

té et à l'augmentation de la consommation intérieure en Finlande.

Les exportations de beurre finlandais se répartissent de la manière suivante:

Année	Angleterre	Danemark	Autres pays	Totaux
1899	—	—	483,570	—
1900	5,813,675	4,001,763	730,487	10,545,925
1901	5,896,035	3,020,678	581,201	9,497,914
				10,567,582

80 pour cent environ du beurre exporté en Danemark est, toutefois, réexporté en Angleterre.

Toutes les grandes villes anglaises ont consommé plus ou moins de beurre russe; mais il s'en est surtout vendu à Londres et dans le sud de l'Angleterre, parce qu'il formait de grands approvisionnements pendant les mois d'été, qu'il était difficile de trouver un débit immédiat pour des quantités croissant rapidement, et aussi, en partie, parce que la qualité laissait à désirer.

Le beurre finlandais s'est vendu dans les régions qui consomment les beurres suédois et danois, surtout dans celle de Manchester.

La qualité du beurre russe s'est sensiblement améliorée en 1901, particulièrement celui des provinces baltiques, qui paraît avoir atteint les prix du beurre finlandais. Mais une grande partie du beurre sibérien a été de mauvaise qualité, surtout pendant l'été, ayant eu beaucoup à souffrir du transport de Sibérie jusqu'aux ports d'embarquement. Dans beaucoup de cas, il a été nécessaire de livrer le beurre à des fabriques de savon, ou de retourner certains chargements en Russie ou en Danemark. On prévoit toutefois que la qualité moyenne du beurre sibérien sera beaucoup améliorée par une meilleure organisation des transports et qu'il deviendra sur le marché un concurrent encore plus redoutable qu'il l'a été jusqu'ici pour les autres beurres. Il a été effectué plusieurs saisies de beurre sibérien présentant une teneur en acides gras volatils sensiblement inférieure au minimum adopté par le laboratoire offi-

ciel d'expertise à Londres—4.5 à 4.6 pour cent—; le beurre a été toutefois restitué, comme ayant été reconnu évidemment naturel.

La qualité moyenne du beurre finlandais s'est également améliorée, malgré la sécheresse de 1901. On s'occupe très activement en Finlande de produire la meilleure qualité possible de beurre et de prendre toutes les précautions nécessaires pour assurer la conservation de ce beurre pendant le transport. Il semble, toutefois, que les petites marques ne présentent pas toujours une marchandise uniformément bonne, ce qui a d'ailleurs été remarqué aussi dans d'autres pays. —L'Industrie Laitière.

### FROMAGE DE POMME DE TERRE

Une des plus récentes utilisations de la pomme de terre dans l'économie domestique est assurément celle qui consiste à en faire du fromage de bonne qualité, ainsi que l'attestent les essais auxquels se sont livrés des agriculteurs belges et allemands.

Voici le procédé à employer:

On choisit les pommes de terre les plus blanches, les plus grosses et les plus saines, on les fait cuire à l'eau bouillante, on les pèle, puis on les réduit en une pâte bien homogène.

A cette pâte, on ajoute du lait préalablement caillé, dans la proportion de 1 partie pour 5. On pétrit ensemble lait et pâte pour les mélanger intimement. Après cette opération, la pâte est tenue parfaitement couverte pendant quatre ou cinq jours. On la reprend alors pour la pétrir de nouveau, puis elle est mise dans un moule de faïence ou de bois et on la laisse sécher à l'ombre pendant environ quinze jours.

Le fromage est alors bon à manger, mais il s'améliore en vieillissant; on peut le conserver frais et succulent en le tenant dans un vase clos et en un lieu sec et aéré.

### GRAISSES CONSISTANTES POUR MACHINES

Ces graisses ne sont, à vrai dire, que des sortes de savons, le mot "savonnule" les désignerait parfaitement.

Leur fabrication consiste à produire un savon dans une émulsion d'huile et de suif avec un pétrole lourd, par addition d'un alcali.

Pour 500 kilogrammes de graisse, chauffer ensemble:

Acide oléique [ou oléine de distillation]... 40 kgr.  
Suif... 8 kgr.  
Huile minérale [densité 905-900]... 30 kgr.  
Huile de colza... 28 kgr.

Le mélange étant bien homogène, y ajouter par petites fractions, le lait formé de:

Chaux vive... 20 kgr.  
Chaux que l'on éteint avec eau... 70 litres.  
Lessive de soude à 20°B... 4 litres.

Brasser le tout, à chaud, jusqu'à épaississement de la masse. On y ajoute pour finir:

Huile minérale [la même que ci-dessus]... 300 kgr.  
que l'on chauffe préalablement à 60° C.

On brasse à nouveau jusqu'à ce que la masse devienne bien homogène.

Pour cette fabrication, on peut employer un malaxeur.

En ajoutant à ce dernier mélange 100 à 150 kilogrammes de graphite en poudre, on obtient une excellente graisse pour les essieux de grosses voitures.

### Où en est votre stock de mélasses?

Si vous avez besoin de belle et bonne mélasse, à des prix qui vous conviendront certainement, écrivez et demandez les cotations de The Dominion Molasses Co Limited, Halifax, Nouvelle-Ecosse.

Cela vous paiera.

Pour le nettoyage des argenteries, du poêle de cuisine et de tous les ustensiles employés généralement à la maison, la Solarine est sans rivale. Les marchands bien avisés en mettront en stock. MM Boivin et Grenier, 9, rue Saint-Antoine, Québec, en ont le dépôt général.



Elles flattent le palais des personnes les plus difficiles,  
**les Confitures, Gelées et Marmelades de**

**:: Upton ::**

**ROSE & LAFLAMME**

Agents de vente pour l'Est

400 Rue St-Paul, - - MONTREAL