

diminution dans les arrivages de 118,073 têtes pour les trois premiers mois de 1895, comparés à ceux de 1894, soit 17 p.c.; et une diminution de 194,286 têtes, comparativement aux trois premiers mois de 1893, soit 25 p.c. Les expéditions de la même période ont diminué de 52,654 têtes, ou de 22 p.c. sur celles de 1894, et de 51,989 têtes, ou de 21 p.c. sur celles de 1893. Les abattages sont en déficit de 14 p.c., soit 65,421 têtes, sur 1894 et de 27 p.c., soit 112,297 têtes sur 1893.

Le rapport de *Bradstreet's*, du 13 avril, disait: "La sécheresse, les bas prix, la dépression commerciale se sont combinés depuis quinze jours pour produire un déficit dans les arrivages de bestiaux, qui seront probablement en diminution de 30 p.c. sur l'année dernière. Le bétail sur pied vaut \$1.60 de plus par 100 livres que l'année dernière et \$1.00 de plus qu'au plus bas prix de cette année. Le bœuf en quartiers vaut 2½ c de plus que le prix moyen de l'année dernière, qui était le plus haut depuis 1885. La rareté comparative du bétail de choix est manifeste, car lorsque les prix actuels ont été cotés dans les périodes précédentes de rareté, ils n'ont jamais manqué de stimuler les arrivages de bétail, quand il y en avait.

A la même date, le *National Provisioner*, l'organe du commerce de viandes et de provisions de New-York, disait: "Rien de plus absurde que la théorie exposée depuis quelque temps, d'après laquelle on veut persuader au public consommateur que la rareté du bétail, si apparente partout, est due à une cause toute autre qu'une cause naturelle. Grâce à l'ignorance, à l'incapacité ou au manque de désir de s'enquérir sérieusement, on a pu faire croire dans tous les Etats de l'Union et la majorité de la population des Etats-Unis est sous l'impression aujourd'hui que cette denrée alimentaire est immobilisée et accaparée par un monopole avide et insatiable."

M. Robert C. White, de Kansas City, chef de la maison R. C. White & Co., et qui est dans le commerce de bétail depuis quarante ans, exprime ainsi l'opinion de la majorité des commerçants de bestiaux: "Une récolte déficitaire de maïs a toujours été suivie par des prix élevés pour les bestiaux et le bœuf en quartiers; cette année ne fait pas exception à la règle générale." Il estime que le déficit des arrivages sur les quatre principaux marchés du pays: Chicago, Kansas City, Omaha, et St-Louis, est de 300,000 têtes, comparativement à 1894.

Il faut que cette rareté du bétail, provenant, soit de ce que les cultivateurs ont moins élevé, le maïs et le fourrage étant trop chers, soit de toute autre cause, soit bien réelle puisqu'elle a pu produire une hausse de 2½ c. par livre, plus de 50 p. c. en face de l'embargo mis par tous les pays d'Europe sur le bétail vivant des Etats-Unis; en face aussi du fait que la République Argentine place aujourd'hui ses bœufs sur le marché de New-York à meilleur marché que les bœufs américains, après avoir payé 20 p. c. de droits; et du fait, qui n'a pas été démenti, que le bœuf américain en quartiers a baissé plutôt que de hausser en Angleterre.

On se demande ce qu'aurait été la hausse si l'Allemagne, la Belgique et la France eussent ouvert leurs ports à l'importation du bétail des Etats-Unis. Et l'on ne voit pas bien pourquoi les citoyens des Etats-Unis se plaindraient de ce que ces pays les forcent à garder leurs bestiaux lorsqu'ils n'en ont pas assez pour leur propre consommation.

Les prix au Canada se sont ressentis de la hausse des Etats-Unis, et, depuis longtemps on n'avait vu chez nous si grande demande et si hauts prix, après la quinzaine de Pâques.

La même influence qui relève le prix de la viande agit aussi, naturellement, sur les peaux brutes, les peaux préparées ou cuirs de tout genre et sur les peaux manufacturées: chaussure, sellerie, maroquinerie, etc.

FABRICATION DU BEURRE

(Suite et fin.)

La stérilisation du lait de la crème est faite dans un autoclave (figure 8) à une température assez élevée. La crème doit être aussi épaisse que possible; elle est placée dans des boîtes en fer-blanc de 2½ gallons dont un des fonds porte en son milieu un obturateur en fer-blanc que l'on soude quand la boîte est remplie

Figure 8.—AUTOCLAVE AVEC FOURNEAU, PANIER ET APPAREIL DE LEVAGE POUR LA STÉRILISATION DU LAIT OU DE LA CRÈME.

et que l'on coupe avec un outil à ouvrir les boîtes quand on veut vider la crème. (Ces boîtes sont employées par les fabricants de confitures pour conserver les fruits depuis l'époque de la récolte jusqu'au moment de la fabrication des confitures.)

Les boîtes sont remplies complètement, l'élasticité des fonds per-

mettant la dilatation, et sont placées dans l'autoclave où on les chauffe dans l'eau jusqu'à la température convenable et pendant un temps suffisant. Elles sont ensuite rafraîchies, essuyées et graissées pour éviter l'oxydation, et placées dans

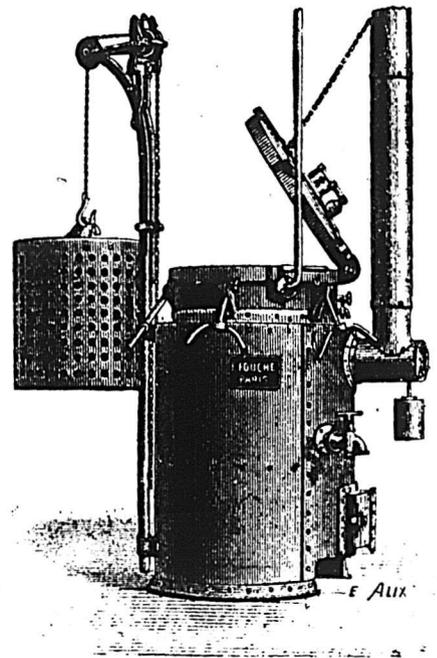


FIGURE 8.

un local frais jusqu'au moment du barattage. Si les soudures sont bonnes, la conservation est indéfinie.

On peut aussi employer, à la place des boîtes en fer-blanc, un système de récipient avec vase d'expansion que nous avons imaginé il y a quelques années et dont voici un spécimen. (figure 9.)

Figure 9.—RÉCIPENT HERMÉTIQUE ET VASE D'EXPANSION POUR LAIT ET CRÈME STÉRILISÉS.

Le récipient est, ici, un bidon de 4½ gallons, tel qu'on les emploie dans la laiterie, mais il pourrait bien être de toute autre forme.



FIGURE 9.

Le couvercle, disposé pour fermer hermétiquement, porte une sorte de piètement fileté extérieurement sur lequel se visse un petit réservoir