

avec une baratte danoise d'une contenance d'environ 200 litres ; enfin, le beurre est lavé sur un malexeur rotatif d'environ 1 m. 20 de diamètre.

“ Acheté en gros, le beurre coûte 3 fr. le kilogramme ; au détail son prix est de 3 fr. 50.

“ Le lait maigre est cédé aux cultivateurs-fournisseurs à 5 ou 8 centimes le litre, ou bien sert à fabriquer du fromage de gruyère.

“ A cet effet, on a installé une chaudière de 1,000 litres, chauffée à la vapeur et les presses nécessaires.

“ La salaison et la maturation s'effectuent dans des caves placées au sous-sol. Les résidus de la laiterie servent quelquefois à engraisser des porcs ou bien sont vendus aux cultivateurs-fournisseurs à un prix fixé d'avance.

“ Voici maintenant quelques chiffres relatifs aux frais d'installation de la laiterie ainsi qu'aux dépenses et aux recettes d'exploitation.

“ L'emplacement a coûté 54,522 fr. ; les bâtiments 137,529 fr. ; les machines et appareils 47,498 fr. ; soit un total de 239,549 francs.

“ Il a donc fallu recourir à une nouvelle émission d'action pour couvrir tous ces frais.

“ Le lait est acheté au prix de 0 fr. 15 ou 0 fr. 16 le litre.

“ Pendant la première année, les frais d'exploitations se sont élevés à environ 45,000 francs. L'établissement a été ouvert le 1er mars 1890 et il a vendu sous forme de lait, de beurre et de fromage.

“ En mars, 3,149 litres, en mai, 35,768 litres, en juillet, 54,151 litres et en décembre 73,534 litres.

“ En 1892, il achetait par jour 4,000 litres, et depuis, ce chiffre a dépassé 5,000 litres.

“ Je rappelle, en passant, que la ville de Zurich n'a que 100,000 habitants, et que la laiterie centrale a pour concurrente la laiterie du docteur Gerber, installée dans le même esprit et pouvant travailler une aussi grande quantité de lait.

Toutes les deux néanmoins vivent et font des bonnes affaires.

“ D'ailleurs, les laiteries de ville ne réussissent pas seulement dans des villes de l'importance de Zurich ; elles réussissent à Berlin, ville de 2 millions d'habitants, à Copenhague, ville 150 mille habitants, à Kiel, ville de 25 à 30 mille habitants, à Hambourg, ville de 500,000 habitants, etc., etc.

“ Il serait bien extraordinaire qu'en France, elles ne puissent donner de bons résultats pécuniaires.

EMILE SAILLARD.

(La Laiterie)

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE DE LA SARDINE AU NOUVEAU-BRUNSWICK.

PAR LE PROFESSEUR PRINCE, COMMISSAIRE DES PÊCHERIES.

La baie Passamaquoddy, Nouveau-Brunswick, et les eaux qui entourent les îles West, dans la baie de Fundy, ont pendant longtemps donné un abondant rendement de hareng. Ce poisson a été utilisé de différentes manières par le commerce : autrefois il était fumé et salé et paqué en barils ; mais dans le cours des vingt dernières années, avec le déclin de l'industrie de la salaison du poisson dans la province, il a surgi une pêche à la sardine qui a pris une importance et une valeur considérable.

A propos de cette industrie, il est bon de dire tout de suite que la présence de la vraie sardine dans les mers canadiennes n'a pas été scientifiquement établie. La sardine est un poisson qui, adulte, est d'une taille insignifiante ; mais le poisson qui porte ce nom au Canada est, en réalité, le petit du hareng et des clapés alliés. L'opinion exprimée, il y a un an ou deux, dans un journal de Québec (*L'Événement* du 5 juin 1893) par une autorité reconnue, au sujet des sardines mises en boîtes sur les rives du Saint-Laurent (Kamouraska), représente fidèlement le fait quant à nos sardines en général. “ J'ai eu raison de dire qu'il n'y avait pas de sardine dans le Saint-Laurent et que ce que M. Letellier met en boîtes à Saint-André de Kamouraska n'est que du petit hareng. ” La faible et précoce condition de ce poisson est loin de lui ôter ses qualités comestibles, ces qualités n'augmentent pas toujours, du reste quand il a atteint son plein développement, et l'adulte de ces clapés, tel que le gasparot, est d'une excellence inférieure, tandis que son congénère qui n'est pas encore parvenu à maturité est délicat et agréable au goût.

Le petit poisson, dont la capture constitue au Nouveau-Brunswick la pêche de la sardine, est préparé et paqué soit dans des boîtes rectangulaires peu profondes ou dans des boîtes ovales, à la manière des sardines à l'huile qui ont constitué pendant longtemps une industrie de grande valeur en France. Les sardinerias ont été principalement et sont encore maintenant uniquement exploitées sur la côte du Maine. Les trois qui existent dans le comté de

Charlotte, Nouveau-Brunswick, — celle de M. Lewis Holmes, à Bever-Harbour, de M. Théodore Holmes, à Saint Andrews et de M. Wetmore, à Deer-Island — ne démentent pas l'opinion générale que le paquage de ces établissements n'est pas considérable en comparaison de celui des sardinerias de Eastport et d'autres.

La sardinerie que compte la province de Québec et dont il a été déjà parlé, peut être exclue de notre étude, bien que par la haute excellence et la grande réputation de ses produits, elle occupe un rang notable dans les industries piscicoles des provinces maritimes.

A Eastport, Maine, E.-U., et dans les environs il y a, ou il y avait jusqu'à tout récemment, pas moins de trente-cinq sardinerias, c'est-à-dire presque autant qu'en emploie la célèbre industrie française. En 1892, elles ont paqué 300,000 caisses, et ce paquage était pourtant considérablement inférieur à celui de l'année précédente. D'année en année, le nombre de ces établissements varie car il en surgit de nouveaux et des anciens ferment leurs portes.

Lorsque le paquage des sardines commença, il y a une trentaine d'années, les fabriques établies dans le territoire canadien en produisirent des quantités considérables. Un droit prohibitif imposé par les États-Unis, modifia notablement l'industrie au point de vue canadien. Nos eaux continuèrent, il est vrai, à fournir le poisson ; mais le marché de l'artifice fabriqué était principalement aux États-Unis, et, par une commode interprétation des règlements de douanes qui, en pratique, auraient dû nous conserver le poisson fraîchement pris, ce poisson fut admis chez nos voisins. Le procureur-général des États-Unis décida que les bateaux canadiens de moins de cinq tonneaux ne devaient pas être réputés navires dans le sens des règlements, et le poisson canadien, dont les sardinerias du Maine avaient besoin, fut ainsi admis comme produit des pêcheries américaines.

Les fabriques des États-Unis n'auraient pu continuer leurs opérations une seule journée sans les grandes quantités de poisson qu'elles obtenaient de nos eaux, en ce qui concerne nos pêcheurs, l'industrie sardinière se borne à la capture du poisson frais et à sa vente aux fabriques du Maine.

(A suivre à la page 687)