

terre, tandis que l'Europe consomme pour 126 millions de liv. st. et les Etats-Unis pour 40 millions de liv. st. de produits anglais sans que, en dehors du service consulaire, il en résulte un penny de dépense pour le budget. L'Angleterre doit donc, dans la pensée de M. Herzfeld, s'attacher à développer son commerce avec l'Europe et les Etats-Unis plutôt que de rechercher de nouveaux marchés qu'il faut créer de toutes pièces et entretenir à grands frais.

VIVE LE FROMAGE CANADIEN

Nous trouvons dans *La Laiterie* sous la signature de M. R. Lézé, les renseignements suivants sur la fabrication du fameux fromage de Hollande, fromage en boules que tout le monde connaît au moins pour en avoir vu dans les épiceries de premier ordre.

Nous en arrivons à la conclusion que, décidément, notre bon fromage canadien, après tout, n'est pas à dédaigner—au contraire !

Les fromages de Hollande et en particulier le fromage d'Edam jouissent d'une réputation universelle, réputation longtemps indiscutée mais qui pourrait bien tendre à décroître.

La concurrence est à l'heure actuelle, le bon marché est devenu indispensable, condition *sine qua non* du succès, de sorte que l'on ne connaît plus guère, à notre époque, ces produits si laborieusement travaillés, si purs du siècle qui s'en va.

Il faut faire vite, alors on néglige ; il faut faire du bon marché, alors on falsifie. Le docteur hollandais Holmann s'élève contre les incroyables négligences des fabricants modernes qui, par appât du gain, conservent des vieux procédés empiriques, de ces gens qui reculent devant les dépenses de l'installation des méthodes scientifiques nouvelles ; l'auteur considère avec raison la partie comme perdue, l'industrie nationale ruinée si elle reste dans cette routine économique et il démontre, par cela même, la vérité d'une thèse que nous avons souvent soutenue, c'est que si l'on veut du bon pour du bon marché,

il faut arriver à raisonner sa fabrication et délaisser nettement toutes les méthodes surannées établies par suite d'idées inexplicables ou bizarres.

M. Hollmann n'oublie pas qu'il est médecin et il commence tout d'abord par établir la nécessité de nourrir les vaches avec des aliments sains et non de leur faire boire ces eaux croupissantes des mares dans lesquelles abouissent souvent les drainages des purins et des fosses. Il faut entretenir la propreté dans les étables, les ventiler suffisamment et penser que si en Hollande, dit-il, on affecte une propreté méticuleuse allant jusqu'au ridicule dans les maisons, les animaux devraient bien bénéficier d'une partie de ces soins de la ménagère. Les ouvriers devraient se laver les mains et laver la mamelle de la vache avant de traire. Mais on voit souvent négliger ces précautions et des ouvriers sales, cracher dans leurs mains avant de faire ce travail. On ne devrait pas ignorer que la salive contient des principes dangereux, des diastases dont l'action est énergique et que, d'ailleurs, cette pratique est absolument répugnante.

On doit désapprouver sévèrement de laisser le lait dans l'étable ; il faut l'en retirer aussitôt et l'aérer dans des appareils spéciaux si faire se peut.

Passons sur les conseils relatifs à l'usage des thermomètres et au dosage de la présure ; ils sont de notion connue. Mais signalons seulement les particularités de la fabrication, pratiques que le docteur flétrit avec la plus grande indignation.

On sait que les fromages sont colorés en rouge, mais ce que l'on ignore assez généralement c'est de quelle façon absolument répugnante on prépare la couleur nécessaire. Ce triste et dégoûtant procédé était usité encore il y a quelques vingt ou trente ans pour préparer le colorant pour beurre ; il est, en France, absolument abandonné parce que l'on trouve dans le commerce d'excellents colorants et les fabricants hollandais sont impardonnables de ne pas avoir recourus à ces innombrables matières colorantes que nous offre le chimiste, il n'y a que l'embarras du choix.

Ensuite vient la question du salage : il est important de connaître la quantité de sel ajouté ; si l'on néglige le dosage du sel, on a des produits irréguliers et la vente se ressent de cette défectuosité.

Il est indispensable en fromagerie de n'opérer que sur des laits très sains ; l'assertion paraît évidente et cependant en Hollande, il s'est trouvé un inventeur