bourguignons, francs-comtois et dauphinois.

Les "montdore" se traduisent par des variétés nombreuses.

Le roquefort est imité, copié, plagié à l'infini par les cantons environnants celui qui détient, dans l'Aveyron, la vraie, l'idéale recette.

La Normandie, le Poitou et l'Auvergne luttent, sous de semblables étiquettes, à coups de fromages différents.

Quatre espèces de fromages méritent plus particulièrement, en France, la qualification de "fromages nationaux": Ce sont le brie, le camembert, le roquefort et le pont-l'évêque.

Le camembert a noué et dénoué des intrigues en Perse; le pont-l'évêque passe le Rhin et la Manche, et le brie, lentement, mais sûrement, commence à envahir le Brésil. Notez qu'à New-York il tient le record des fromages venus de l'étranger.

Le brie pourrait être le plus ancien de nos fromages nationaux, comme il en est le plus répandu.

Le vrai brie doit être jaune comme l'or

jaune. Le caractère spécial de sa fabrication, c'est, une fois qu'on l'a desséché, d'être affiné en le plaçant dans des tonneaux et en l'y séparant par des lits de paille. Le grand marché du fromage de Brie se tient à Meaux; tous les samedis, entre midi et deux heures. Il s'en vend, pendant la saison, de 15 à 1,800 douzaines de "moules".

Il y a trois types de brie. Le grand moule mesure environ 45 centimètres—17.7 pcs—de diamètre, le moyen de 30 à 35,—11.8 à 13.78 pcs—et le petit de 20 à 25 centimètres—7.87 à 9.84 pcs. A Meaux, la vente se fait par douzaines; mais à Paris, la dizaine est prise pour unité.

Le grand moule trouve preneur entre \$18.00 et \$20.00 la douzaine. C'est lui qui est chargé de donner satisfaction à la clientèle spéciale des grands hôtels et des cabarets en renom de Paris.

Peu de grands moules vont aux Halles, leur placement étant plus sûr. C'est ainsi que certains fermiers briards, dont la réputation est faite, et qui produisent plus de 50 douzaines par semaine, ne peuvent suffire aux commandes. Leurs ventes atteignent annuellement \$12,000.

Les bries de vente courante sont payés de \$7.00 à \$14.00, ce qui permet aux détaillants un bénéfice de \$3.00 à \$4.00 par douzaine de moules.

Le camembert, qu'on peut appeler "un brie homme du monde", est en réalité un fils de la Normandie. La meilleure espèce se fait dans l'Orne, dans la commune portant le nom de Camembert.

Le roquefort, j'entends le vrai, se fait dans l'Aveyron. Son poids varie de 3 à 4 kilos,—lbs. 6.6 à 8.8—et il arrive à destination, en précieux produit qu'il est, sous une enveloppe de papier argenté. Sa fabrication vaut la peine que je la raconte.

Le roquefort idéal est composé d'un mélange de lait de chèvre et de brebis chauffé et mis en présure et en forme. On entoure ensuite chacune de ces petites masses de sangles, pour les empêcher de se fendre, et on les dessèche dans des caves où règne un courant d'air très vif; puis on les sale en les couvrant d'une couche de sel, et en les empilant les unes sur les autres au bout de trois ou quatre jours de salaison. On les laisse s'affiner, en ayant soin de les gratter et nettoyer toutes les fois qu'elles montrent un duvet plus ou moins coloré. Dès que ce duvet est rouge et blanc, ces fromages sont bons à manger; c'est, habituellement, au bout de quatre mois de cave. Ils ont coûté environ \$6.00 au fermier, par quintal, et se vendent, sur les marchés, de \$13.00 à \$14.40.

Le tsar Alexandre III et le pape Pie IX n'admettaient guère que le roquefort comme fromage. Londres et New-York en achètent de fortes quantités.

Le pont-l'évêque est un normand, ainsi

que son nom l'indique. Il se vend en morceaux ayant l'apparence d'une brique, et que l'on nomme "pavés".

La grande réputation du "marolles" date de Henri IV. C'est un flamand. On le fabrique dans le canton de Landrecies, dans un bourg portant le nom de Marolles..

Il faut citer encore, parmi les espèces fromagères les plus réputées: le livarot, l'époisse, les fromages de Langres, de Pontarlier, de Sassenage, du Mont-Dore, du Cantal, de Montpellier, de Saint-Marcellin.

Les fromages de l'Auvergne ont aussi une bonne réputation. La principale espèce se fait à Saint-Nectaire, qu'il est de bon goût de prononcer "Senecterre". Il y a encore, dans l'Est, les "tomes" de Savoie, les fromages de cabri, les "cachats", etc.

EXTRA

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX

Décès

Hull—Corbeil, Damase, hôtel.
Montreal—Henry, Samuel, bois et charbon.
Richard, Napoléon, hôtel.

Curateurs

Montreal—Wilks & Michaud à Groman & Gulman; nouveautés.

En Difficultés

Magog—Manson & Boright, mag. gén.: offrent 50c dans la piastre.

Montreal—Fowler, R. W., nouveautés.

Dissolutions de Sociétés

Lachine—Sauvé, F. & Co, provisions.
Longue-Pointe—Lachapelle, A. & Bourgeois, bouchers.

Montreal—American bottle Exchange.

Couture J. M. L., éditeurs.

Dobell, Beckett & Co, bois; une nouvelle Société est formée.

Elder, Dempster & Co, armateurs; une nouvelle société est formée.

Snowdon & Patterson, courtiers; Snowdon Forbes & Co succèdent.

Québec—Poitras, A. & Co, porcs.

Westmount—Westmount Candy Co.

Fonds à Vendre

Montréal—Librairie Ville-Marie.

Fonds Vendus

Montreal—Collette, E. & Co, chapeaux et fourrures.

Ste Brigitte des Sautes—Poulin, Mde J. mag. gén.

Nouveaux Etablissements

Kingville—La Fonderie de Thetford.

Talbot & Frère, mag. gén.

Montreal—Beauharnois Light Heat & Power Co.

Berliner, E. gramophones, etc.

Dominion (The) Chemical & Produce Co.

Ford, John A. & Co, confiseurs.

Giguère & Hétu, mfr de chapeaux.

H. H. Cigar Factory; J. Morris et H. Hart.

Montreal Bottle Exchange.

Morton (The) Co Ltd.

Roy, Eusèbe & Co, contracteurs.

St George, Guilbault, Ouellette & Desjardins, plombiers.

Ville Marie—Levesque, L. A, ferronnerie.

L'Empois "Bee", s'il faut en croire les personnes qui en ont fait l'essai sur une grande échelle, prétendent qu'elles en obtiennent des résultats absolument remarquables et satisfaisants dans ces conditions; cette marque déjà populaire ne pourra que recruter de la clientèle aux épiciers qui la tiendront du stock et en aviseront leur clientèle régulière.