

paix sociale, en raison des services que se rendent réciproquement patrons et ouvriers, et des profits que les uns et les autres retirent de ce concours réciproque.

Ce que recherchent les patrons, c'est d'obtenir le plus de bénéfices possible, de même que ce que réclament les ouvriers, c'est d'avoir les salaires les plus élevés possible ; or, comme les bénéfices des premiers se transforment en partie en salaires pour les seconds, il en résulte que les intérêts étant identiques, il n'y a pas à redouter de conflits, il est à remarquer, d'ailleurs, que, des alliances qui se sont constituées jusqu'à présent, bien peu se sont dissoutes.

Tel est le résumé de l'œuvre de M. Smith, que nous avons essayé de représenter le plus exactement possible, en laissant à l'auteur la responsabilité des appréciations qu'il a émises sur les résultats des alliances. Nous nous bornerons à remarquer, pour conclure, que la pratique d'un tel système réclame, de la part des patrons et des ouvriers, des qualités et des idées d'un caractère pratique, que nous doutons fort de rencontrer dans la majorité des milieux ouvriers français. (*La Réforme Economique*).

## LA FABRICATION DU BEURRE chez les INDIGENES D'ALGERIE

Chaque jour apporte un nouveau progrès dans la fabrication du beurre, que la science a enrichie de merveilleux appareils ; et c'est pour les pays producteurs une lutte à outrance qui se traduit par une amélioration continue des divers procédés en usage ; aussi la concurrence a recours à tous les moyens qui lui semblent bons pour enlever un marché à ceux qui s'en croient les maîtres les plus incontestés.

Que nos lecteurs se rassurent ! S'ils ont à craindre quelques concurrents, ce n'est point d'Algérie qu'ils leur viendront, car ces indigènes en sont encore réduits au barrattage du beurre dans une peau de bouc ; tel, sans doute, le pratiquaient les personnages bibliques.

Rien de plus curieux que ce spectacle de la femme arabe, secouant sans trêve ni repos sa peau de bique remplie de lait, en chantant une plaintive mélodée. Des heures elle remue cette outre aux flancs rebondis, qu'agitent les sourds grondements du lait écumant, et sa plus grande satisfaction, quand enfin le beurre s'est formé, c'est de boire à

la régalaie une gorgée du petit lait, friandise s'il en fut, pour elle.

Rien aussi de moins ragoûtant que cette fabrication des plus primitives, d'où la plus élémentaire propreté semble à jamais bannie. La traite de chaque jour est recueillie dans une peau de chèvre, à laquelle adhèrent encore les poils et dont l'intérieur a été sommairement râclé et lavé ; cette sorte d'outre, une fois pleine, la femme arabe l'attache par ses deux extrémités à une corde suspendue à une des poutres de son gourbi et lui imprime un mouvement de va et vient, jusqu'à ce que le beurre se forme.

Si encore par ce moyen si primitif, les indigènes ne barattaient que la crème, ils en auraient assez vivement fait ; mais pour eux le temps n'est point de l'argent, et ils préfèrent opérer sur tout le lait, pour être plus sûrs de ne rien perdre. Et puis, ils ne sont guère difficiles, qu'importe que le lait ait déjà commencé à fermenter, et par suite communiquera plus tard une saveur acidulée au beurre qui en résultera : bien mieux, pour corser sans doute ce parfum, déjà singulier, dès qu'ils ont recueilli le beurre, ils l'emplissent en des pots de terre qu'ils enfouissent pour le conserver et développer cet arôme spécial, qui plairait difficilement à une bouche européenne, mais qu'un palais arabe dégustera avec une satisfaction des moins dissimulées.

En effet, ils ne prennent aucune des précautions si usitées ailleurs en la circonstance : bien loin de laver le beurre à grande eau, de le malaxer convenablement pour en exprimer tout le petit lait et empêcher ainsi toute fermentation ultérieure, ils en remplissent leurs pots tel que le beurre se trouve au sortir de l'outre, sans même prendre la précaution de le saler, et le mettent ainsi précieusement en réserve en un trou creusé au milieu du gourbi.

Plus tard, la mauvaise saison venue, ils déterreront ce beurre, dont l'odeur forte réjouira leurs narines élargies par les rances effluves, et en agrémenteront leur plat national, le couscous, sans lequel il n'est pas de fête complète.

S'ils font leurs délices de ce beurre, ils sont loin de dédaigner le petit lait "al ben," comme ils disent, et toujours partisans des fermentations, ils le laissent en plein air, au soleil même, afin de donner plus d'activité aux ferments, et attendent un jour ou deux que ce petit lait se soit transformé en une boisson acidulée, d'un goût plus ou moins agréable,

avec laquelle, en dignes observateurs de la loi du Prophète, ils s'enivrent copieusement. Mahomet, en défendant le vin, n'avait pas prévu ce genre d'enivrement.

Quant au fromage, il en ignorent totalement la fabrication, n'ayant d'ailleurs aucun goût pour ce produit.

MARC HOUSSY.



Nous avons le regret d'annoncer la mort, à l'âge de 69 ans, de Madame Veuve T. O. Giroux, né Elizabeth Simard, décédée dimanche matin à la résidence de son fils M. O. A. Giroux, assistant-gérant de la Banque d'Hochelaga.

Cette mort met dans le deuil les familles de MM. C. A. Giroux, Albert Giroux, Armand Giroux, Dr Henri Duhamel et N. Tousignant.

Les funérailles ont eu lieu mercredi à Saint Louis de France au milieu d'un grand concours de parents et d'amis.

Nous offrons à la famille si douloureusement éprouvée nos respectueuses condoléances.

\*\*

M. W. J. Smith président de la Publishers' Paper Co., a un plan pour la production du papier en énormes quantités. Son idée est que les membres de la American Publisher's Association devraient souscrire des actions dans sa Compagnie pour le montant de papier que chacun d'eux consomme.

M. Smith a décrit son plan à l'assemblée annuelle de l'Association et un comité a été nommé pour étudier non seulement sa proposition, mais encore les offres de fourniture de papier d'autres maisons. Avec son plan, M. Smith prédit qu'en 1902 sa compagnie pourrait produire 500 tonnes de papier par jour à 1½ la livre.

\*\*

M. Arthur Clément gérant de la Banque Nationale à Saint Hyacinthe, a donné sa démission.

Il sera remplacé, en la même qualité par M. P. A. Labadie de Chicoutimi.

M. Drouin, gérant de la Banque Nationale à St François, Beauce, remplace M. Labadie à Chicoutimi.

M. Lemoine de la succursale de la Banque Nationale à Saint Roch est