

ximum ordinaire des prix du fromage, livré en entrepôt, en Angleterre.

Quant au beurre, quand le prix en monte trop, c'est vers la margarine que l'on se tourne, et l'on estimait de 8 à 18 pence (18 à 25 cents au détail) le prix du beurre qui doit déterminer l'achat de la margarine. Cette limite paraît peut-être trop basse à mes lecteurs; mais il n'en est pas moins vrai qu'un bon nombre de consommateurs ne paieront pas 8 et 10 pences pour le beurre, s'ils sont à même de se procurer de la margarine à 6 et 8 pence.

Dans des circonstances, même s'il n'intervient pas d'autres causes contribuant directement à abaisser les prix, la concurrence par exemple, les seuls prix élevés sont diminués par la consommation, et il s'en suit toujours une baisse de marché. Par contre, la demande augmente toujours avec les bas prix, et elle devient plus ferme. Il faut conclure de là, que le

PRIX DE REVIENT

des produits laitiers est aussi important à étudier que la qualité même de ces produits. J'ai déjà touché à ce côté de la question mais il n'est pas inutile d'y revenir chaque fois que l'occasion s'en présente. Et il se trouve d'autres points qui demandent de même d'être rappelés souvent.

On ne m'a jamais accusé d'être un pessimiste, mais j'ai écrit assez de choses peu encourageantes pour que je me sente tenu de les appuyer d'une page tirée du professeur Sheldon, que je viens de lire; c'est en 1886 qu'elle a été écrite.

"Mais où donc s'en va l'industrie laitière?..... Il y a longtemps que les cultivateurs se sont trouvés en face d'une question aussi embarrassante. Pour ma part, j'ai bien vu des temps où les prix du beurre et du fromage aient été aussi peu élevés qu'à présent mais jamais je n'ai connu de marché aussi lourd et aussi peu actif, à cette saison de l'année. Le mois de mars n'est pas à moitié écoulé, et le beurre n'obtient pas même ce qui devrait n'être et ce qui n'a été de fait, qu'un prix d'été depuis vingt ans. On n'a qu'à consulter la statistique, et l'on verra que je n'exagère pas. Le fromage, lui, ne se vend pas, pour ainsi dire, à cette heure: il se fait quelques transactions ou plutôt quelques livraisons de fabricants à commerçants, mais pas de ce commerce facile d'il y a quelques années."

M. Sheldon ajoute que le bétail est aussi diminué de valeur, que le commerce de lait est "flasque et languissant," que les cultivateurs sont menacés d'être ruinés par la tournure des choses; il dit quelques mots sur la margarine et entrevoit "que les cultivateurs auront à compter avec des difficultés croissantes, à mesure que les années avancent." Il ne fonde aucun espoir sur les laiteries privées, et ne voit de salut que dans les fabriques. "Tout cela, ajoute encore le professeur, est de date récente et modifie profondément la question laitière. La concurrence est plus active que jamais, et elle le sera davantage avec le temps. "A tout événement il ne faut pas se dissimuler que la situation est tendue au-delà de toutes prévisions; un grand nombre ne pourront pas y tenir et nous arrivons infailliblement à un dilemme qu'il faudra bon gré mal gré trancher; ou la laiterie "privée, ou la fabrique."

Laitiers canadiens, ça n'a pas un bon chemin du roi que vous avez à parcourir; mais vos concurrents sont aussi dans des routes raboteuses, et s'ils ne sont pas découragés, vous ne devez pas l'être!

Jetons un coup d'œil, pour nous ramener un peu, sur ce que l'on pense en Angleterre, de nos fromages. Vraiment nous avons

UNE EXCELLENTE RÉPUTATION!

M. Price, de Bristol, m'a dit qu'ayant entré du fromage canadien Cheddar, pour l'exposition jubilaire de Frome, au cœur même de la région des Cheddars anglais, sur cent entrées, nos fromages canadiens ont remporté au-delà de 80 premiers prix. La maison dont fait partie M. Price, sortit du concours avec un *Highly commended* une *Haute recommandation*. Et il faut ajouter que l'exposition ayant eu lieu en septembre, l'on a dû exposer nos fromages du commencement de la saison.

J'ai à corriger une erreur qui s'est glissée dans une lettre antérieure. C'est 112 et non 300 échantillons de nos fromages qui ont été examinés par les analystes anglais, sans qu'on ait retracé une seule altération; je copie la dépêche, qui a été transmise à ce sujet: "Les journaux agricoles admettent que 112 échantillons de

fromages canadiens ayant été examinés sans qu'on ait trouvé un seul cas d'altération, le haut commissaire canadien est bien fondé à dire qu'il ne se fabrique pas au Canada, de ce fromage engraisé artificiellement (*filled cheese*) qui est si commun aux États-Unis.

Je consacrerai une lettre entière à la question de nos beurres sur le marché anglais.

W. H. LYNN.

5 janvier 1889.

Industrie laitière—Excellent fabricant.

Un des meilleurs fabricants de beurre et de fromage du Canada, parlant les deux langues, offre ses services comme fabricant. Il a passé plusieurs années à Ontario comme fabricant dans des fabriques de première classe. C'est là un honneur pour un Canadien français, et c'était certes un excellent moyen de se mettre au niveau de la meilleure fabrication.

Ce que nous connaissons de ce fabricant de beurre et de fromage nous permet de le recommander hautement sous tous rapports. On pourra s'adresser, pour les détails, soit à M. J. de L. Taché, secrétaire de la société d'industrie laitière, soit à nous-même.

ED. A. BARNARD.

LE VIN D'ORGE.

On se préoccupe beaucoup en France d'un nouveau vin, le vin d'orge, qui serait très propre à remplacer dans une certaine mesure le vin de raisin, et qui, sous certains rapports, à part un prix de revient bien moins élevé, lui serait même supérieur.

Un savant français, M. Georges Jacquemin, qui a fait des recherches longues et soignées sur ce sujet, vient de donner communication à l'Académie des sciences de Paris du résultat de ses études. Ce vin résulte de la fermentation de l'orge provoquée par une forme particulière de ferment nommée levure elliptique. Mais si cette question revient actuellement sur le tapis, il existe des présomptions que le vin d'orge a été connu des Gaulois. L'histoire rapporte en effet que nos ancêtres buvaient une liqueur fermentée faite avec de l'orge lors de la conquête par les Romains. Il est peu probable que la fabrication de la bière leur fût connue à cette époque reculée; cette liqueur ne devait donc pas être de la bière, mais bien réellement un vin d'orge.

Après de nombreux essais en petit, M. Jacquemin en est venu à opérer sur 100 litres (22 gallons) de moût simple qu'il appelle *moût d'orge tartarisé* à cause d'une légère addition de crème de tartre, pour le distinguer du moût de bière qu'il désigne sous le nom de *moût d'orge houblonné*. Le résultat de la fermentation de ce moût a été un vin d'orge qui est "une boisson agréable, plus alimentaire que le vin de raisin, puisqu'elle contient plus d'aliments respiratoires, et un aliment plastique, la matière albuminoïde; enfin, elle contient un poids plus élevé de phosphates qui aideront à fortifier le système nerveux et le tissu osseux." Dans sa fabrication, on peut remplacer une partie de malt ou orge germée par de l'orge non germée, du blé, etc, simplement concassés.

Le vin est alors d'égale qualité et il revient moins cher.

Le vin obtenu avait un teneur de 4.80 pour 100 en alcool. Pour lui donner une teneur de 8 à 10 d'alcool pour 100, comme les vins blancs de raisin on augmente la quantité de grain, ou bien on ajoute du sucre, mais avec le sucre, en proportion d'extrait est moins élevée.

Une chose à noter, c'est que si l'on distille le vin obtenu avec la levure elliptique, on obtient une eau-de-vie ou alcool bon goût, tandis que les liqueurs fermentées avec la levure de bière donnent à la distillation un alcool mauvais goût, ce qui explique en partie le goût agréable du vin d'orge.

On fait les plus louables efforts pour combattre l'intempé-