

très bien et d'un aspect agréable; cette huile est fluide, jaune clair, peu odorante et peu acide.

L'huile de foie de morue est surtout formée par des corps gras, à acides mal déterminés; elle renferme aussi des lécithines, de l'acide morrhuique, des bases qui ont été surtout isolées par Armand Gautier. Quelle est leur action sur l'organisme? Ce sont des produits toxiques qui amènent une dénutrition rapide et, par suite, excitent l'appétit; mais ce n'est pas là le véritable rôle de l'huile elle-même; sa propriété fondamentale est surtout sa très grande assimilabilité. Dès qu'elle est en contact avec un milieu légèrement alcalin, elle s'émulsionne et se digère très rapidement; mais il faut pour cela que l'huile soit entraînée dans l'intestin et, pour ce, qu'un repas abondant suive son ingestion. C'est dans ces conditions que l'huile de foie de morue constitue un remède vraiment efficace et un excellent reconstituant.

Auguste PERRET.

LE CAFE A JAVA

M. de Coutouly, consul général de France à Java, donne d'intéressants détails sur la baisse des cafés du monopole d'Etat indo-néerlandais.

Il existe, dit-il, à Java 413 plantations de café appartenant à 177 sociétés anonymes et à un certain nombre de particuliers. Cette industrie et le commerce qu'elle alimente sont libres. Mais, en outre, le gouvernement colonial a conservé dans maints districts le monopole de la vente des cafés produits par la population indigène soit obligatoirement, comme charge imposée aux communes, soit volontairement. Après avoir été longtemps l'unique exportateur du café de Java, il est encore aujourd'hui le premier, le plus influent vendeur de cette denrée.

Il donne aux indigènes 15 florins pour un picul (61,76 kilos), ce qui équivaut environ à une balle de café préparé, de bonne qualité. Par exception, il paie davantage quand il achète au sultan de Djokdja et à l'empereur de Solo, ou par leur intermédiaire. Tous frais accessoires compris, ce picul coûtant 15 florins revient à 20, livré en Hollande, et on a pu le vendre à Amsterdam jusqu'à 65 1-2 (en 1873); rarement le prix obtenu dans les Pays-Bas est descendu au-dessous de 30.

Le bénéfice réalisable est donc grand, même depuis la dépréciation des cafés. Il l'a été du moins jusqu'ici et c'est pourquoi, malgré un vote des Etats-Généraux en 1892, ce monopole partiel et le principe de la culture obligatoire n'ont jamais été complètement abolis à Java.

Dans ces conditions, le gouvernement

pourrait rendre toute concurrence impossible, ou bien difficile, aux planteurs libres. Mais il se garde bien de vendre trop bon marché; il cherche à maintenir aussi haut que possible, par la supériorité des qualités, le niveau des prix. En cela, jusqu'à présent, son intérêt avait paru s'accorder avec celui de l'industrie privée; il servait de guide et de régulateur au marché; les planteurs pouvaient fixer des prix limités des siens et bénéficiaient du prestige dont il s'était constitué le gardien. Mettant à part le Libéria, d'introduction récente et qui n'est pas un café fin, les bons cafés de Java défendaient leur vieille réputation, ils se vendaient encore, quelquefois, presque deux fois plus cher que les ordinaires du Brésil.

Toutefois, cette intervention d'un gouvernement dans un commerce n'est pas en soi bien bonne et l'on vient de s'en apercevoir par ce qui s'est passé dans les dernières ventes publiques du café monopole à Batavia et à Amsterdam.

Il convient de rappeler que tous les ans une certaine portion de la récolte est offerte à Java au commerce; le reste va en Hollande.

Dans la vente du 1er octobre 1902, une qualité généralement appréciée, le Malang, avait trouvé preneurs à un prix s'exprimant en florins et piculs, selon l'usage de la place, par un parité de 32 cents de florin le demi-kilo rendu à Amsterdam. C'était toujours fort beau par rapport aux prix du Santos (18 cents). Or, à la vente du 13 novembre, le gouvernement crut bien faire en fixant une limite beaucoup plus haute, qu'il se vit ensuite obligé de réduire le 10 décembre, avec ce résultat que, sur 43,000 balles de Malang offertes en tout, 37,000 lui restèrent pour compte.

Mais voici qu'à Amsterdam, dans les ventes des 27 janvier et 11 février 1903, le Malang, refusé aux acheteurs de Batavia pour 32 cents, s'est trouvé invendable à 31, prix d'estimation. L'habitude, là, n'étant pas d'imposer une limite, on est allé jusqu'à se défaire de ce café à 27 cents 1-2.

C'est donc un complet fiasco. L'Etat garde son café invendu ici et vend la même qualité en Hollande moins bien qu'il aurait pu le faire dans l'Inde quelques mois plus tôt.

La stratégie commerciale du gouvernement, dans cette circonstance, est vivement critiquée. On trouve qu'il aurait dû, vu l'état d'engorgement du marché mondial, adopter à Batavia une limite sensiblement inférieure et ne pas offrir tout à coup autant de café d'une espèce qui avait obtenu précédemment des prix d'amateur, grâce à sa rareté en 1902.

Cette fausse manœuvre, dit-on, n'est pas seulement regrettable pour les finances indo-néerlandaises, car ce qui reste

de Malang en magasin ou en route se vendra probablement encore plus mal; elle nuit au commerce de Java, qui avait besoin de café Malang pour une partie importante de sa clientèle, notamment en France et dans les pays scandinaves. Il n'a pas pu s'en procurer, parce que la limite était inabordable, et il perdra ainsi des clients qui s'adresseront ailleurs. Cette mévente réagira sur toutes les qualités javanaises.

On tire, enfin, du même fait, la conclusion qu'il faudra bientôt faire son deuil des prix d'amateur où Java trouvait encore une compensation au chiffre diminué de ses récoltes. Ils tomberont, en tout cas, fort au-dessous du point maintenu jusqu'ici. La surproduction du monde est telle que ces positions ne peuvent plus se conserver. Les consommateurs n'auront pas à s'en plaindre.

LA CONSERVATION DES OEUFS EN AUSTRALIE DANS DES LOCAUX FRIGORIFIQUES

Le Gouvernement australien favorise d'une manière toute spéciale le commerce d'exportation. En particulier, les fermiers de la Nouvelle-Galles du Sud ont reçu, par la création de magasins frigorifiques, l'aide la plus efficace pour leur permettre d'exporter les produits de leurs basses cours, spécialement les œufs.

Quelques chiffres montreront l'importance prise par ces magasins frigorifiques. Pendant la saison 1901-1902 (de septembre à septembre), le magasin de la Nouvelle-Galles du Sud a reçu 4,008 caisses d'œufs, représentant 144,288 douzaines. Les réceptions et les reprises d'œufs, se sont échelonnées chronologiquement ainsi: au 30 novembre, 3,776 caisses (135,936 douzaines), étaient déjà arrivées au magasin; au 31 décembre il en avait été reçu 3,897; les réceptions cessèrent fin février 1902, époque à laquelle le nombre de caisses s'était élevé à 4,008, comme nous le disions plus haut, représentant un stock total de 144,288 douzaines d'œufs. Les reprises d'œufs ont été opérées de novembre à juillet, principalement en avril et mai. Deux plaintes seulement se sont produites au sujet de la conservation des œufs, et il a été reconnu que ni le mode d'emmagasinement, ni la température des locaux n'étaient en cause.

Le rapport officiel publié par le Bureau des Exportations (Board of Exports) de Sydney, où nous avons puisé les chiffres précédents, donne encore, au sujet du fonctionnement de ces locaux frigorifiques, des indications intéressantes.

En ce qui concerne le degré d'humidité convenable à maintenir, les chiffres ci-après sont bons à observer: