

en vertu de marchés conclus avec de nouvelles compagnies adjudicatrices, le gouvernement s'est appliqué à réduire le tarif du fret pour les marchandises expédiées de Melbourne à Londres.

La viande de mouton gelée se transporte aussi bien sous voile que sous vapeur. Même après des traversées contrariées, les chargements n'ont pas subi d'avaries notables. Enfin, l'exportation d'animaux vivants, bœufs, moutons ou chevaux, a fait, en 1895, l'objet de plusieurs essais qui, pour la plupart, n'ont pas pleinement réussi. Pour réduire les cas de mortalité, on s'est attaché à modifier l'aménagement des ponts et entreponts, à multiplier les relâches pour le renouvellement du fourrage; mais, malgré toutes ces précautions, la traversée s'est effectuée, en somme, dans des conditions assez onéreuses.

On peut donc constater que, si les essais des Australiens n'ont pas tous réussi jusqu'à présent, ils cherchent à se créer des débouchés sur les marchés d'Europe et que la concurrence de cette colonie viendra s'ajouter à celle déjà si vive des autres pays.

CONSERVATION DU BEURRE

(Traduction résumée de la *Molkerei Zeitung*.)

La *Molkerei Zeitung* nous donne différents procédés de conservation du beurre parmi lesquels l'auteur, M. Schach, choisirait de préférence celui que nous allons décrire d'après lui.

Le beurre salé ou non salé est chauffé pour la fusion au plus à 50 degrés; lorsque le liquide est un peu refroidi, on lui ajoute un peu de pressure, puis on le laisse reposer une heure.

Toute la matière caséuse est précipitée et on fait alors arriver dans la masse un courant d'eau tiède par un tube en caoutchouc. Cet afflux d'eau soulève peu à peu la couche de beurre que l'on élimine, tandis que la caséine précipitée reste dans le vase. Le beurre décanté est très pur, mais on peut le laver encore dans le second vase.

On le laisse se figer; s'il revient encore quelques gouttelettes ou parcelles de matière caséuse, elles sont éliminées par cette opération sans difficulté.

Enfin on porte le vase et son contenu dans un appareil à stériliser et on le chauffe par un courant de vapeur à la plus haute température possible. Il est regrettable que l'auteur ne nous indique pas le de-

gré de température; peut-être 100 degrés doivent convenir; puis, dit-il, on maintient cette température jusqu'à ce que toutes les bactéries soient tuées.

Quel est ce temps de chauffe? Nous l'ignorons; admettons qu'il soit d'une heure.

Les vases doivent rester ouverts pendant la chauffe, mais on les ferme hermétiquement aussitôt qu'on les a retirés de l'appareil pour prévenir toute contamination ultérieure.

Le beurre ainsi préparé se conserve indéfiniment, sans précaution aucune et à des températures quelconques.

On éloigne donc le corps fermentescible, la méthode est logique, et on ne garde que le beurre anhydre [beurre fondu] dont la conservation est bien plus facile; mais ce beurre n'a-t-il pas acquis par la cuisson un goût particulier? M. Schach dit énergiquement que non.

Dans le procédé Artus, dont nous avons souvent ici même trouvé l'occasion de faire l'éloge, il y a sans aucun doute une altération du goût du beurre après la chauffe, mais il faut se hâter d'ajouter que dans cette dernière manière de procéder, on chauffe le beurre avec son eau et sa caséine, c'est-à-dire tel qu'il se comportait.

Il se peut donc que l'assertion du docteur Schach soit exacte.

Le beurre fondu stérilisé peut servir soit dans la fabrication du fromage, soit à régénérer du beurre naturel frais. Dans les deux cas, on le réémulsionne avec du lait écrémé frais, mais c'est là la particularité du procédé, on fait cette émulsion en deux fois: on commence d'abord par préparer une crème en émulsionnant du beurre bien fondu [et pour obtenir cette fusion franche, il faut chauffer à 50 ou 60 degrés] avec trois ou cinq fois son poids de lait écrémé. On refroidit l'émulsion aussitôt après sa préparation, puis on la mélange à la quantité voulue de lait écrémé, quantité déterminée par la dose de matière grasse que l'on veut incorporer au lait.

Le lait se conduit et se traite tout à fait comme du lait naturel; la mise en présure s'effectue comme d'ordinaire, le fromage a le goût que l'on est habitué à lui trouver.

La fabrication du beurre ne présente aucune difficulté avec cette crème dont nous avons parlé plus haut.

Tout ce traitement ne coûte pas cher: l'auteur l'évalue à 6 mark 10 pfennigs les 100 livres, soit \$1.35

environ par 100 lbs., 1½c par lb. de beurre traité.

Malgré tout l'intérêt que présente ce procédé, nous le classons cependant au-dessous du procédé Newlyn, que nous avons eu récemment l'occasion d'étudier à Londres.

Dans le procédé Newlyn, le traitement s'effectue par de l'air aspiré et cet air, stérilisé préalablement, est porté dans un bain-marie à une température voulue.

M. Newlyn se proposait surtout de régénérer des beurres de mauvaise qualité: M. Schach s'élève avec force contre l'opportunité et même la possibilité de cette opération. "Mais, ajoute-t-il, avec le procédé susdit, il n'y aura plus de mauvais beurres."

Un dernier détail: il paraît que le lait écrémé employé n'est pas dépensé en pure perte, il contribue à fournir du caseum dans la fabrication du fromage ou bien dans la fabrication du beurre; on l'utilise, après l'opération, pour la nourriture des animaux.

Si nous comprenons bien l'auteur, voici ce qu'on pourrait faire alors:

1o Préparer du beurre en été, lorsque les prix sont bas: le conserver pour l'hiver;

2o En hiver, écrémer le lait que l'on sépare en

[a] Crème que l'on baratte;

[b] Lait écrémé qui sert de véhicule pour la reconstitution du lait primitif avec le beurre fondu pendant l'été et conservé depuis cette époque.

La *Revue universelle* indique aux agriculteurs riverains des bois, et qui sont affligés de la pullulation des lapins, un procédé sûr et commode pour s'en emparer.

Pour constituer ce piège permanent à lapins, on prend une vieille barrique que l'on enterre dans le sol sur le passage favori des rongeurs, on s'arrange de façon que son bord supérieur affleure bien exactement la surface du sol; puis on met le couvercle de la barrique en bascule autour de deux petits axes et l'on garnit ce couvercle de terre, de brins d'herbe, de morceaux de carotte, collés sur lui. Le lapin ne résiste pas à la tentation de venir faire un tour sur ce piège: dès qu'il est dessus, le couvercle bascule et voilà le maraudeur précipité dans la barrique. En équilibrant bien le couvercle, ce qui est aisé à réaliser, il reprend immédiatement sa position normale et c'est le tour d'un autre lapin d'aller "en carafe."

Il va sans dire que ce piège doit se conformer à la réglementation sur le droit de chasse et qu'il faut en indiquer l'emplacement d'une façon bien visible aux visiteurs des propriétés où on l'installe; sans quoi l'on s'exposerait à trouver quelque passant précipité dans la trappe comme un simple lapin. Mais ce sont là des détails d'application d'une telle évidence que nous n'y insistons pas.