

de détail qui annule son ordre, parce que l'opération qu'il se proposait ne tourne pas à son avantage, inflige la perte qu'il aurait dû subir à son fournisseur. Cette façon de faire n'est pas plus honorable qu'elle n'est commerciale.

Toute commande ferme est livrable; si le marchand de gros le voulait, il saurait bien forcer le marchand à prendre livraison de la marchandise. Recourir aux tribunaux est une mesure extrême à laquelle le commerce de gros ne recourt pas volontiers, car il est ennemi des procès. Il compte plutôt sur la bonne foi de ses clients, sur leur honorabilité en affaires et sur le respect qu'ils doivent avoir pour les engagements pris.

Il nous a paru bon de rappeler à nos lecteurs qu'une commande donnée ne peut être annulée sans raison majeure et sans le consentement formel de celui à qui la commande a été donnée.

INDUSTRIE DES BEURRES EN VICTORIA

AUSTRALIE

Les exportations de beurres victoriens accusent pour la dernière saison (au 31 décembre dernier seulement) une diminution considérable — plus de 50 p. c. — sur celle de 1900, soit 13,355,003 livres en 1901, contre 37,747,807 pour l'exercice précédent qui avait donné les résultats les plus élevés depuis 1891, date des premiers envois victoriens en Angleterre. C'est ce qu'indique le tableau comparatif suivant :

Années	Beurres exportés	—	poids anglais.
1891.....	3,778,775	lbs	
" 1892.....	6,446,000	"	
" 1893.....	13,141,423	"	
" 1894.....	23,676,419	"	
" 1895.....	25,619,752	"	
" 1896.....	22,164,418	"	
" 1897.....	21,989,828	"	
" 1898.....	17,388,993	"	
" 1899.....	36,226,948	"	
" 1900.....	37,747,807	"	
" 1901.....	13,355,003	"	

Cette diminution considérable représente une perte que l'on évalue déjà à \$1.250.000 mais elle est d'autant plus à déplorer pour les pastoraux victoriens que ceux-ci se trouvent avoir plus que jamais à lutter sur le marché anglais avec des rivaux de plus en plus nombreux et entreprenants.

Il est en effet avéré que, tandis que les exportations de beurres victoriens diminuaient en 1901, le marché anglais absorbait au contraire,

pendant la même période, une quantité beaucoup plus considérable de beurres.

On attribue généralement la crise aiguë que vient de traverser l'industrie des beurres en Victoria à une sécheresse qui a fait disparaître, en grande partie, les fourrages naturels sur lesquels les fermiers victoriens, fort peu prévoyants, comptent pour nourrir leur bétail. La même cause pourra reproduire les mêmes effets jusqu'au jour où l'on voudra bien suivre en Victoria l'exemple donné par les producteurs danois, qui approvisionnent leurs vaches à lait de nourriture pour la saison hivernale. Mais, en attendant qu'on ait réalisé ce progrès en Victoria, les Danois, les Russes et les Canadiens s'emparent de plus en plus du marché anglais. — (*Industrie Laitière*).

LES EMPOISONNEMENTS PAR LES CONSERVES

(Suite et fin)

Par des recherches multipliées la commission a établi un fait qu'elle a retenu comme très important : la plupart des conserves, 70 0/0 en moyenne renferment des germes vivants et revivifiables par les cultures; la proportion a même pu s'élever à 80 0/0, et plus encore, pour certaines fabrications. Parmi ces germes revivifiables, on rencontre des espèces fragiles qu'une température bien inférieure à 100 degrés suffit à tuer. Cette constatation démontre combien sont peu certains les procédés de stérilisation en usage dans l'industrie.

De ces conserves insuffisamment stérilisées, les unes deviennent le siège d'une fermentation putride qui se produit, en général, peu de temps après la fabrication, dans les magasins. Cette altération due au développement des germes anaérobies se traduit par un bombement caractéristique de la boîte sous la pression des gaz intérieurs. L'avarie est trop grossière pour être méconnue : les boîtes sont rebutées, mais les pertes constituent un gros dommage pour l'Etat, ainsi que le font ressortir les statistiques établies à ce sujet.

Les autres (et c'est la généralité) ne présentent aucune apparence d'altération. Cependant si on ensemence à l'air des parcelles de viande ou, mieux encore, si après avoir aseptiquement le contenu de la conserve au moyen de perçuis forés dans le couvercle et recouverts de ouate stérile, on place la conserve à l'étuve

tous les germes revivifiables se développent rapidement. Les bactéries que l'on observe alors sont essentiellement aérobies, et c'est en raison de cette particularité de leur état qu'elles n'avaient pu végéter antérieurement dans la conserve d'où l'oxygène libre est absent. En ensemençant des parcelles de la viande dans un milieu aéré et alcalin, ou bien en aérant aseptiquement l'intérieur de la conserve, on crée précisément à des germes aérobies, jusque-là inertes, les conditions favorables à leur réveil; de là leur végétation après un sommeil qui a pu durer plusieurs années.

Puisque beaucoup de conserves renferment des germes aérobies vivants, on conçoit que des circonstances fortuites puissent favoriser leur développement. Un accident survenu au récipient (déchirure invisible du métal ou de la soudure par un choc) pourra provoquer l'accès de l'air dans la boîte et fournir aux germes la provision d'oxygène dont ils ont besoin pour leur végétation; de là, des avaries qui provoqueront peut-être des accidents chez les consommateurs. Ou bien les conserves sont ouvertes plusieurs heures avant leur utilisation et abandonnées à l'air libre dans des cuisines dont la température peut être relativement élevée. Les germes sont alors en état de se multiplier. Ces végétations de microbes aérobies se décèlent le plus souvent par des caractères grossiers. Mais il arrive aussi que la conserve garde les apparences normales et ne diffère en rien d'un produit de bonne qualité. De là des erreurs trop faciles et des dangers.

Les microbes aérobies rencontrés dans les conserves appartiennent surtout à des espèces banales dont les spores sont très résistantes à l'action de la chaleur. Mais on y trouve aussi des bactéries plus fragiles et très pathogènes pour les animaux d'expérience.

De ce que les recherches n'ont pu déceler dans les conserves l'existence de bactéries classées comme pathogènes pour l'homme, il n'en ressort pas qu'elles ne puissent pas s'y rencontrer. D'ailleurs ces recherches n'ont jamais pu porter sur les produits qui avaient donné lieu à des accidents, puisque ces produits avaient été consommés. S'il est impossible d'affirmer que, dans les cas où les conserves ont paru agir par infection microbienne, les conserves sont réellement intervenues par les microbes vivants qu'elles recélaient, la supposition devient toutefois très légitime.