

LA RECOLTE DES VINS EN FRANCE.

LE Gouvernement évalue, pour 1903, la récolte des vins, en France, à 35,402,336 hectolitres [l'hectolitre = 22 gallons] soit une diminution de 4,481,447 hectolitres sur la moyenne des dix dernières années.

En comptant encore 6,600,000 hectolitres pour l'Algérie [évaluation fournie par le Gouvernement général] on arrive à une production totale de 42 millions d'hectolitres.

La diminution de la production des vins est la conséquence des perturbations climatiques, qui, cette année, ont entravé l'évolution normale de la vigne. Les gelées du printemps ont plus ou moins sévi sur la presque totalité du vignoble français, frappant d'une manière particulière la région du Midi. Dans d'autres régions, une température humide a contrarié la floraison, puis favorisé le développement des maladies cryptogamiques.

Quelques départements producteurs de l'Est et du Centre ont seuls bénéficié d'un ensemble de circonstances favorables et présentent des augmentations, notamment: l'Aube, 180,620 hectolitres; la Marne, 123,214; la Meurthe-et-Moselle, 193,726; le Loir-et-Cher, 416,570, le Loiret, 260,815.

Les départements qui accusent les plus importantes diminutions sont: l'Aube, 1,347,623 hectolitres; l'Hérault, 1,060,625; la Gironde, 762,857; la Charente-Inférieure, 460,389, le Var 404,565; la Haute-Garonne, 401,970, la Loire-Inférieure, 377,632; l'Indre-et-Loire, 345,395; le Gers, 274,770 et les Landes, 212,739.

Grâce au relèvement de la température dans les derniers jours de septembre, la qualité est, en général, meilleure qu'on ne devait s'y attendre; elle est même particulièrement bonne dans le Midi où, contrairement à ce qui se passait dans le reste de la France, la température a été favorable pendant toute la période de maturation des raisins.

D'après les indications recueillies sur la force alcoolique des vins de 1903, la récolte se subdiviserait comme suit:

	Hectolitres
Vins titrant moins de 11 degrés.. . . .	32,159,345
Vins titrant 11 degrés.. . . .	2,258,442
Vins titrant plus de 11 degrés	984,549

Enfin, suivant les estimations faites dans chaque département, en tablant sur les divers prix de vente chez les récoltants, la valeur de la récolte de 1903 s'élèvera à 948 millions 380,760 francs [\$189,676,000]. Dans ce total, les vins de qualité supérieure [et par là il faut entendre les vins dont le prix de vente chez le récoltant dépasse 50 francs [\$10] l'hectolitre] sont compris pour 71,552,252 frs,

CAFÉS

UN LOT de MOCHA AUTHENTIQUE

de la meilleure qualité

Chaque grain garanti tel que représenté, à 14c Vert ou 18c Roti, Frêt payé à votre station.

UN LOT de JAVA, Plantation Privée

A 19c vert, 23c Roti, livré.

UN LOT de MARACAIBO

A 10c Vert, 13c Roti. Sommes prêts à livrer n'importe quelle quantité, frêt payé.

Pas de fausses représentations chez nous. Si vous commandez du Mocha du Java ou du Maracaibo, vous obtenez exactement ce que vous commandez.

Envoyez-nous une commande d'essai, et nous sommes convaincus que vous deviendrez un de nos nombreux clients.

The New York Coffee Co., Limited
LONDON, ONT.

MELASSES
de Premier Choix

FAJARDO, célèbre marque

L. M. CINTRON

BARBADE, célèbre marque

S. P. MUSSON, SON & Co.

Ces produits seront vendus au plus bas prix du marché par

Nazaire Turcotte & Cie
NEGOCIANTS

54-56-58-60 rue Dalhousie, Québec

LANGLOIS & PARADIS

8, rue Saint-Pierre, Québec.

SUCRE, TABAC, VINS
MELASSE, VEGETAUX, LIQUEURS
THÉ, FRUITS, Etc., CAFÉ
de toutes en canistres.
sortes.

Et tous les Articles concernant le
Commerce d'Épiceries.

LES PLUS BAS PRIX DU MARCHÉ.
VENTES AU COMMERCE SEULEMENT.

Beurre, Fromage, Œufs, Provisions

J'invite les marchands de la
campagne à me consigner ou à
me vendre ferme leurs

PROVISIONS, FROMAGE, BEURRE
ET ŒUFS.

Par mes relations dans le
Commerce et mes contrats pas-
sés, je suis en mesure de leur
obtenir les plus hauts prix du Marché
pour les différents grades de mar-
chandises.

Notez bien ma nouvelle adresse:

ARTHUR SAUCIER,
11 et 13 Place Jacques-Cartier, MONTREAL.

[\$14,310,000] correspondant à une quantité de 835,004 hectolitres, et les vins de qualité ordinaire à 876,828,508 francs, [\$175,366,000] correspondant à une quantité de 34,567,332 hectolitres.

LA RECOLTE DU MAIS AUX ETATS-UNIS

L'évaluation officielle de la récolte du maïs cette année aux Etats-Unis est de 2,313,000,000 boisseaux.

M. Brown, le statisticien du Produce-Exchange, l'estimait à 2,307,860,000 boisseaux le mois dernier, contre 2,289,900,000 boisseaux au 1er septembre dernier, 2,245,000,000 boisseaux au 1er août 1903, 2,523,648,312 boisseaux, estimation officielle de l'an dernier; 1,522,520,000 boisseaux en 1901; 2,105,102,000 boisseaux en 1900; 2,078,144,000 boisseaux en 1899; 1,924,184,000 boisseaux en 1898, et 1,902,968,000 boisseaux en 1897.

Comparativement aux années précédentes, la situation s'établit et se compare comme suit:

Années	Surface	
	ensemencée	Production
	acres	boisseaux
1903	89,800,000	2,313,000,000
1902	94,043,000	2,523,648,312
1901	91,370,000	1,522,520,000
1900	83,320,000	2,105,102,000
1899	82,108,000	2,078,144,000
1898	77,721,000	1,924,184,000
1897	80,095,000	1,902,968,000

LA PRODUCTION DU LAIT

Influence de la nourriture des vaches
Laitières

Des expériences faites en vue de déterminer les influences qui agissent sur la composition du lait et du beurre, par M. Malpeaux, directeur de l'Ecole pratique d'agriculture de Berthonval [France], il résulte que, pour la production beurrière, les fourrages aqueux, comme les feuilles de betteraves, le maïs-fourrage, la moutarde, conviennent peu; elles ne doivent entrer qu'en proportion réduite; que la carotte est supérieure à la betterave; que l'emploi de la pomme de terre n'est pas recommandable.

L'avoine enrichit le lait en beurre.

Les tourteaux de coton, de coprah, de lin, de sésame, de colza, d'oeillette sont excellents, mais la dose ne doit pas dépasser 2 lbs à 3 lbs par jour.

Les pulpes ensilées donnent aussi de bons résultats.

En tout état de cause, c'est le régime du pâturage qui réalise les meilleures conditions pour la production du lait et du beurre.

Ne vous contentez pas simplement d'annoncer; mais annoncez vigoureusement.