

currence des expéditions subventionnées de beurre d'Australie, il va nous falloir encore lutter contre les fromages subventionnés du même pays. Ne perdons pas courage, mais ne nous endormons pas !

VINS ET LIQUEURS

Vins de Champagne.

Qui n'a pas entendu dire et répéter à satiété qu'il ne se fabriquait pas suffisamment de vins de champagne pour la consommation des têtes couronnées ?

Nous extrayons, en réponse à cette vieille rengaine, ce qui suit de la *Revue des Vins et Liqueurs* :

En champagne, " nous parlions d'une évaluation d'environ 900,000 hectolitres (20,000,000 gallons environ) à récolter, nous croyions même qu'il y avait exagération.

" Et aujourd'hui, nous pouvons affirmer que la récolte atteindra le respectable chiffre de 1,200,000 hectolitres (26,600,000 gallons environ) ce qui assure au commerce un approvisionnement supplémentaire pour une année d'exportation.

" Il en résulte qu'avec les vins vieux et la récolte actuelle, on pourra suffire aux expéditions pour une période d'au moins six ans."

Quant à la qualité de la récolte de 1893, voici ce qu'on en dit :

" Dirons-nous encore que le vin sera de grande qualité ? il ne peut en être autrement surtout quand les vendanges sont hâtives et faites par un temps chaud comme cette année.

" Les grands vignobles ont produit des vins accusant près de 13 degrés au pèse-moût, cela est très rare.

" La vigne ayant encore ses feuilles très vertes, c'est un indice que le vin aura une belle couleur et sera de qualité."

Clarets

Il est à remarquer que la qualité des clarets produits dans les dernières années promet de rendre au pays Bordelais la prééminence qu'il possédait autrefois et surtout pendant les périodes relativement récentes de 1864-65 et 1874-75.

De 1876 à 1886, il n'y eut guère de récolte ayant une réputation dont on pourra seulement se souvenir plus tard ; mais pour emprunter une phrase au vocabulaire du turf, toutes les années postérieures à 1887 sont " dans la course," et tandis que la récolte de 1888 est déjà reconnue par les juges compétents comme étant d'un rang égal à celui des années de 1864 et 1875, et que les récoltes de 1889 et 1890 montrent d'excellents

spécimens de claret, les 1891 sont sans conteste à l'heure qu'il est " les premiers favoris," pour " la deuxième place." C'est un fait tout aussi digne de remarque que toutes les bonnes récoltes sont bon marché, circonstance qu'on peut attribuer à la coïncidence, invariable d'une grande quantité avec une bonne qualité, coïncidence qui est de bon augure pour la récolte de 1893.

Vins de Bourgogne.

Les premiers décuivages dénotent des vins fermes et nerveux, extrêmement alcooliques et fortement colorés ; leur droiture est parfaite, et leur netteté absolue. Les 1893 semblent donc devoir être des vins d'avenir.

Quant à la quantité, elle est d'un quart à un tiers supérieure à celle que l'on espérait à la veille de la cueillette ; les vigneronns se sont trompés du bon côté.

Il est encore trop tôt pour parler des prix.

Eaux-de-vie.

Dans les charentes, les vins sont supérieurs et font espérer des distillations de premier choix qui feront époque parmi les stocks futurs.

Les anciens stocks d'eau-de-vie vieille, dont une très faible partie est entre les mains des propriétaires, restent en possession des maisons importantes qui les ont payés à des prix élevés et en ont la vente graduelle assurée ; il n'y a pas à prévoir de baisse sur ces qualités.

Pour la récolte actuelle on espère que les exigences des viticulteurs seront modérées, par suite d'un résultat très satisfaisant en qualité, degré et quantité, et que la distillation trouvera à s'alimenter largement et à des prix accessibles.

LE FROMAGE DE QUÉBEC

The Farmer's Advocate, en publiant la lettre des lauréats de la grande exposition industrielle de Toronto, le fait précéder des réflexions suivantes :

" L'exposition des produits laitiers à l'exposition industrielle de Toronto est la plus considérable qu'on ait jamais vu en Canada. Les prix spéciaux offerts par les sociétés d'industrie laitière ont eu pour effet de réunir un grand nombre de fromages de tous les points d'Ontario et de Québec. Il y avait 900 boîtes de fromage venant des meilleurs districts fromagers du Canada. Le fromage exposé faisait honneur aux fabriques qu'il représentait et la

qualité, comme ensemble, était bonne.

" Plus des trois quarts des prix ont été gagnés par la partie ouest d'Ontario. Il y avait entre les provinces une rivalité amicale à qui enlèverait le plus grand nombre de prix. Les laitiers de Québec n'ont aucune raison de se trouver déçus des résultats. L'ouest d'Ontario a toujours été reconnu comme le district où se fait le meilleur fromage canadien. Les fabricants sont des hommes d'âge et d'expérience qui, par l'adoption des améliorations les plus récentes et des meilleures pratiques dans la fabrication actuelle du fromage, se sont mis en position de faire un article de première classe. La fabrication du fromage, à Québec, est comparativement nouvelle. Les fabricants n'ont pas l'expérience de nos gens de l'ouest, c'est pourquoi les laitiers de Québec ont raison d'être fiers de leur exposition à Toronto et de la position comparativement élevée prise par quelques uns de leurs fromages. Il est à espérer que cette rivalité amicale continuera entre les provinces, car ce sera un stimulant à améliorer et à maintenir la qualité des produits dans les différents districts."

Nous rappelons à nos abonnés que le prix de l'abonnement est strictement payable d'avance.

LE MACARONI

Le macaroni est d'origine italienne, comme son nom l'indique, et sa patrie d'origine expédie par tout le monde des quantités considérables de pâtes alimentaires confectionnées à Gênes, à Naples et ailleurs.

Mais l'Italie n'a certes pas le monopole de cet article de consommation si estimé des ménagères. Presque partout on trouve, comme à Montréal, des fabricants de macaroni " *all'uso di Genova e di Napoli*" (à la façon de Gênes et de Naples) qui fournissent à la consommation locale un article généralement inférieur à celui qu'on importe, mais qui peut cependant être de très bonne qualité.

En Italie, le macaroni se fait en famille ou en fabrique. Nous ne cachons pas que, ayant goûté des deux, nous préférons de beaucoup le macaroni domestique, fait en famille, de bonne farine de blé dur démêlée avec des œufs et séché au soleil. Mais le macaroni industriel est le seul qui soit accessible à nos marchés et il n'a connu que bien