

NOUVEAUX DROITS SUR LE BOIS

Le gouvernement provincial vient d'ordonner des réductions importantes sur les droits qu'il prélevait sur les bois de chantiers et qui étaient trop élevés.

Voici les résolutions qui viennent d'être adoptées par la Législation :

Que les droits à percevoir sur les différentes espèces de bois passant par les améliorations sur les rivières et cours d'eau seront dans les proportions relatives ci-dessous :

Pin rouge, pin blanc, épinette blanche et pruche, en pièces équarries ou flacheuses, les mille pieds cubes...	15
Chêne, orme ou autre bois durs, en pièces équarries, méplats ou flacheuses, les mille pieds cubes....	22 1/2
Billots à sciage de dix-sept pieds ou moins de longueur, les mille pieds, mesure des planches.....	01
Pin rouge, pin blanc, épinette blanche, épinette blanche et pruche, en grumes ou en méplats, de plus de dix-sept pieds et de moins de trente pieds de longueur, les mille pieds, mesure des planches.....	01 1/4
Pin rouge, pin blanc, épinette blanche et pruche, en grumes ou en méplats, de trente pieds ou plus de longueur, les mille pieds, mesure des planches.....	01 1/4
Sciages, les mille pieds, mesure des planches.....	03
Douves, les mille pieds, mesure des planches.....	15
Bois en corde, paquets de bardeaux et autres bois, la corde de cent vingt-huit pieds cubes.....	02
Espars, la pièce.....	03
Mâts, la pièce.....	05
Traverses de chemins de fer, autres que de cèdre, de huit ou seize pieds de long, la longueur de huit pieds.	1/24
Cèdre, en grumes ou en méplats, de huit pieds ou moins de longueur, la pièce.....	1/32
Cèdre, en grumes ou en méplats, de plus de huit pieds et de moins de dix-sept pieds de longueur, la pièce.	1/16
Cèdre, en grumes ou en méplats, de plus de dix-sept pieds et de moins de vingt-cinq pieds de longueur, la pièce.....	3/32
Cèdre, en grumes ou en méplats, de vingt-cinq pieds et de moins de trente-cinq pieds de longueur, la pièce.....	1/8
Cèdre, en grumes ou en méplats, de trente-cinq pieds, ou plus, de longueur, la pièce.....	1/4

EXCELLENTS CONSEILS.

On se demande pourquoi cette énorme différence de prix que nous notons toutes les semaines entre le beurre et le fromage canadiens et le produit danois ou irlandais sur le marché de Liverpool.

M. Gigault, le sous-commissaire de l'Agriculture, donne à ce sujet des explications et de bons conseils dans son rapport de voyage au Danemark publié dans le dernier volume de la Société d'Indus-

trie Laitière. Nous lui empruntons quelques passages :

Tous les négociants anglais avec lesquels nous avons causé de la question si importante pour nous de notre exportation de beurre sur leur marché nous ont donné en substance les réponses suivantes :

"1o. Améliorez vos procédés de fabrication de manière à produire un beurre plus recommandable par sa qualité et son uniformité ; 2o. Les steamers chargés de transport de votre beurre devraient être pourvus de réfrigérants qui le tiennent à l'abri des variations atmosphériques, pour qu'il soit livré au consommateur dans le même état qu'au sortir de la fabrique ; 3o. Expédiez votre beurre régulièrement chaque semaine, afin qu'il arrive frais au consommateur et qu'il n'ait pas contracté ce goût de "vieux" qui le déprécie et en empêche la vente à des prix rémunérateurs ; 4o. Envoyez un beurre moins salé que vous ne l'avez fait jusqu'à présent".

Ces négociants reconnaissent que nous avons envoyé parfois des beurres d'excellente qualité et sont d'opinion que nous pouvons donner un grand développement au commerce de cet article, si nous mettons leurs conseils en pratique.

Le bas prix de la margarine, dont l'usage se généralise dans les classes pauvres en Angleterre, rendra toujours impossible la vente, à un prix convenable, du beurre de qualité inférieure. Aussi certains pays, au courant de ces conditions du marché, additionnent leur beurre de margarine afin de compenser la différence de prix entre les beurres de premier choix et les beurres inférieurs. Quant à nous, nos produits sont à l'abri de tout blâme de ce chef, et nous avons droit de compter sur l'honnêteté de nos fabricants pour qu'ils ne s'exposent jamais au reproche de falsification. Les négociants d'Angleterre nous assurent qu' aussitôt que nos beurres répondront aux exigences du consommateur anglais, nous pourrons en écouler une grande quantité sur le marché de leur pays.

A Paris même on se plaint beaucoup de la quantité de beurre français dans lequel on introduit de la margarine, fraude qui paraît devenir de plus en plus générale.

La France voit diminuer ses exportations en Angleterre. En 1889, elles étaient de £3,073,473 et, en 1893, elles descendaient à £2,679,120, soit une diminution de £394,353, ou \$2,000,000 en chiffres ronds. Cette diminution doit être attribuée à ce que le beurre français est inférieur au beurre danois, dont la production et l'exportation continuent d'augmenter.

Ce fait démontre une fois de plus l'importance de faire un article de premier choix et fait voir à quelles pertes considérables entraîne le manque d'attention ou d'habileté de la part des producteurs. Si les Danois vendent leur beurre facilement et à un prix élevé, ils le doivent non-seulement à leurs bons procédés de fabrication, mais encore au soin qu'ils apportent à ne jamais expédier sur le marché un article soupçonné de contenir des matières étrangères, et à son exportation à l'état frais.

* * *

En 1881, le fromage de notre province se vendait 1 1/2 à 2 centins par livre de moins que celui d'Ontario. Aujourd'hui cette différence est réduite à 1 ou 1/2 centin par livre. C'est encore trop et nous n'avons qu'à le vouloir pour produire un fromage aussi recherché que celui de la province-sœur.

Pour cela il faut généraliser la formation des syndicats de fromageries. Les fabricants qui se figurent n'avoir pas besoin de s'incorporer dans ces associations y ont au contraire tout autant intérêt que les fabricants moins habiles, car ils souffrent tout autant que ces derniers de l'infériorité de nos fromages.

Si notre fromage exporte chaque année 50,000,000 de livres de fromage et qu'elle perde 1/2 centin par livre, parce qu'il n'est pas d'une qualité uniforme, la perte annuelle est de \$250,000.

Cette infériorité, qui résulte en grande partie du manque d'uniformité de ce produit, nous fait subir des dommages assez considérables ; mais, ce qui est plus sérieux, elle nous expose à perdre le marché anglais. Les provinces maritimes et d'autres pays augmentent leur production de fromage ; et s'ils réussissent à offrir aux consommateurs un produit supérieur au nôtre, ils ruineront notre commerce de fromage avec l'Angleterre, de la même manière que celui du beurre l'a été.

Quelques négociants se plaignent de ce que notre fromage est trop humide et pas assez dur lorsqu'il est expédié, qu'il perd une partie de son poids pendant la traversée et qu'il arrive en mauvais état sur le marché anglais. Ils ajoutent que nous ne prenons pas suffisamment soin de la toilette générale de chaque meule ; l'enveloppe en coton est souvent appliquée sans précaution et forme des plis irréguliers qui déparent les contours et l'apparence générale.

Le poids de chaque meule de fromage ne devrait pas excéder soixante-et-douze livres. Les détaillants ne veulent pas de grosses meules qui atteignent parfois le poids de 80 livres et dont la vente est beaucoup plus difficile. Tous les négociants admettent que nous pouvons sans crainte augmenter la production de notre fromage Cheddar.

Comme nous l'avons indiqué ci-dessus, on se plaint en Angleterre de ce que la maturation de notre fromage, et surtout de celui d'automne, laisse à désirer. Ce défaut provient d'installations défectueuses, incapables de protéger le fromage contre les abaissements de la température. Ces constructions, qui ne sont ni assez épaisses ni assez solides, ne permettent pas au fabricant de livrer un fromage qui a mûri d'une manière parfaite.

Il est à espérer que les patrons et les cultivateurs veilleront à ce que l'on maintienne au milieu d'eux des fabriques qui soient une garantie de la possibilité de faire du bon fromage en toute saison.

On ne devrait jamais livrer de fromage avant qu'il ne soit en bonne voie de maturation.

Pris à temps, le Baume Rhumat évite toutes les complications qui suivent ou accompagnent les désordres causés par le froid dans les poumons, les bronches et la gorge. Prix, 25 cts la bouteille dans toutes les pharmacies. En gros chez W. Brunet & Cie.