

essences qui forment quelquefois des forêts entières et dont les dimensions moyennes, en plein développement, sont de 20 m. (65½ pieds) de hauteur sur 1 m. (3½ pieds) de diamètre, que tout en elles est utilisable et que leur exploitation est toujours multiple. Nous ne connaissons guère en Europe comme producteur de caoutchouc, que le *Seringuera*, de la famille des euphorbiacés. Le suc laiteux se recueille au Brésil de plusieurs autres familles. Le *Maçaranduba*, si apprécié pour les constructions navales et les œuvres immergées, ne l'est pas moins pour son suc substantiel qui se prend mêlé au café comme le lait ordinaire et qui donne, pour résidu de son évaporation, du caoutchouc et de la gutta-percha. Ces derniers produits sont encore fournis par le *Gamelleira*, le *Jaqueira*, et surtout le *Mangabeira*, tous arbres de dimensions gigantesques, de 30 à 35 m. (98 à 115 pieds) de hauteur sur 2 à 3 m, (6½ à 10 pieds) de diamètre.

Ce sont aussi, à peu d'exceptions près, les bois les plus recherchés pour la beauté et l'inaltérabilité de leurs fibres qui produisent ces baumes, ces gommés ces résines et ces teintures; dont le pays regorge et qui suffiraient à sa fortune s'ils étaient largement exploités. Leur type est le fameux "Bois du Brésil" *Pao Brazil* d'un rouge de braise auquel l'étymologie populaire attribue le nom du pays. Ce bois de teinture par excellence rivalise par son grain serré, sa richesse de coloration, sa densité de 1,130 et ses applications diverses, avec le *Jacaranda-tan*, le *Maçaranduba* et leurs similaires. Le *Tatajuba* donne une riche couleur jaune.

Quant aux essences propres à l'ébénisterie et à la marqueterie, elles défient la palette d'un peintre par la diversité de leurs nuances plus ou moins satinées, moirées ou veinées. Plusieurs d'entre elles, fond rouge cramoisi veiné de noir, ressemblent au palissandre et devraient en avoir la valeur. Tels sont notamment le *Guarauna* qui donne une teinture noire, le *Jutamba*, du poids de 1,190, dont le tronc distille la gomme copal, et le *Cumaru*, remarquable aussi par l'arôme de son bois qui le rend inattaquable par les vers. L'*Arariba* dont la variété rouge produit une belle teinture rose, le *Jetahy*, souvent d'un noir rougeâtre et velouté, est parfois d'un jaune fauve. Les *Canellas*, parcourent toute l'échelle des couleurs depuis le noir jusqu'au jaune clair. Le *Pequia* tantôt d'un jaune

d'or, tantôt d'un blanc satiné comme l'ivoire. Et bien d'autres.

Nous pourrions multiplier indéfiniment ces indications. Nous n'ajouterons que ce détail, que les écorces sont en grande partie astringentes ou fébrifuges et que souvent l'aubier, la feuille, le fruit et jusqu'à la racine sont utilisables.

La famille des palmiers compte quelques variétés qui produisent à la fois du vin, de la cire, des fruits comestibles, de l'huile, des fibres textiles et dont le bois suffit à l'installation d'une famille. Le Brésil est un monde qui n'attend qu'une vigoureuse initiative de la science et de l'esprit d'entreprise du vieux Continent pour lui offrir toutes les matières premières dont il a besoin, dans des proportions incalculables et avec une richesse de choix dont rien, dans nos maigres forêts, ne peut nous donner une idée suffisante.

La principale difficulté et non la seule, de cette exploitation gît dans les droits exorbitants, de 9 à 12 p.c., qui frappent au Brésil les produits exportés et notamment les bois. Mais la diplomatie aurait facilement raison de cette exagération si des intérêts considérables réclamaient un régime plus favorable à la fois à l'industrie nationale et au commerce étranger. — *Moniteur Industriel*.

UTILISATION DU LAIT ECREME

Cette utilisation est toujours la grosse question en laiterie, car on peut dire que c'est d'elle que dépend le bénéfice de l'exploitation.

Il est évident que si, comme nous le voyons dans un journal récemment publié, on ne fait pas figurer ce lait dans les comptes de la fabrication, les bénéfices sont bien faibles ou les pertes commencent même à s'accuser.

Nous trouvons, par exemple, que dans une Société laitière on a traité 626,163 lbs. de lait pour en retirer 23,190 lbs de beurre à 2.1c, soit \$487.

Mais on a dû avoir du lait écrémé et ce lait a une valeur, et on peut admettre que si on donne aux porcs le lait écrémé et le lait de beurre, on a de disponibles, au minimum, 90 livres de ces laits pour 100 livres de lait complet travaillé.

Il y a des laiteries dans lesquelles on ajoute à ces laits divers, écrémés ou autres, les eaux premières de rinçage et de nettoyage des appareils et où l'on compte alors sur un rendement de 100 0/0 de cas bas.

On a cherché bien des fois s'il ne se trouverait pas une utilisation encore meilleure de ce lait écrémé.

Près des centres ouvriers, on parvient à le vendre pour l'alimentation à des prix très rémunérateurs, et nous connaissons une laiterie en France qui écoule ce lait à des prix variant de 3 à 5 centimes par litre. Il est évident que c'est pour l'alimentation un excellent produit, puisque le lait n'a perdu que sa matière grasse et qu'il est presque aussi nourrissant écrémé que complet.

En Danemark et dans les contrées voisines, ce lait écrémé sert de boisson à table; ouvriers et ouvrières s'en régaleront et s'en trouvent très bien. Chez nous, nos travailleurs ont l'habitude des boissons alcooliques pendant les repas, et cette boisson lactée aurait peu de chances générales de succès; elle mériterait cependant d'être prônée et plus répandue; les hommes se trouveraient certainement mieux de la consommation de ce lait que de celle de mauvais cidres ou de piquettes dont l'acidité exagérée est certainement nuisible dans l'acte de la digestion.

Nous ne parlerons pas de la fabrication des fromages de lait écrémé; elle est très connue, assez connue pour que l'on sache qu'en général, les fromages obtenus ne sont pas bien fameux et que leur maturation est difficile.

Nous ne mentionnerons aussi que pour mémoire la fabrication du pain avec le lait écrémé; l'idée n'est pas mauvaise, le pain est d'un goût agréable, mais l'emploi est bien limité. Ces pains au lait sont nourrissants, mais se conservent mal, de sorte qu'on ne peut guère les fabriquer qu'auprès des grands centres de consommation. On les a fournis à la troupe dans une garnison du nord de la France, et les soldats les recevaient avec plaisir.

Cette utilisation ne paie malheureusement le lait que bien peu de chose, car si on peut fabriquer le pain avec de l'eau, on ne voit pas trop pourquoi on le préparerait avec du lait, qui coûte plus cher que l'eau et n'ajoute pas une grande valeur à l'aliment.

Nous voudrions cependant que l'on cherchât du côté d'une utilisation toute autre; voici laquelle:

On sait que la caséine forme, avec la chaux et quelques bases analogues, des précipités très stables, imperméables à l'eau; on a utilisé les mélanges de chaux et de lait (ou de sang) pour préparer des enduits destinés à recouvrir ou peindre des cuves ou des bacs. Il y aurait peut-être, dans ces propriétés de la casé-