



Épiceries, Provisions, Vins et Liqueurs



BEURRE ET FROMAGE

Nous recevons, avec prière de la reproduire, une lettre adressée par l'Association des Marchands de Beurre et de Fromage de Montréal aux producteurs de ces deux articles de grande consommation.

Mous nous faisons un plaisir d'autant plus vif de traduire cette lettre au profit de nos lecteurs qu'intéressent les produits de la laiterie, qu'elle est l'écho de ce que nous avons maintes fois répété dans les colonnes du PRIX COURANT.

Voici cette lettre :

Montréal, 15 octobre 1901.

Messieurs,

A une assemblée générale de cette Association, le 10 courant, il a été décidé d'adresser une circulaire aux Producteurs de lait du Canada pour insister fortement auprès d'eux afin qu'ils dirigent spécialement leur attention sur la fabrication du beurre et qu'ils arrêtent complètement la fabrication du fromage après le 1er novembre, pour les raisons suivantes :

1o Le fromage d'étable fait tort à la consommation, est une cause de diminution dans la demande pour le fromage d'herbage et en fait baisser le prix.

2o Les débouchés pour le fromage sont limités et tout dépend de la qualité au point de vue d'une forte consommation.

3o La consommation du fromage, loin d'augmenter est en diminution, tandis que la consommation des beurres fins de crème-rie augmente rapidement.

4o Le prix du beurre pour la moyenne de toute l'année est plus haut que celui du fromage, pour les qualités supérieures.

5o La fabrication du beurre est plus profitable que celle du fromage non seulement eu égard aux prix mais en ce sens que les animaux et la terre en bénéficient.

6o Pour maintenir de hauts prix, il faut un continuel approvisionnement de beurre fin et comme la quantité de lait diminue à cette époque, il est absolument urgent qu'on maintienne autant que possible celle nécessaire à la fabrication du beurre en cessant la production du fromage pour avoir l'approvisionnement requis.

Pour obtenir le plus haut prix, le beurre devrait être expédié frais chaque semaine.

Votre dévoué,

J. STANLEY COOK, Secrétaire.

NOTES GÉNÉRALES

On recommande que toutes les fabriques soient outillées pour faire indistinctement du fromage et du beurre.

Le fromage doit être tenu trois semaines à une température de 60° pour assurer une maturité convenable. On continue encore à recevoir des plaintes sérieuses sur l'expédition de fromage trop vert.

On emploie encore du bois trop mince pour l'emballage du fromage et du beurre.

N. D. L. R.—Les conseils donnés par l'Association des Marchands de Beurre et de Fromage sont excellents. Nous avons le ferme espoir qu'ils seront en tous points suivis par les intéressés qui sont à même de les suivre. Mais là où il n'existe que des fromageries et pas de beurrieres, on continuera sans doute à faire du fromage aussi longtemps qu'on aura assez de lait.

Ne serait-il pas temps de s'occuper de la fabrication de diverses sortes de fromage au lieu de s'en tenir presque exclusivement à la fabrication du Cheddar ?

Nous croyons que l'Association qui ne paraît avoir rien fait jusqu'ici et ne semble nullement disposée à faire quoique ce soit pour créer ailleurs qu'en Angleterre des débouchés au fromage canadien, pourrait faire quelque chose de profitable pour ses membres et pour les producteurs canadiens en favorisant la fabrication d'autres genres de fromages propres à l'exportation.

AMELIORATION DU BEURRE

Le Président de la Société de l'Industrie Laitière, M. J. A. Vaillancourt, avait convoqué hier, mercredi, quelques exportateurs de beurre auxquels s'était joint le secrétaire de la Société, M. Emile Castel, pour juger de la qualité d'un beurre fabriqué avec adjonction à la crème d'un ferment nouveau importé des Etats-Unis.

On avait remis cinq échantillons du ferment à autant de fabricants et c'est le beurre fait à l'aide de ce ferment qu'on avait à examiner hier.

Les cinq échantillons de beurre examinés ont été trouvés différents les uns des autres, mais pour quatre d'entre eux on est tombé d'accord que le beurre fait avec le ferment était de meilleur arôme et de meilleur goût que le beurre sans ferment.

On ne s'arrêtera pas en chemin, nous l'espérons, et on arrivera à

l'uniformité en suivant ponctuellement les instructions dans de nouvelles expériences.

Les membres de l'Association des Marchands de Beurre et de Fromage sont unanimes à demander une plus forte production du beurre; nous sommes avec eux, mais à la condition que le beurre canadien ait un nom à lui sur les marchés d'exportation et que ce nom soit synonyme de beurre de qualité supérieure et uniforme.

LA PRODUCTION DU SUCRE EN EUROPE

M. Licht, de Magdebourg, tout en faisant ses réserves sur les modifications qu'il pourra y avoir lieu d'apporter aux évaluations de la production du sucre pendant cette campagne, donne néanmoins les chiffres suivants relatifs à la production européenne et basés sur les perspectives actuelles :

Pays	Campagne 1901-'02		Camp. 1900-'01
	Tonnes	Tonnes	Tonnes
Allemagne.	2,070,000	2,170,000	1,979,098
Autriche...	1,120,000	1,220,000	1,094,543
France....	1,145,000	1,245,000	1,170,332
Russie....	950,000	1,050,000	920,000
Belgique...	320,000	380,000	340,000
Hollande...	180,000	200,000	178,071
Divers.....	400,000	450,000	387,450
Total..	6,185,000	6,715,000	6,068,994

Si l'on prend la moyenne des chiffres extrêmes pour la production de cette campagne, soit de 6,185,000 et 6,715,000 tonnes, on a un total de 6,450,000 tonnes, contre une production pendant la dernière campagne de 6,008,994 tonnes en chiffres ronds.

MM. B. Houde & Cie de Québec accusent un fort mouvement d'affaires qui ne fait que s'accroître depuis quelque temps déjà. De fait, les tabacs manufacturés de la maison B. Houde & Cie, tabacs coupés et en poudre ont conquis la faveur du public grâce à la qualité de la feuille employée et à sa préparation scientifique.

Cognac Ph. Richard

MM. Laporte, Martin & Cse reçoivent une partie de leur stock d'hiver de cognac. La grande vogue de leur marque est la meilleure preuve de sa qualité supérieure.