

Combien d'autres fromages il faudrait citer encore, dignes d'estime et justement renommés! Le Port-Salut, le Livarot, le Marolles, le fromage de Hollande, celui d'Auvergne, le Parmesan, le Chester, sans parler de tous les fromages de ménage, qui constituent une ressource si précieuse dans toutes les familles!

D'après M. Fleurent, le fromage peut être considéré d'une façon générale comme du lait privé de lactose, très peu hydraté, riche en matière grasse et en matière azotée. Il y faut ajouter, d'après M. Duclaux, la présence d'une quantité notable de phosphate de chaux. Pour Bouchardat, le fromage additionné d'eau et de pain est un aliment complet. On s'explique ainsi que beaucoup d'ouvriers, soit des villes, soit des campagnes, se contentent d'un morceau de pain et de fromage pour déjeuner, et que, dans la plupart des fermes, un des repas au moins ait chaque jour le fromage pour base.

Cependant l'hygiène n'approuve pas complètement l'usage des fromages dans lesquels une fermentation excessive a provoqué un développement abondant d'ammoniaque, et peut-être certains principes toxiques. On a constaté en 1902, à Finsbury [Angleterre], un empoisonnement [non mortel] de 17 personnes, dû à un fromage de Hollande contenant une ptomaine découverte par le professeur Vaughan et appelée par lui "tyro toxicon".

Sans aller jusque-là, les fromages fermentés peuvent, d'après Bouchardat, être nuisibles aux goutteux et aux dartreux. En dehors de ces cas exceptionnels, le fromage conserve tout son mérite alimentaire.

UNE HOUBLONNIERE EN CALIFORNIE

(Par Janet Macdonald, dans le Scientific American.)

Cinq cent trente acres de beauté verdoyante dans les basses terres du centre doré de la Californie, des milles de verdure ondoyante dans la région ensoleillée de la prospérité et du contentement, des centaines de travailleurs pleins d'ardeur et de visages heureux, le rire retentissant de l'enfance, les accents sonores de l'âge moyen se mêlant à la voix adoucie de l'âge mûr, tous occupés à un emploi hygiénique et profitable: telle est la scène d'une simplicité arcadienne qui s'offre à ma vue, lors d'une récente visite à une houblonnière de Californie, dans le Comté de Yuba. C'est une leçon de choses impressionnante que de considérer le développement d'une contrée dont la production est si riche, qui se cultive si aisément, et qui donnera un emploi profitable à tant de monde.

La récolte de houblon vert dans cette seule houblonnière s'est élevée l'année

dernière à plus de trois millions de cent mille livres. La cueillette seule de cette récolte prodigieuse a coûté \$31,000 et a exigé l'emploi de quinze cents personnes pendant vingt jours.

Comme le houblon mûrit à différentes époques dans les diverses localités de cet état au climat très-varié, les cueilleurs passent rapidement d'une houblonnière à l'autre, employant d'ordinaire toute la saison à cette occupation agréable et rémunératrice. Des hommes, femmes et enfants de toutes conditions forment l'armée des cueilleurs. On y rencontre des professeurs, des étudiants des deux sexes, des gens de toutes les nationalités, ardents à la tâche pour gagner l'argent qui leur permettra de satisfaire leurs aspirations ambitieuses; des hommes et des femmes de bonne famille avec leurs jeunes enfants, des Japonais et Japonaises, des Chinois et des familles entières provenant de l'Italie ensoleillée.

Ces cueilleurs industriels et aux doigts habiles, sans distinction de nationalité, qui retirent de la cueillette du houblon tout ce qu'elle peut produire, gagnent jusqu'à \$75 dans une saison de vingt jours. S'ils travaillent jusqu'à la fin de la saison, ils reçoivent dix pour cent en plus, mais beaucoup parmi eux disparaissent avant que toute la récolte ne soit rentrée, trouvant de nouveaux terrains où la cueillette est plus facile et où ils peuvent travailler plus vite. Une famille même peu nombreuse peut amasser une jolie somme d'argent, car un enfant peut cueillir le houblon. Les districts à houblon—car les houblonnières sont classées en districts—doivent subir une cueillette complète avant que l'opération ne commence sur un autre district.

La foule des ouvriers qui travaillent ensemble offre un exemple de sélection naturelle, et les démarcations sociales y sont strictement observées; mais, mais les cueilleurs seuls ou en famille reçoivent chaque année pour la récolte de houblon. Les pieds de houblon se plantent au moyen de boutures et, lorsqu'ils sont en pleine croissance, il n'est besoin d'y faire aucun changement, excepté de remplacer au fur et à mesure les pieds qui meurent, ou dans le cas où on désire obtenir de meilleures variétés, ou encore quand on désire grouper les pieds qui succèdent mieux les uns aux autres pendant la maturité.

Le terrain est labouré et hersé, que motte de terre est complètement agrégée jusqu'à ce que le sol présente une surface parfaitement unie. On laisse le sol sécher et livrer; le fumier est en lots de chars, ainsi que tout le matériel employé dans la culture du houblon, sa préparation pour le marché, la prise de la ficelle, la toile à houblon, etc.

Les tiges de houblon coupées de cordes de coton, supportées

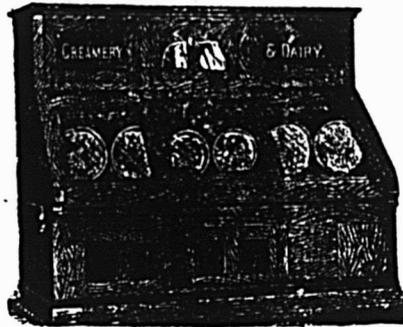
La Peptonine

Le véritable aliment des enfants, pur, stérilisé, approuvé par les analystes officiels, recommandé par les autorités médicales.
Se détalle à 25 cts la grande boîte.
Pour les cotations, consultez les prix courants de ce Journal.

F. COURSOL, Seul Propriétaire,
382 Avenue de l'Hôtel de Ville, - MONTRÉAL.

Glacière Brevetée "Aubin"

La plus Parfaite.
La plus Economique,
Indispensable aux Epiciers.



- 40 Modèles Différents.

C. P. FABIEN,
Manufacturier,

3167 à 3169 Rue Notre-Dame,
MONTRÉAL, Can.

Médaille d'Argent: Exposition Québec.
Diplomes: Montreal, Ottawa, Toronto.

Ecrivez pour Catalogue.

Cocoa "Perfection"

Etiquette Feuille d'Erable

Chocolat "Royal Navy"

Chocolat "Queen's Desert"

Chocolat "Cream Bar"

Chocolat à Glacer

Chocolat "Swiss Milk"

Cafés en renom

Reconnus pour leur pureté
et leur excellence.

FABRICANTS
The COWAN Co., TORONTO.

C
O
W
A
N

CHOCOLAT

Non Sucré

DES EPICIERS

POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de ¼ lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

"Elite"