

Foin.—Le foin est toujours un commerce incertain à cause de la production qui est plus ou moins abondante selon la température de chaque année.

Bacon.—L'an dernier, le prix du bacon a été bas, mais le bacon canadien continue à être considéré comme bien supérieur à celui des Etats-Unis.

M. J. De L. Taché diffère d'opinion avec M. Stark sur les espèces de bois à employer pour l'emballage du beurre. Il attribue l'altération de saveur du beurre à d'autres causes que le choix du bois. L'épinette blanche est bonne, quand on a soin d'éviter l'aubelle ou arbrier, et que le séchage est soigné. Les vraies causes sont, d'après M. Taché :

1. Le beurre qui prend mauvais goût au contact de la boîte ou emballage, est presque toujours defectueux dans sa fabrication.

2. La température de la chambre où le beurre se conserve, ou des chars ou steamers dans lesquels on l'expédie, influe sur son altération au contact du bois.

3. La préparation bien ou mal faite de la boîte ou tinette, influe aussi.

M. Taché donne ensuite aux fabricants les excellents conseils que voici :

1^o LA FABRICATION.—Tous les conseils pour l'installation et la tenue des beurriers ainsi que pour la fabrication proprement dite, doivent être appliqués avec le plus grand soin possible ; et comme il s'agit surtout, dans le cas que vous nous soumettez, de l'exportation pendant la saison chaude, il convient d'employer plus de glace que par le passé dans le traitement de la crème, et pendant la fabrication généralement.

2^o TEMPÉRATURE DE CONSERVATION ET D'EXPÉDITION.—Ces mauvais goûts qui pèsent le beurre sont aidés par l'action des bactéries ou des moisissures. Le moyen pratique d'arrêter ces agents destructeurs, c'est de les paralyser par le froid. La glacière de la fabrique doit être améliorée, et même avec cela, le beurre doit être gardé le moins longtemps possible, afin qu'il arrive au plus tôt dans les glacières à réfrigération intense. Croire que le beurre se conserve dans les conditions où nous le gardions autrefois, et où nous persistons à le garder aujourd'hui, c'est la erreur qui nous a valu tant de mécomptes dans le passé et la perte de notre commerce de beurre ; et le plus tôt nous serons convertis sur ce point, le plus facilement nous réferons notre position. C'est parce que les colonies australiennes ont obtenu la création des glacières convenables à terre et sur les steamers, qu'elles ont réussi à établir leur commerce de beurre qui aurait été absolument impossible sans ces conditions. Je suis de bonne source qu'une partie du beurre que la maison de M. Stark a reçu, a été expédiée à Québec par les voies ordinaires et non pas dans les chars glacés, et qu'il a été envoyé de Québec à Liverpool dans des steamers sans réfrigérants ; on dit même, dans certain cas, avoir des réfrigérants de un ou deux steamers.

Ce fut suffisant à lui seul pour expliquer la plainte qui a été faite.

3^o PRÉPARATION DES EMBALLAGES.—La boîte est de date plus récente que la tinette, et nos fabricants ne lui ont peut-

être pas donné tous les soins nécessaires.

La boîte, si possible, doit être trempée comme la tinette ; c'est une habitude à recommander, que de laisser tremper les tinettes ou boîtes pendant 2 ou 3 jours afin que les sucs du bois qui sont solubles dans l'eau aient le temps de s'y dissoudre ; mais il convient, je crois, de terminer cette préparation par un passage à la vapeur. Une table à travers laquelle on fait passer des bouts de tuyaux attelés sur un conduit principal communiquant avec la chaudière à vapeur, est un excellent appareil pour l'ébouillantage des boîtes ou tinettes. On tourne la boîte ou la tinette sans dessus dessous, la gueule portant à plat sur la table, et on y fait arriver la vapeur pendant 4 ou 5 minutes. Aussitôt la vapeur fermée, on frotte rapidement l'intérieur de la boîte ou tinette avec une bouillie claire de sel et d'eau ; pendant que le bois est encore très chaud, on l'empli d'eau ou d'une légère saumure froide, et 4 ou 5 minutes après le bois aura absorbé ce nouveau liquide, après avoir rendu, par l'action du passage à la vapeur, celui qui aura servi à dissoudre ses sucs.

On a recommandé dans ces derniers temps les poudres antiseptiques ; mais leur addition au sel, pour la salaison du beurre, doit être évitée ; leur emploi dans la bouillie pour frotter les tinettes ou pour humecter l'extérieur du parchemin serait, en toute probabilité, plus utile. Si la boîte ne peut pas tenir l'eau, il faut la plonger dans un bain d'eau ou de saumure quitta dans ce dernier cas à laver l'extérieur, du sel qui s'y déposerait. Cette dernière méthode présente des inconvénients pour l'apparence.

Il faut aujourd'hui employer du papier parchemin dans tous les emballages, boîtes ou tinettes ; le plus épais et le meilleur sera bien payé. On recommande de bien tremper les parchemins quand ils sont en place. On peut l'humecter suffisamment à l'intérieur au moyen d'une éponge ou d'un appareil à pulvérisation. Les acheteurs aiment beaucoup que le beurre soit humide à la surface et non pas collé au papier ; cette petite saumure sert évidemment à empêcher l'action du bois sur le beurre.

LA SITUATION

LE COMMERCE DES FOURRURES

Un manchonnier nous informe que l'hiver s'est mal comporté pour le commerce de fourrures. Les grands froids de fin novembre avaient au début fait espérer beaucoup ; de fait, il s'est fait alors de très bonnes affaires ; mais le mouvement ne s'est pas soutenu, et le marché des Fêtes a été manqué, à cause de l'extraordinaire dégel de décembre et janvier. Il restera conséquemment beaucoup de stock en magasin, ce qui fournit aux acheteurs prévoyants l'occasion de magnifiques "bargains".

Les voyageurs sont de retour de leurs prises d'ordres pour chapeaux et marchandise d'été, et repartiront en avril pour offrir les fourrures de l'automne prochain.

La chapellerie pour hommes ne présente guère de différence cette année sur la

question des prix. Quel sera le chapeau en vogue pour la prochaine saison ? En réponse à cette question, on nous produit une primeur de Londres : c'est un couvre-chef à calotte demi-basse et larges ailes à rebords aplatis. Il n'a rien de tapageur ; la forme est à angles droits, elle est suggestive de placidité, nous lui trouvons un petit air ecclésiastique. Malgré sa ressemblance à certain chapeau en vogue il y a quelques années, il y a du nouveau dans quelques-unes de ses lignes. Il étonnera peut-être un peu pour commencer, mais consacré par la mode, il sera vite accepté parce que ce sera la mode de l'année.

Quel sera le cours des fourrures pour la prochaine saison ? M. A. L. G. Dugal, marchand de fourrures en gros et détail rue Notre Dame, nous communique le résultat des dernières enchères de peaux brutes à Londres, qui se sont tenues du 20 au 24 janvier. Les initiés se rendront compte par le tableau que voici, borné aux produits de la faune canadienne :

Vison—	10 o/o de plus qu'en mars 1895
Renard gris—	10 o/o " " " "
Loup—	10 o/o " " " "
Martre—	15 o/o " " " "
Rat musqué (noir)	15 o/o " " janv. "
(brun)	45 " " " "
Chat sauvage—	même " mars "
Chat domestique—	" " " "
Castor—	" " " "
Renard rouge—	7 1/2 de moins " " janv. "
Carcajou	10 1/2 " " " "
Lynx (loup cervier)	17 1/2 " " " "
Putois —	45 o/o " " " "
Renard blanc	40 o/o " " " "
Ours (noir)	40 o/o " " " "

L'ours brun et blanc s'est vendu 55%, et l'opossum 50% de moins qu'aux enchères de mars dernier.

La prochaine vente à Londres se fera le 10 mars et promet d'être considérable. Il est bon d'attendre cette date avant de se former une opinion sur les prix de l'année.

EN EUROPE

Du Marché Français du 5 février :

"La température reste assez froide pendant la nuit et suffisamment fraîche pendant le jour pour entraver un peu la végétation des céréales en terre ; les renseignements concernant les récoltes se maintiennent par suite dans une note satisfaisante.

Quant aux affaires, elles ne reprennent pas beaucoup d'animation sur nos marchés de province et la tendance reste généralement au calme.

A la Bourse de commerce de Paris, les cours des farines douze marques s'étaient inscrits, au début, en baisse de 25 centimes, en sympathie avec l'Amérique ; mais la tendance s'est un peu améliorée et l'on a clôturé aux mêmes cours qu'hier grâce à quelques rachats. Le blé a clôturé en baisse de 10 centimes.

D'après les derniers documents publiés et que nous croyons devoir reproduire, les blés en mer à destination du Royaume-Uni, y compris l'équivalent des farines, s'évaluent à 7,257,800 hectolitres, contre 7,438,500 hectolitres pour la semaine précédente.

A destination des ports du continent, on compte 1,527,500 hectolitres ; contre 1,611,500 hectolitres pour la dernière semaine.

Par suite, le total des cargaisons flottantes à destination des ports européens, tant du Royaume-Uni que du Continent, atteindrait 8,786,200 hectol., contre 9,