

## LES BEURRES ET FROMAGES DE CALIFORNIE

La Californie possède d'assez vastes terres propices à l'élevage, mais cet état ne recevant malheureusement aucune pluie durant l'été, l'industrie laitière ne s'y trouve pas placée dans des conditions très favorables, car les grandes laiteries doivent avoir recours à l'irrigation pour obtenir des pâturages artificiels. En outre, la qualité des laitages en Californie est inférieure.

La Californie ne paraît donc pas devoir être destinée à devenir un Etat exportateur du beurre et du fromage.

Les fermiers californiens cherchent, il est vrai, à se créer un débouché en Chine et au Japon, mais les Etats du nord tels que Washington et l'Orégon sont beaucoup mieux situés pour se livrer à l'exportation.

La production annuelle pour tout l'Etat de Californie n'est guère que de 25 millions de livres de beurre et de 5 à 6 millions de livres de fromage, représentant les valeurs estimatives de 5,500,000 dollars pour le beurre et 600,000 dollars pour le fromage. On est donc obligé d'en faire venir du dehors pour subvenir à la demande locale. L'Orégon fournit ici environ 800,000 livres de beurre et 700,000 livres de fromage. En outre, 1 million de livres de beurre et 1,200,000 livres de fromage, viennent de l'Est, ce qui représente une totalité d'arrivages égale à :

1,800,000 livres de beurre.

1,900,000 livres de fromage.

Dans ces conditions, la Californie ne peut donc pas être considérée comme un Etat exportateur.

Toutefois, il faut remarquer que sur la quantité de ces produits venus de l'extérieur, une certaine proportion de ce qui arrive à San-Francisco est destinée à être réexpédiée hors de l'Etat, soit comme fournitures de navires de commerce allant à l'étranger, soit pour ravitailler les troupes des Etats-Unis stationnées aux Philippines ou même encore pour la consommation aux îles Sandwich.

Mais comme cette clientèle est toujours américaine, ce n'est pas une exportation proprement dite qui a lieu; c'est plutôt une simple expédition faite à des consommateurs américains et non un commerce d'exportation régulier soumis à la critique d'acheteurs au goût expérimenté comme il s'en trouve à l'étranger. Aussi s'explique-t-on facilement que la surveillance qu'il incombe aux autorités fédérales d'exercer, pour garantir la pureté et la qualité de la marchandise produite dans le pays, ne s'exerce que d'une manière illusoire et que la loi réglementant l'estampillage reste pour ainsi dire lettre morte.

Néanmoins, il deviendra nécessaire par la suite de l'appliquer, si on veut que le

produit américain s'améliore et puisse soutenir par ses propres mérites la concurrence avec les articles similaires envoyés par les marchés étrangers.

On peut dire qu'à l'heure actuelle, il n'existe réellement aucune inspection gouvernementale du lait ou des beurres et fromages d'exportation en Californie.

## LES OEUFS FRAIS

Encore un moyen, après tant d'autres, de reconnaître la fraîcheur des oeufs: ce procédé vient du reste d'être récompensé par une Société d'Aviculture allemande, ce qui prouverait qu'effectivement sa valeur a été bien reconnue. Plus un oeuf est vieux et plus augmente la chambre à air, l'espace vide qui se trouve intérieurement à son gros bout: par conséquent, cette chambre formant flotteur, l'oeuf prend une position différente quand on le plonge dans de l'eau, et il tend de plus en plus à se redresser, grâce à ce flotteur, suivant que la chambre s'est développée davantage. On comprend donc comment se pratique la méthode: un oeuf frais demeure horizontal dans l'eau; au contraire, un oeuf pondu depuis quatre à cinq jours se relève partiellement de manière à faire un angle de 20° environ avec l'horizontale, et par suite avec une ligne parallèle à la surface de l'eau. Au bout de huit jours, cet angle atteindra 45°, puis 60° au bout de 14 jours. Quand trois semaines se sont écoulées depuis la pondaison, l'angle est de 75° à peu près, et enfin après un mois l'oeuf se met verticalement, ce qui suffit à vous édifier si on vous l'a donné comme frais pondu.

## L'ÉPICIER HONGROIS

Pénétrons aujourd'hui dans le pays des Hongrois pour y trouver notre confrère l'épicier; ce qui sera chose facile je vous l'assure.

Tout d'abord, prenons bonne note que l'Autriche et la Hongrie, quoique formant une seule contrée, sont deux pays bien distincts, ayant chacun son Parlement, et son Ministère responsable.

...Budapest est la capitale de la Hongrie; elle compte 625,000 habitants, et est un centre commercial des plus importants. Admirablement située sur les bords du Danube, large de 400 mètres en cet endroit, cette grande cité est formée, depuis 1873, de Buda et de Pesth que séparaient le fleuve et qui étaient il y a un quart de siècle deux villes bien distinctes: Buda, sur la rive droite, bâtie sur une colline est en quelque sorte la ville administrative et militaire; Pesth, sur la rive gauche, c'est la ville basse, la ville du commerce et de l'industrie. L'une travaille pour l'autre.

Avant d'entrer chez notre confrère, a-

nalysons de quels éléments se compose la Hongrie. On y trouve 7 millions de Hongrois, 2 millions d'Allemands, 2 millions et demi de Roumains, 5 millions de Slaves, Croates, Serbes et Russes; plus quelques échantillons d'Arméniens, de Bulgares, de Tchèques, et de... Tsiganes!

Ceci dit, commençons:

**Quelle place occupe l'épicier?**—La première. A Budapest ils sont légion. On compte environ 50 grandes maisons d'épicerie, 300 moyennes et 4,000 petites. A travers la contrée, la proportion est à peu près la même.

**L'épicier vend-il des volailles, légumes et primeurs?**—Oui, mais ses articles de prédilection sont les comestibles et la charcuterie.

**Quels sont les principaux articles qu'il gâche?**—Hélas! Il paraît que tous les ans la liste augmente, tant la concurrence est terrible. Voici les principaux et par ordre: Le sucre, naturellement; le riz, les cierges, le café, etc...

**Est-il satisfait de son personnel?**—Pas encore, mais il ne désespère pas; l'instruction commerciale des employés se développant de jour en jour.

**Quel temps exige-t-il pour l'apprentissage?**—Trois ans. L'apprenti est nourri, couché et blanchi. Des écoles du soir, spéciales, sont destinées à son instruction.

**Quels sont les salaires?**—Suivant l'âge, de 40 à 80 couronnes—\$8.40 à \$16.80. Les employés sont nourris, couchés et blanchis.

**Quelles sont les heures d'ouverture et de fermeture? Les congés? Ferme-t-on le dimanche?**—On ouvre à Budapest à 7 hrs et on ferme à 9 hrs; dans la contrée, on ouvre à 6 hrs pour fermer à 9 hrs 1-2. Il n'y a pas de congés. On ferme le dimanche, la loi l'ordonne, à midi; exception est faite pour les mois de juillet et août où l'on ferme à dix heures du matin. Pourtant on est autorisé, le dimanche, à vendre de la charcuterie de 6 hrs du soir à 9 hrs, mais sans l'aide du personnel!

**Les étalages sont-ils soignés et expose-t-on sur le trottoir?**—Oui, les étalages sont très soignés, surtout dans les principales voies; un règlement municipal interdit les étalages sur le trottoir.

**L'épicerie diffère-t-elle dans la contrée?**—Non, il n'y a pas grande différence. Pourtant beaucoup de petits épiciers tiennent en même temps un bureau de tabac et obtiennent la permission de débiter des spiritueux.

**Y a-t-il des Associations d'épiciers?**—Oui, deux à Budapest. L'une composée des principales maisons, compte 300 membres; l'autre englobe environ 800 petits épiciers.

**Quels impôts supporté-t-il?**—Un impôt principal sur le revenu net de 10 pour