

nadiens perdirent à peu près tout ce qu'ils avaient.

*Des Transactions de la Société Littéraire et Historique de Québec, 1874-75.*

### BEURRES DU CANADA ET D'AUSTRALIE.

M. A. J. Brice, notre principal exportateur de beurre, nous a donné comme suit son opinion sur les mérites respectifs des beurres du Canada et d'Australie, et sur leur position respective sur le marché anglais.

“ Je crois, dit-il, que nous faisons du beurre au moins égal en qualité au meilleur beurre d'Australie ; je parle, bien entendu, de notre beurre de beurreries de premier choix. Ce beurre est très apprécié en Angleterre, et je suis certain d'en obtenir un aussi bon prix sur le marché anglais, que l'on obtient pour le beurre des Antipodes.

“ L'avantage que l'Australie possède, et qu'il est impossible de lui enlever, lui provient de sa position géographique. Le marché anglais tient des bas prix tout l'été, pendant qu'il est alimenter par sa propre fabrication et par les importations des pays situés dans le même hémisphère, comme la France, la Hollande, le Danemark, le Canada et les États-Unis. Il commence à hausser à l'automne, lorsque la fabrication cesse ou diminue considérablement dans ces pays. De sorte que, lorsque nous sommes en mesure d'exporter en Angleterre notre beurre frais, il y arrive lorsque le marché est au plus bas.

“ L'Australie est située dans l'hémisphère austral, c'est-à-dire que ses saisons sont au contraire des nôtres ; lorsque nous sommes en hiver, c'est l'été chez elle ; lorsque notre saison de fabrication est terminée, la sienne commence et elle expédie son beurre frais sur le marché anglais lorsqu'il est à son plus haut.

“ Le beurre australien est expédié en boîtes carrées de 36 livres, garnies à l'extérieur de papier parchemin ou de papier de plomb qui empêche le contact avec l'air. J'ai fait venir des échantillons de ces boîtes et je me propose d'essayer cet emballage pour le beurre canadien. Le défaut de cet emballage c'est qu'il ne tient pas la saumure et qu'on n'y peut conserver le beurre qu'en glacière. A propos de compartiments frigorifiques, la raison pour laquelle nos compagnies de navigation n'en sont pas munies, c'est que le trafic n'est pas assez

considérable pour justifier cette dépense. Lorsque nous expédions trois ou quatre mille tinettes de beurre, nous trouvons que c'est un gros lot ; tandis que les Australiens ne trouvent rien d'extraordinaire à des expéditions de vingt-cinq à trente mille caisses à la fois.”

M. Brice est d'opinion que la production du fromage au Canada pourrait bien être surfaite et que les Canadiens devraient se mettre à faire plus de beurre. Mais il ne faut pas qu'ils exigent des prix impossibles. A l'heure qu'il est, le fromage paie beaucoup plus que le beurre ; mais si le prix du fromage descend assez bas, par suite de la surproduction, il sera plus profitable de consacrer une plus grande partie du lait à la fabrication du beurre.

Nous apprenons que, suivant le conseil donné l'autre jour par le “PRIX COURANT,” le gouvernement provincial se propose d'envoyer en Angleterre M. G. A. Gigault, le sous-commissaire de l'Agriculture, pour étudier cette question du beurre d'Australie.

### BÉTAIL AMÉRICAIN EN FRANCE

Un journal spécial, *The Drovers Journal*, de Chicago, dit que l'on n'a jamais fait une tentative sérieuse d'exportation de bétail américain pour l'Europe continentale. Pendant quelques années, les conditions des marchés n'étaient pas favorables et il y avait toujours quelque restriction douanière pour empêcher d'entrer ce bétail. Cependant quelques expéditions récentes en Belgique ont, dit-on, rapporté du profit et il est très probable qu'elles vont être suivies d'une manière régulière. A la fin d'avril, un chargement de bétail a été expédié à Paris. Le rapport de retour constate que le bétail est arrivé en excellente condition et a été vendu à des prix très satisfaisants. Le journal *Le Fermier* de Paris, rapporte une vente de 136 animaux aux prix de \$14.75 à \$15.25 par cent livres, viande nette. Il y a rareté de bons animaux de boucherie, cette année en France, en conséquence de la disette de fourrages de l'année dernière ; les prix de la viande sont plus élevés qu'ils n'ont été depuis quelques années et l'on s'attend à ce qu'ils augmentent encore, à moins que l'on s'approvisionne à l'étranger. Si Paris devient un marché pour le bétail américain, le commerce d'exportation, qui était restreint à l'Angleterre, pourra pren-

dre des dimensions plus considérables. Les Français devraient ne pas prendre bien longtemps à s'apercevoir que le bœuf américain vaut mieux que la viande de cheval français.

### LA CHARTREUSE

Nous trouvons dans un de nos échanges les formules suivantes pour la fabrication de la délicieuse liqueur que l'on appelle la Chartreuse :

Alcool fin..... 1½ gallon.

Faites dissoudre les essences suivantes :

	Grammes.	Grains.
Angélique.....	1½	22½
Menthe poivrée.....	2	30
Mélisse citronnée.....	½	8
Hysope.....	½	8
Cannelle.....	½	6
Macis.....	½	6
Sassafras.....	½	8
Santal citrin.....	½	8
Serpolet.....	½	8
Thym.....	½	4

Cette dissolution des essences dans l'alcool donne l'élixir des Chartreux qui servira à composer les trois liqueurs connues sous les noms de chartreuse blanche, jaune ou verte.

La chartreuse blanche s'obtient en prenant par exemple, 5 pintes de cet élixir et en le mélangeant à 8 livres de sucre blanc dissous dans 2½ pintes d'eau. On agite et on filtre.

La chartreuse jaune.—Même quantité d'élixir et de sirop coloré en jaune paille, avec suffisante quantité de teinture de safran.

La chartreuse verte.—On prendra pour celle-ci 7 litres d'élixir et 5 pintes d'eau pour le sirop. La coloration verte est obtenue avec une décoction d'épinards, qu'on ajoute en quantité suffisante.

### M. EDOUARD B. GARNEAU

*Président de la Chambre de Commerce de Québec.*

Les succès rapides et mérités de M. Edouard Burroughs Garneau, le nouveau président de la chambre de commerce de Québec, attirent naturellement l'attention de l'homme d'affaires en ce qu'ils sont la résultante d'une excellente éducation familiale, d'études sérieuses, d'aptitudes spéciales au négoce, d'une heureuse disposition de caractère, d'une probité à toute épreuve et d'un travail soutenu.

Fils et associé commercial de l'honorable Pierre Garneau, qui fut longtemps député du peuple et mi-