

apôtres du libre-échange: on brûla les livres sacrés, on agit comme si les hommes et les doctrines n'avaient jamais existé. Aux mânes de Cobden et de Peel on cria: "Raca!"

Chamberlain conduisait le mouvement. Il démontra que la Grande-Bretagne, possédant des colonies nombreuses et très peuplées, son intérêt commandait de décider que, désormais, on ne pourrait vendre, en Angleterre et dans les colonies anglaises, que des produits anglais, d'autant plus qu'il devenait de plus en plus difficile de les écouler ailleurs.

Foin des docteurs qui proclamaient naguère que la protection était une cause de ruine pour le pays qui l'adoptait! On renvoya aux asiles d'aliénés ceux qui soutenaient que plus un peuple se protégeait, plus il donnait une avance et une supériorité aux producteurs des pays qui pratiquaient la liberté commerciale.

Tout cela fut regardé comme le contraire de la vérité, et l'on s'avisa de plus qu'un régime qui, en un demi-siècle, avait anéanti l'agriculture anglaise n'était peut-être pas l'idéal pour un pays où l'on a l'habitude de manger comme ailleurs. On en arriva à trouver qu'un homme d'Etat anglais, Huttkisson, avait émis une opinion fort raisonnable lorsqu'il écrivait:

"Quand une nation, en matière de douanes, consulte autre chose que ses intérêts, elle court à sa ruine, et le Ministre qui lui propose quelque chose de semblable, est un malhonnête homme ou un fou!"

M. Chamberlain ne voulut pas, sans doute, qu'on le traitât de malhonnête homme ou d'insensé.

De là, le coup de barre densif qu'il vient de donner dans la direction de la protection. — "La Réforme Economique". — Jules Domergue.

Mélasses nouvelles

The Dominion Molasses Co. de Halifax, N. B., offre à des prix corrects de la mélasses Barbade de belle qualité que les bons acheteurs s'empresseront de mettre en stock.

Demandez des cotations: cela vous paiera.

LA FABRICATION DU FROMAGE ITALIEN DIT "MASCARPONE"

Le "Mascarpone" est un petit fromage jouissant d'une grande renommée en Lombardie. Voici, d'après M. le Dr Fascetti, le procédé le plus rationnel pour le fabriquer.

On verse la crème doucement dans un seau à large base, ou dans un bassin de fer émaillé, puis on la réchauffe au bain-marie en l'agitant constamment. Un thermomètre plongé dans la crème montre qu'à 80 degrés la crème commence à présenter un gonflement qui devient plus marqué lorsque la température atteint 90 degrés. A ce moment on retire le récipient du bain. On ajoute immédiatement 15 centimètres cubes par litre, d'une solution d'acide acétique [5 centimètres d'acide dans 100 centimètres cubes d'eau], ou 20 centimètres cubes d'une solution d'acide tartrique à 5 pour cent. Si la crème est déjà un peu acide, il convient de diminuer d'autant la quantité de solution à y ajouter. La crème est agitée pendant qu'on laisse tomber l'acide, et on continue de remuer lentement pendant 10 minutes jusqu'à ce que la masse devienne dense et épaisse.

On verse alors sur une toile à mailles fines, étendue sur un lit de paille au-dessus d'une table inclinée. La masse est agitée de temps en temps pour séparer le petit-lait, et à peine est-elle refroidie, qu'on la met dans un moule, consistant en petit cylindre de bois de 0m,08 à 0m,10 de hauteur, et 0m,03 à 0m,07 de diamètre à fond concave et percés de trous. L'intérieur du moule est revêtu d'un morceau de la même toile mouillée, ou bien de mousseline, et la pâte du fromage s'y place au moyen d'une cuiller. Les moules, remplis, sont transportés sur un plan incliné dans une salle où la température est de 10 degrés et d'où le petit-lait continue de s'écouler. Au bout de vingt-quatre heures, le fromage est prêt à être consommé: il est très blanc, de pâte fine et délicate, de saveur agréable; sa composition centésimale, d'après les analyses du

Dr Fascetti, est d'environ 45 à 49 parties de matière grasse, 43 à 45 d'eau et 7 à 8 d'albuminoïdes.

En moyenne, 100 litres de crème donnent 40 kilogrammes de "Mascarpone", lequel se vend 4 livres le kilogramme, 80c, soit 40c la livre; ce qui par conséquent donne un joli bénéfice.

La première assemblée annuelle de la Canadian Cannery Consolidated Company a eu lieu à Toronto le 13 juin.

Les personnes suivantes ont été élues directeurs: MM. Hugh Malcolmson, W. P. Innes, J. Nairn, W. A. Ferguson, F. R. Lalor, W. Boulter, S. Nesbitt, T. N. Dunn & A. T. Matthews.

Cafés avantageux

The New-York Coffee Co. de London, Ont., rapporte que les prix actuels des cafés verts sont les plus bas qu'ils aient atteints dans l'histoire du commerce du café.

Comme résultat des bas prix, il s'en suit de meilleures valeurs livrées à la consommation, ce qui a provoqué une augmentation accentuée de la quantité des cafés consommés.

Cette firme possède un stock énorme des cafés verts réservés à sa clientèle canadienne.

Cartes de Menus Gratuites

Voici une bonne aubaine pour les propriétaires d'hôtels, cafés, restaurants faisant usage de cartes de menus.

The American Tobacco Company of Canada Limited vient de faire exécuter une carte de menu illustrée en or et couleurs qui aura certainement du succès, car elle semble établie tout spécialement pour nous induire en tentation, avec sa table garnie d'une belle dinde rôtie encadrée de carafes et de bouteilles de formes variées qui éveillent bien des convoitises. Le tout couronné d'un fac-simile du paquet de cigarettes Sweet Caporal que de joyeux cupidons viennent ingénument rappeler à notre souvenir, comme complément d'un bon et succulent repas.

Cette carte de menu sera distribuée gratuitement aux Hôtels, Cafés et Restaurants qui n'auront qu'à y inscrire ou à y faire imprimer leur menu et, au verso, la carte des vins. C'est une jolie carte à mettre sur la table. Adressez-vous au département de la Publicité de The American Tobacco Co. of Canada Ltd, 47, rue Côté, Montréal.



Saumon "Clover Leaf"

QUALITE STRICTEMENT CHOISIE DE SOCKEYE
ROUGE DE LA RIVIERE FRASER

La plus haute qualité et le plus bel emballage sur la marché.

THE PACIFIC SELLING CO., 95 HUDSON ST.,
NEW YORK, N. Y.