

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

du Commerce, de la Finance, de l'Industrie,
de la Propriété foncière et des Assurances.
Bureau: No. 32, rue Saint-Gabriel, Montréal.

ABONNEMENTS:

Montréal, un an \$2.00
Canada et États-Unis..... 1.50
France..... fr. 12.50

Publié par
La Société de publication commerciale,
J. MONIER, Gérant.

MONTREAL, 28 JUIN 1888.

LE BUDGET PROVINCIAL.

D'après les chiffres donnés par
le trésorier provincial, l'honorable
M. Shehyn, vendredi dernier, la
situation de la dette de la province
de Québec serait:

PASSIF.

Emprunts jusqu'à 1888.....\$18,117,223.38
Emprunt de 1888..... 3,500,000.00
Total.....\$21,617,223.38

ACTIF.

Recettes à
compte du
prix du che-
min de fer
du nord..... \$7,600,000.00
Subvention
capitalisée... 2,394,000.00
Créances di-
verses..... 865,069.10
Dette nette.....\$10,859,069.10

Pour le service des intérêts
de cette dette, il faut
prendre sur notre budget
annuel la somme de..... \$1,100,153.00
Dont il faut déduire les in-
térêts que nous recevons
sur nos placements..... 445,000.00
De sorte qu'il nous reste à
prendre sur nos revenus
généraux la somme de... \$655,153.00

La somme brute de nos intérêts
représente 5.08 pour cent sur la
dette brute, mais, comme nos place-
ments ne nous rapportent pas un
intérêt égal à celui que nous
payons, la somme nette des inté-
rêts à payer sur nos revenus repré-
sente 6.19 p.c. sur notre dette nette.
Si nous pouvions convertir toute
notre dette, en titres portant 4 1/2%,
près au pair, on voit que nous
réaliserions une économie annuelle
de \$235,463.67.

Or comme, suivant la théorie ex-
posée par Sir Charles Tupper au
parlement fédéral il est entendu
que la dette d'un état ne se rem-
bourse jamais, et qu'il ne faut tenir
compte que des charges annuelles
imposées au pays pour le service
des intérêts, on peut considérer que
cette conversion de la dette au
moyen de laquelle nous n'aurions
plus de déboursés pour le service
des intérêts qu'une somme de
\$864,689.33 équivaudrait à une di-
minution du capital de notre dette
d'environ \$4,000,000.

Mais cette éventualité de la con-
version n'entre pas dans les calculs
du trésorier qui a élaboré son bud-
get sur les bases fournies par les
taux actuels.

Le budget ordinaire des recettes
et des dépenses pour 1888-89, dé-
duction faite des recettes et dépen-
ses en rapport avec la dette et les
placements, est établi comme suit:

Recettes.....\$2,900,672.80
Dépenses..... 2,177,206.74

Excédant de recettes..... 723,466.06
Service des intérêts (net).... 655,153.00
Excédant net des recettes.. \$68,313.06

Le budget extraordinaire de dé-
pense imputable au compte du ca-
pital, indique l'emploi d'une som-
me de \$1,197,853.12 qui sera prise
sur le produit du dernier emprunt
et dont \$783,500 seront employées
à payer des subventions aux che-
mins de fer, et \$413,303.12 à la
construction d'édifices publics.

Il y a certainement lieu de se
féliciter que notre budget provin-
cial puisse se solder par un excé-
dant de recettes. Nous avons cepen-
dant des doutes sur la suffisance
de l'excédant prévu; car si nous
nous rapportons à l'expérience des
exercices précédents, nous trou-
vons qu'il y a presque toujours
avant la fin de l'exercice des dé-
penses imprévues qui nécessitent
un "budget supplémentaire et
dont le montant pourrait bien dé-
passer \$68,000; d'un autre côté, il
peut arriver aussi que des causes
imprévues diminuent les recettes...
Il serait donc de bonne adminis-
tration de laisser une marge plus
considérable de recettes à chaque
exercice si l'on tient à équilibrer
réellement le budget. Ou encore il
vaudrait mieux faire disparaître
complètement ces budgets supplé-
mentaires qui déroutent tous les
calculs, n'ordonnant que les dé-
penses pour lesquelles un crédit
est ouvert au budget et ne pas dé-
passer ce crédit à moins de nécessité
absolue. On a créé dans ce but un
nouvel office, celui de l'auditeur
provincial; que l'on donne donc à
cet auditeur l'autorité nécessaire
pour remplir ses fonctions et que
toute dépense absolument nécessaire au
delà du montant des crédits soit débi-
tée à l'exercice suivant.

Nous aurions de la sorte une
sécurité absolue que nos dépenses
ne dépasseront jamais nos recettes,
et nous serons forcés de faire des
économies pour couvrir les dépen-
ses imprévues.

Car il ne faut pas se le dissimu-
ler, les nouvelles sources de reve-
nus se font plus rares d'année en
année; celles que nous exploitons
actuellement ont un rendement
fixe, peu susceptible d'augmenta-
tion, tandis que certaines de nos
dépenses augmentent nécessairement
avec l'augmentation de la popula-
tion et il viendra un jour où nous
serons forcés, ou bien de diminuer
nos dépenses administratives, ou
bien d'avoir recours à la taxe di-
recte.

Nous devons cependant donner
crédit à l'honorable M. Shehyn
pour sa promesse d'un excédant
sur l'exercice 1888-89, nous résér-
vant de lui décerner les louanges
qu'il aura méritées, l'année pro-
chaine si cet excédant n'est pas
absorbé et dépassé par le "budget
supplémentaire."

Pendant la saison des chaleurs,
nous recommandons à nos lecteurs
les vins de la Société Vinicole, 298
rue Dorchester, à Montréal. Lé-
gers, toniques et rafraîchissants,
les clarets, sauternes, sherry de la
Société sont les meilleurs de la
ville. Vins depuis \$3 la douzaine
de bouteilles assorties et \$1.20 le
gallon livré à domicile.

Envoyez vos ordres par la malle.

LE COGNAC.

Il nous paraît assez singulier, à
nous autres Français, que des
étrangers s'imaginent faire du co-
gnac. Il ne manque pas en France
de pays où le vin est assez bon
marché et de garde assez difficile
pour qu'il y ait avantage à le trans-
former en eau-de-vie. C'est aussi
depuis deux ans le cas de l'Algérie.
On y prépare avec les petits vins,
difficiles à vendre, des eaux-de-vie
d'un goût excellent. Néanmoins,
quoiqu'il soit assez ordinaire de
trouver en Algérie des distillateurs
charentais qui produisent des eaux-
de-vie de vin-blanc analogue en
apparence à celui des Charentes,
aucun vigneron, aucun négociant,
algérien n'a songé à usurper le nom
de cognac.

Oui, il y a des eaux-de-vie d'Al-
gérie, des eaux de vin pures de vin:
les colons de la province d'Oran
sont fort désireux de leur trouver
des débouchés; mais ils les offrent
sous leur vrai nom d'eaux-de-vie
d'Algérie et n'ont pas la prétention
de les vendre sous le nom de co-
gnac. D'ailleurs à l'étranger, on se
méprend complètement sur l'em-
ploi de la désignation "Cognac".
Le nom n'est pas du tout usité
dans le pays même. Les proprié-
taires, les distillateurs, les négo-
ciant, les expéditeurs ne s'en servent
jamais. On connaît seulement les
"eaux-de-vie", les "vieux pro-
duits". Le mot de Cognac n'indi-
que pas, pour les intéressés, la dé-
nonciation particulière d'une caté-
gorie spécial d'alcool potable. Ce
n'est pas davantage de l'eau-de-vie
de vin, c'est l'eau-de-vie du pays
de Cognac. Sa provenance fait
toute sa valeur et cette valeur
tient exclusivement aux qualités
propres des cépages du pays et du
vin qu'ils produisent, accessoire-
ment aux procédés de distillation
et de garde.

Un Charentais expatrié est con-
vaincu qu'il fera une bonne eau-de-
vie; il ne prétendra jamais faire de
l'eau-de-vie semblable à celle de
son pays, méritant au-dehors le
titre de "Cognac".

Voilà la vérité sur le vrai cognac.
C'est le sol, qui donne ses qualités
à l'eau de-vie des Charentes. Ail-
leurs, on peut distiller une eau-de-
vie plus ou moins bonne; on ne
peut pas faire de cognac.

—Revue des Vins et Liqueurs.

FABRICATION DU FROMAGE.

M. D. M. McPherson, le célèbre
fromager de Lancaster, a donné,
le 15 courant, à Montréal, une
seconde leçon pratique de fabrica-
tion à nos fromagers, sous les aus-
pices de la Société d'Industrie lai-
tière.

Nous nous sommes mis en rap-
port avec M. McPherson pour nous
procurer le texte de cette leçon;
malheureusement M. McPherson
improvise, et le temps lui manque
en ce moment pour l'écrire. Il a
eu la complaisance cependant de
nous promettre qu'il l'écrirait pour
nous dès qu'il aurait un peu de
loisir.

En attendant, nous reproduisons
les observations préliminaires pu-
bliées par la Société de l'Industrie
laitière et qui résument, avec le
tableau qui les accompagne, les
principaux points des leçons de
M. McPherson.

PROCÉDÉ CHEDDAR

Observations Préliminaires

Changements.—Les changements
de procédé d'une saison à l'autre,
doivent être réglés par les change-
ments de température qui sont leur
principale raison d'être.

Les doses de présure ou de sel
doivent aussi changer graduelle-
ment.

Réception du lait.—Pendant que
l'on reçoit le lait, il est bon de
brasser souvent le lait dans le bas-
sin, pour empêcher la crème de
monter et aussi pour chasser l'o-
deur animale du lait.

Couleur.—Doit être mise dans le
lait dix minutes avant la présure
pour la mêler parfaitement.

Mise en présure.—Quand on se
sert d'extrait de présure, (ce que
l'on doit toujours faire) il faut em-
ployer la présure dans cinq ou six
fois son volume d'eau au moins.
En été, on emploie moins de pré-
sure qu'au printemps et à l'automne.

Coupage du caillé.—Se fait géné-
ralement trop tard dans la plupart
des fabriques. Il vaut mieux cou-
per un peu plus mou; la qualité
du fromage sera meilleure, et, avec
du soin, le petit lait sera aussi
clair. Faites les trois coupages de
suite et sans arrêt. Il faut de toute
nécessité empêcher le caillé de se
reprandre après le coupage, tout
en évitant de traiter le caillé trop
durement. Il faut couper le caillé
fin; il est plus facile de le durcir
ensuite par des brassages à la main.
Ceci est important surtout quand
le lait travaille vite.

Après le coupage du caillé, dé-
collez le caillé d'après le fer-blanc,
à la main, doucement; brassez en
augmentant graduellement à me-
sure que le caillé se durcit et s'en-
fonce sous le petit lait, et pendant
au moins 10 minutes avant de
commencer le chauffage pour le
cuisson.

Cuisson.—Doit toujours se faire
d'autant plus vite que le lait est
plus avancé.

Enlèvement du petit-lait.—Anssitôt
la cuisson finie, ôtez le petit lait
jusqu'à ce que le caillé affleure,
pour pouvoir l'envoyer plus vite
au bon moment. Brassez constam-
ment à la main. En général les
fabricants attendent, pour mettre
le siphon, que ce soit le temps
d'envoyer tout le petit lait; c'est
trop tard et cela expose à des acci-
dents. On ne doit jamais faire bas-
culer le bassin avant que le caillé
affleure; de cette façon il est facile,
au temps voulu, d'envoyer le caillé
dans le haut du bassin, et d'y faire
des rigoles sans que le siphon se
bouche. Et l'on est prêt à brasser
le caillé plus vite et avant qu'il ne
se prenne en pains qu'il faudrait
briser au détriment du rendement.
C'est une règle absolue et sans
exception que le caillé à compter
de l'instant que la cuisson est finie
(96°) ne doit en aucun cas, demeu-
rer plus que trois heures dans le
petit lait.

Egouttement du caillé.—Le petit
lait enlevé, il est très important
de bien égoutter le caillé, en le
haussant d'un bout à l'autre du
bassin, jusqu'à quatre ou cinq fois
de suite; il faut que le caillé soit
bien durci avant de le tasser.

Le brassage du caillé doit se
faire au plus vite après le petit-lait
tiré, et sans écraser et broyer les
grains; il doit se répéter jusqu'à