

ment: le fonds est formé de sable fortement damé. L'eau y est amenée de la mer au moyen de moulins à vent. Un bassin de ce genre donne de trois à cinq récoltes dans la saison, qui finit lorsque viennent les pluies et les nuits humides de l'automne. Le sel obtenu est de trois qualités, le sel fin, le gros sel et le sel pilé qui ne s'exporte pas et est consommé dans le pays. Ces sels s'exportent dans la Scandinavie, au Canada, aux Etats-Unis et en général dans les contrées où s'exerce en grand l'industrie du salage du poisson. On emploie une méthode analogue pour extraire le sel de la mer par la chaleur solaire aux environs de Kurrachee dans l'Inde.

LA RECOLTE DU CAFE AU BRESIL

La dernière récolte brésilienne du café a été de 10,407,000 sacs contre 12,324,000 sacs en 1901-1902. D'après les prévisions des autorités les plus compétentes, la récolte future sera encore inférieure à celle de l'année 1902-1903. Le rendement des cafés " Santos " est évalué entre six et sept millions et demi de sacs.

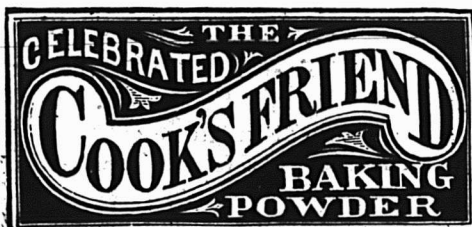
LA MATURATION DES FROMAGES

Nous extrayons du compte rendu que donne dans l'*Agriculture nouvelle* M. P. Vimeux de la dernière séance de l'Académie des sciences, la note suivante relative à la maturation des fromages.

MM. Lindet et Louis Ammann ont étudié les phénomènes chimiques qui caractérisent la maturation des fromages. Ils ont opéré sur des échantillons préparés par M. Houdet, directeur de l'école de Mamirolle, échantillons de camembert, port-salut et gruyère. Les résultats complets de leurs expériences paraîtront prochainement dans les *Annales de l'Institut national agronomique*. Voici le résumé de ces résultats:

La caséine se transforme dans les trois fromages progressivement en matières azotées solubles et celles-ci en ammoniacque; mais ces transformations sont surtout actives dans le camembert; c'est d'ailleurs ce qui lui donne en grande partie son goût et son odeur spéciale. La solubilisation de la caséine dépend de la quantité d'eau contenue dans la pâte, et elle se produit surtout dans les couches intérieures, toujours plus humides que les extérieures. Elle est plus active dans le camembert (pâte ammoniacale), que dans le gruyère (pâte acide); on peut l'accélérer dans le gruyère par l'injection d'ammoniacque. Enfin, la matière grasse du fromage n'est pas modifiée par la maturation.

Une entreprise qui ne vaut pas la peine d'être annoncée, ne vaut pas la peine d'être mise en opération.



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS



Si

les Mouches disséminent la contagion,

Ainsi que le savent vos clients ?

NE SERA-CE PAS offenser vos clients que de leur offrir des marchandises éblouissées et couvertes de traces de mouches ?

NE SERA-CE PAS de bonne politique de votre part d'exposer quelques feuilles de **TANG.EFOOT** dans votre magasin et dans votre vitrine d'étalage pour montrer à vos clients que vous êtes anxieux de leur plaire avec des marchandises propres et appétissantes ?

NE SERA-CE PAS vous assurer des ventes profitables que d'avoir constamment du **TANGLEFOOT** exposé en vue de chaque personne qui entre dans votre magasin ?

Biscuits et Sucreries

DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le detailleur.

Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons.

Nos Agents : QUEBEC,

BOIVIN et GRENIER,

63 Dalhousie.

" OTTAWA,

PROVOST et ALLARD

Epiciers en Gros.

Du Sault & Cie

LE COMMERCE EUROPEEN EN 1903

Le rapport annuel du consul général des Etats-Unis à Chemnitz contient quelques indications intéressantes sur la situation commerciale de l'Europe.

La proportion d'accroissement du commerce étranger des grandes puissances, au cours de l'année 1903, a donné les chiffres suivants: Angleterre, 30/0; Allemagne, 640/0; France, 20/0; Belgique, 60/0 et Autriche-Hongrie, 960/0. L'accroissement le plus caractéristique, dans le trafic international, est celui de l'Allemagne. Les chiffres qu'on vient de lire montrent bien l'Autriche-Hongrie en tête, avec 960/0, mais il est à remarquer que l'Allemagne vient immédiatement après, avec 640/0.

Au point de vue de la valeur des échanges extérieurs, le commerce de l'Angleterre est à celui de l'Allemagne, de la France, de la Belgique et de l'Autriche-Hongrie, ce que 40 est à 26, 17, 9, 8. La valeur per capita du commerce extérieur de l'Angleterre est de dollars 95,50, tandis que celui de l'Allemagne ne donne que dollars 47,60. Cependant, en cette série, c'est la Belgique qui occupe le premier rang, avec dollars 120. La Belgique occupe cette position grâce à son territoire, qui sert d'entrepôt aux marchandises venant de l'Est. La valeur per capita du commerce étranger de la France s'élève à 43 dollars, tandis que celui de l'Autriche-Hongrie n'est que de 17 dollars. Les pays en question ont tous une situation ou balance commerciale défavorable, c'est-à-dire un équilibre se traduisant par un déficit (les importations plus grandes que les exportations), équilibre qui pourrait difficilement constituer une base normale. Les importations de l'Allemagne dépassent les exportations de 200/0; celles de la France de 110/0, et celles de la Belgique de 260/0.

La St. Croix Soap Manufacturing Co.

La St-Croix Soap Manufacturing Co. St-Stephens, N. B. qui a aujourd'hui des Succursales à Montréal, Que., Toronto, Ont., Winnipeg, Man., Victoria, C. A. et St Jean, T. N., a débuté en affaires en 1878 et a été incorporée en 1883.

Le Savon qu'elle manufacture est bien connu sous son nom de "Savon Surprise": c'est la plus ancienne marque de savon fabriqué au Canada, sur le marché Canadien.

Indépendamment des agences que nous avons énumérées ci-dessus, la St-Croix Soap Manufacturing Company a des agences dans les Indes Occidentales.

Actuellement elle fait des changements considérables dans son établissement et agrandit notablement ses usines. Elle est en train de construire une nouvelle bâtisse en briques destinée à recevoir ses engins et elle installe en ce moment même deux grandes bouilloires à vapeur.

Cette Compagnie fait une grande publicité et elle distribue à Montréal, et dans tous les Districts français aux alentours de jolies petites brochures bien attrayantes et que nos ménagères Canadiennes lisent avec intérêt et profit.