

de spécialistes, n'a pas confirmé l'exactitude de cette information. Les prix de Chicago ne se sont pas beaucoup écartés de 26, 28c la douzaine pendant la période de fêtes de Noël et de Jour de l'An où ils sont en grande demande et se vendent, par conséquent, le mieux. Les prix de New-York ont été beaucoup plus fermes, mais ils doivent leur élévation moins à un accaparement prémédité qu'aux circonstances normales en hivers, froids, neiges, encombrement ou fermeture des voies de communication, qui créent une rareté passagère de l'article et amènent les spéculateurs avisés à réclamer de plus hauts prix pour la marchandise qu'ils ont la bonne fortune de détenir.

On estime les stocks ordinaires de New York à 18 millions d'oeufs, soit 1,500,000 douzaines, ou 50,000 caisses de 30 douzaines. Voici le relevé des arrivages de fin décembre avec le prix des plus hauts cours cotés pour les oeufs frais les plus recherchés:.

	Caisses	Les 12
18 décembre.	4,332	32 cts.
19 —	5,044	33 —
20 —	3,177	36 —
21 —	3,027	36 —
23 —	3,434	31 —
24 —	10,418	31 —
26 —	5,277	31 —
28 —	6,741	31 —
30 —	4,046	32 —
31 —	10,911	32 —
2 janvier	7,536	31 —
3 —	8,660	31 —
6 —	5,162	31 —
7 —	3,606	32 —
8 —	6,236	32 —
9 —	5,025	36 —
10 —	5,079	36 —
13 —	4,140	36 —
18 —	2,124	26 —
4 février	5,214	29 —

Les oeufs se vendent au comptant ou à terme et les cours du terme pèsent toujours sur les cours du comptant de manière à les ramener plus bas quand ils ont tendance à trop s'élever. D'autre part, les réfrigérateurs de l'Ouest sont toujours assez bien approvisionnés pour venir déjouer en quarante-huit heures les spéculations d'un marché déterminé.

Il n'en est pas moins permis de penser que le système des réfrigérateurs, là où il existe, peut donner d'excellents revenus à ceux qui savent s'en servir. Le pied cube d'un magasin réfrigérant revient au propriétaire à 5 1-2c, soit \$2.00 le mètre cube, coût et entretien compris. Une caisse d'oeufs de 30 douzaines occupe 4 1-4 pied³ cubes, emplacement qui coûte au propriétaire 2c par mois environ et qui se loue 10c par mois ou 40c pour la saison d'avril à décembre. Moyennant 40c de loyer, la caisse d'oeufs qui peut valoir \$6.00 en juin, lorsque la douzaine

est à 20c, se revend aisément, au cours de 30c en décembre, soit un profit de 50 pour cent en six mois. Le magasinier n'y perd pas davantage, car, à louer 40c un espace qui lui revient à 24c pour 12 mois, il peut retirer 60 pour cent de son placement.

Le même raisonnement s'applique au beurre, au fromage, à la volaille, au poisson, aux légumes. Les "corners" dont on parle souvent au sujet de ces denrées ne sont d'ordinaire que de fausses nouvelles répandues à dessein pour aider à la hausse et permettre au détenteur de ces marchandises de se défaire de ses stocks anciens en vue de retrouver les fonds pour de nouveaux approvisionnements et une nouvelle campagne.

En ce qui concerne l'exportation des oeufs des Etats-Unis, elle a subi un arrêt en 1901. Voici les résultats des trois dernières années calendaires:

	Douzaines
1899.	4,595,994
1900.	5,937,032
1901.	3,419,198

L'Angleterre est, en effet, le principal débouché de la basse-cour américaine.

LES MICROBES

DE LA FABRICATION DU FROMAGE

La maturation des fromages est fonction de la vie d'organismes inférieurs, bactéries, levures, moisissures. Du lait caillé dans des conditions d'asepsie, à l'abri de germes extérieurs, ne formerait pas un fromage affiné.

Le fromage de Roquefort se faisait avec du lait de brebis dans la région des Causses en Aveyron. On peut se servir aussi du lait de vache, et c'est ce qu'on fait dans d'autres contrées. La maturation s'accomplit dans des caves froides et humides, celles de Roquefort sont particulièrement renommées, il y faut l'adjonction d'une moisissure spéciale, le *penicillium glaucum*.

Cette moisissure est l'agent de la maturation du Roquefort, c'est elle, en particulier, qui constitue les marbrures bleues qu'on observe dans ce fromage ainsi que dans certains analogues, comme le gorgonzola.

La préparation de cette moisissure est l'objet d'une industrie spéciale, celle du pain moisi. Le pain moisi est obtenu en plaçant dans une cave des miches d'un pain fabriqué avec parties égales de farines de froment et d'orge. Au bout d'un mois et demi, le pain est devenu entièrement vert, on le coupe en morceaux, on le broie au moulin. La poudre séchée et tamisée sert à ensemercer le caillé.

On met au fond du moule une couche de poudre de pain moisi, puis alternativement, des couches de caillé et de moisissure. Cet ensemençement abondant est destiné à assurer la prédominance du *penicillium* sur les autres organismes. Cette prédominance est encore assurée par la température favorable des caves.

La maturation doit se faire dans une atmosphère confinée pour empêcher le développement des microbes aérobies, à la surface et aussi des filaments aériens de la moisissure; c'est dans ce but qu'on empile les fromages les uns sur les autres, de façon à réduire au minimum la surface de contact avec l'air, et aussi qu'on brosse ou qu'on racle la surface des pièces.

Par contre, il faut aérer la pâte à l'intérieur: c'est pour cette raison qu'on crée des voies directes de pénétration de l'air dans le fromage, soit à l'aide d'une épingle, soit avec une machine spéciale. Au bout de trente à quarante jours, le fromage est persillé de bleu dû à la moisissure.

La maturation est encore peu avancée, car cet organisme ne sécrète que peu de caséase, mais le fromage peut déjà être livré à la consommation. La maturation s'achève peu à peu.

Composition d'un fromage de Roquefort mûr (Duclaux):

	GR.
Eau.	38.84
Matières grasses.	35.18
Caséine.	20.00
Sel marin.	4.21
Sels minéraux.	1.77

Caséine filtrable.	8.81
Rapport de maturation.	0.44
Ammoniaque par kilogramme.	5.80
Acide butyrique.	2.10

Il faut attacher une grande importance à l'ensemencement de la cave de maturation du fromage de Roquefort par le *penicillium glaucum*. Il est évident que l'on ne pourrait pas faire mûrir dans la même cave des fromages dont la maturation est faite par d'autres organismes, comme par exemple l'*acidium lactis*.

Cet organisme aurait vite supplanté le *penicillium glaucum*, et il serait impossible d'obtenir du fromage de Roquefort.

EXTINCTEURS D'INCENDIES

Il existe différents types d'extincteurs automatiques à base d'acide carbonique, soit liquide, soit gazeux. Ces appareils consistent en général en un récipient contenant une solution de bicarbonate de soude, dans laquelle plonge un tube de verre fermé et contenant un acide. Un dispositif approprié, vis ou levier, permet de briser le tube et de mettre par suite l'acide en contact avec la solution alcaline. Il se produit alors un abondant dégagement d'acide carbonique, et en ouvrant le robinet d'une lance fixée à ce réservoir, on peut diriger sur le foyer un jet d'eau chargée de gaz extincteur. Dans le cas d'acide carbonique liquide, le dispositif est encore plus simple, le liquide est renfermé dans un récipient en tôle muni d'un tube à lance et d'un robinet à pointeau, il suffit de dévisser ce dernier pour