

tuel de l'assurance. 2o la réserve pour faire face à l'augmentation du risque avec l'âge, et 3o les dépenses. L'Alliance Nationale, soldant ses dépenses avec d'autres ressources, n'a eu à tenir compte que des deux premiers éléments. Aussi ses primes sont sensiblement inférieures à celles des compagnies d'assurance à primes fixes. Elles se rapprochent de très près de l'assurance à réserve simplifiée, connue sous le nom de système Homans. Elles sont même peut-être un peu plus élevées. Seulement, elles constituent en faveur de l'assuré une assurance de dotation, système qui ne s'obtient, d'ordinaire, qu'avec une augmentation considérable de la prime.

Toute jeune encore, elle n'a eu depuis sa naissance, que cinq décès parmi ses membres en 22 mois. Aussi elle en profite pour accumuler des fonds qui lui constitueront bientôt un fonds de réserve satisfaisant. Le seule critique que nous trouvions à faire, porte sur la complexité de sa comptabilité qui a bien ses avantages, mais qui, il nous semble, pourrait être simplifiée. A première vue, la multiplicité des honoraires, des droits, des contributions, etc, embrouille un peu et ferait croire que l'assurance y coûte au moins aussi cher qu'ailleurs ; mais en y regardant de plus près, on constate que, au fond, ces contributions paraissent beaucoup plus onéreuses qu'elles ne le sont réellement.

Comme institution d'assurance et de prévoyance, l'Alliance Nationale nous paraît donc organisée dans de bonnes conditions et nous croyons que, avec une bonne administration, elle pourra arriver à un légitime succès.

Le but moral qu'elle s'est donné, la défense des droits de notre nationalité, la diffusion de notre langue et de l'influence française, n'est pas de nature à diminuer les sympathies que nous ressentons à son égard.

On nous écrit de Bergen :

"La pêche de la morue aux Iles Lofoten a été très insignifiante malgré le beau temps qui a régné jusqu'à présent. Les quantités d'huile médicinale préparée à la vapeur et de foies restant pour les huiles naturelles sont petites ; cela provient de la maigreur du poisson. Il en faut 800 pour remplir un baril, et le rendement en huile est seulement de 25o/o ; quand la morue est grasse, on en compte 3 ou 400 pour un baril, donnant 50 o/o d'huile.

"Les hauts cours de l'huile s'expliquent donc facilement ; nous craignons une hausse plus forte si la pêche de mars est mauvaise." — (Journal de la *Droguerie*).

FABRICATION DU BEURRE

Nous donnons ci-après une conférence qu'un ingénieur français, M. Louis Bochet a fait récemment à la Société d'Industrie Laitière de France. Elle traite de la fabrication du beurre dans les beurrieres où l'on se sert de séparateurs. Nous croyons qu'elle intéressera énormément toutes les personnes qui s'occupent de la fabrication. Nous empruntons le texte de cette conférence à notre excellent confrère de Paris, le *Moniteur des Marchands de Beurre* :

Messieurs,

Je n'ai pas l'intention de vous décrire les divers systèmes d'écémage et de barattage non plus que les appareils et procédés employés dans les laiteries pour le travail des beurres. Tout cela vous est parfaitement connu.

Depuis l'invention de l'écémage centrifuge, la partie mécanique de la fabrication des beurres : écémage, barattage et délaitage, a reçu de tels perfectionnements que l'on peut dire qu'elle est exécutée d'une façon parfaite dans la plupart des laiteries.

Il n'en est pas de même pour la partie chimique de cette fabrication dont on ne s'est guère préoccupé, en laiterie, que depuis deux ou trois ans. On constatait bien, il est vrai, de notables différences dans la qualité des beurres suivant leurs provenances ou même suivant l'époque de leur fabrication, mais on ne songeait à attribuer ces irrégularités qu'à la race des vaches et à la nature de leur alimentation qui ont une influence importante mais non pas unique. On savait aussi que les beurres les plus réputés : les Isigny, les Gournay, etc., étaient obtenus par la méthode du crémage spontané tandis que ceux que l'on obtenait par le barattage immédiat des crèmes de centrifuge présentaient peu ou point d'arôme et ressemblaient assez à de la graisse. Certaines personnes ont conclu de ces faits que l'écémage centrifuge ne pouvait fournir des beurres de bonne qualité, d'autres, plus avisées, ont pensé que pour fournir des produits comparables à ceux que l'écémage spontané il fallait que la crème de centrifuge fut placée dans des conditions analogues à celles où se trouve la crème qui se sépare lentement du lait abandonné au repos. Dans ce cas, la majeure partie de la crème formée, d'abord, par les plus gros globules butyreux, monte assez rapidement à la surface où elle reste au contact de l'air durant un certain nombre d'heures pendant que s'accomplit l'ascension des petits globules. Il fallait donc en faire au-

tant pour la crème de centrifuge en la laissant séjourner au contact de l'air pendant un temps suffisant avant le barattage.

Cette maturation de la crème de centrifuge a beaucoup amélioré la qualité des produits, mais cette qualité n'en est pas moins restée fort irrégulière parce que, en général, on se contente de baratter la crème le lendemain ou le surlendemain de l'écémage sans se préoccuper de la température à laquelle s'effectue la maturation, non plus que du degré d'acidité de la crème au moment du barattage.

IMPORTANCE DE LA MATURATION DE LA CRÈME AVANT LE BARATTAGE

Cependant cette fermentation de la crème a la plus grande importance quant à la qualité du beurre et à sa conservation ; les travaux accomplis sur ce sujet en Danemark par Storch et par d'autres savants, ainsi que les bons résultats obtenus dans ce pays par l'emploi des crèmes fermentées ne laissent aucun doute sur ce point. D'ailleurs, en France, plusieurs laiteries où l'on applique ces procédés obtiennent des produits remarquables.

M. Duclaux, dans ses "Principes de Laiterie" fait remarquer judicieusement que les beurres de crème douce ne possèdent pas l'arôme des beurres de crème fermentée et que, par conséquent, cet arôme résulte des produits engendrés dans la crème, pendant sa maturation, par certains êtres microscopiques ou ferments.

L'expérience justifie pleinement ces conclusions et voici, en effet, deux échantillons de beurre préparés avec la même crème stérilisée dont on a fait deux parts : l'une de ces parts a été soumise à la fermentation avant le barattage, l'autre ne l'a pas été. Le beurre obtenu par le barattage de la crème fermentée présente un arôme qui n'existe pas dans l'autre échantillon, dont la saveur est peu différente de celle d'une graisse alimentaire quelconque.

Nous pouvons donc prendre pour certain que les crèmes soumises à une fermentation convenablement dirigée fournissent des beurres de qualité supérieure et susceptibles d'une bonne conservation ; mais il faut, pour obtenir ces résultats, appliquer à la fermentation de la crème la méthode générale indiquée par la Bactériologie et qui est en usage dans les autres industries de fermentation (vins, bières, etc.) Cette méthode consiste, en résumé, à favoriser l'action des ferments