

deux prisonniers pour leur faire subir leur procès, ne négligera rien pour assurer leur extradition. On prétend même avec quelque insistance que Downing Street ne tardera pas, s'il ne l'a fait à l'heure où nous écrivons, à trancher le noeud gardien de la question Gaynor et Greene.

Le gouvernement impérial toujours très aimable pour les Américains, au moins depuis quelque temps, demandera certainement une enquête pour établir les responsabilités dans toute cette affaire qui n'est claire pour personne.

Un peu de lumière, beaucoup de lumière même, est à souhaiter dans l'intérêt de cette vertu qu'on nomme la justice, quand bien même et surtout si quelques-uns, ceux chargés d'appliquer la justice ou de veiller à son exécution devaient être mis au pilori.

DE L'AROME DES BEURRES

Durant ces dernières années, on s'est livré d'une façon particulière, en Amérique et au Danemark, à l'étude de l'influence exercée sur l'arome des beurres par les cultures pures de bactériesensemencées dans la crème en vue de provoquer sa maturation.

A ce sujet et à l'occasion d'un voyage d'enquête entrepris au Danemark par des membres de la commission instituée en Angleterre, concernant l'usage des préservatifs chimiques utilisés pour la conservation du lait et du beurre, ces derniers ont consigné dans leur rapport les observations suivantes:

D'abord, ils signalent que, d'une manière générale, la fabrication du beurre au moyen de la crème pasteurisée, c'est-à-dire stérilisée par le chauffage et additionnée ultérieurement de cultures pures, tend à se propager de plus en plus au Danemark. Mais ils ajoutent, d'après les expérimentateurs, que, pour être efficace, l'opération de la pasteurisation doit être secondée par une extrême propreté chez le personnel ainsi que dans le matériel et les ustensiles.

En adoptant le système de la pasteurisation, les Danois ont eu pour objet de détruire d'abord ce qui peut être appelé l'"inconnu" de la flore bactérienne et de lui substituer ensuite le "connu" par l'emploi de cultures pures de bactéries sélectionnées. A défaut de ces précautions, ils estiment que l'obtention de l'arome qui caractérise certaines marques de beurres devient essentiellement chancelante et que, pour assurer le succès de la fabrication, il est absolument nécessaire de provoquer la maturation de la crème par l'ensemencement des dites cultures, après sa pasteurisation préalable.

A la faveur de ces procédés, les Danois auraient pu, en outre, exporter dans de bonnes conditions, et sans avoir recours à l'emploi de préservatifs, leurs beurres

en Grande-Bretagne. Enfin, plusieurs essais leur ont permis de constater, d'autre part, que la qualité du beurre produit est d'autant plus satisfaisante que la crème a été portée, dans l'acte de la pasteurisation, à une plus haute température, toutes limites étant gardées, naturellement.

Les rapporteurs, à cette occasion, remarquent que si la pratique de la pasteurisation s'est rapidement répandue au Danemark, la cause en est due, en partie il est vrai, à la promulgation de la loi du 26 mars 1898, qui a rendu obligatoire la pasteurisation du lait consacré à la nourriture du bétail, mais aussi surtout aux améliorations qui ont été introduites dans les diverses branches de l'industrie laitière, par l'application du système pasteurien.

Comme, en même temps, il résulte du fait de cette opération qu'une grande partie des germes pathogènes qui peuvent être contenus dans le lait se trouve détruite, il y a lieu de souhaiter que la méthode danoise, qui, ainsi qu'on l'a vu plus haut, utilise la pasteurisation dans la fabrication du beurre, se généralise de jour en jour à mesure que s'affirmeront ses avantages.

La salaison du beurre a un triple but:

1. Les gouttelettes d'eau et de lait s'agglomèrent et s'écoulent ainsi du beurre;
2. Le sel à la conservation du beurre;
3. Enfin, il lui donne du goût et de l'arôme.

La quantité de sel à employer varie d'après les goûts des clients; tel aime un beurre salé, tel autre demande un beurre très doux. Enfin, la manière dont on sale le beurre a une grande influence sur la quantité de sel à employer: sale-t-on du beurre incomplètement délaité, beaucoup de sel se dissout dans l'eau et le lait qui s'écoulent; sale-t-on, au contraire, du beurre parfaitement délaité, on doit en employer de moindres quantités.

Le sel à employer ne doit pas être en gros grains ni en grains très fins. Le sel doit se dissoudre facilement et complètement dans l'eau; s'il se dissout lentement, s'il laisse un résidu, on doit le rejeter.

Les sels très hygroscopiques, c'est-à-dire qui absorbent rapidement l'humidité de l'air, qui s'agglomèrent, qui se mouillent vite, comme le disent les cultivateurs, ne conviennent pas. Ils contiennent du chlorure de calcium et surtout de magnésium, qui donnent un mauvais goût au beurre; ils le rendent amer. Tous les sels contiennent une faible quantité de chlorure de magnésium et sont un peu hygroscopiques, mais s'ils en contiennent une quantité un peu appréciable, ils doivent être rejetés absolument.

En moyenne, on emploie 2 pour cent de sel pour le beurre qui est consommé immédiatement, et de 3 à 5 pour cent pour le beurre de conserve.

UN DETAILLEUR INGENIEUR

Le "Grocer's Review" rapporte qu'un détailleur de New-York dont les clients demandent un café nouvellement rôti, encore chaud, a trouvé un moyen ingénieux de le fournir sans avoir le trouble de rôtir tout le café qu'il a dans son magasin. Il se sert d'un petit brûloir à échantillon, tel qu'en emploient les courtiers, et dans lequel il rôtit une livre de café à la fois. Au lieu de refroidir cette livre de café dans un tamis, il la met dans plusieurs livres de même café rôti refroidi, et, en mélangeant les deux ensemble, il obtient le degré de chaleur uniforme pour le tout. Le brûloir à échantillon répand une odeur suffisante pour que le magasin ait la réputation d'être un établissement où on rôtit le café, et il ne cause ni poussière ni ennui.

EXPOSITION AU JAPON

Une Exposition industrielle sera ouverte à Osaka, Japon, du 1er mars au 31 juillet 1903, et une place y sera affectée aux spécimens de l'industrie étrangère.

Ces objets bénéficieront, pour leur transport à Osaka, ainsi que pour leur réexpédition, de réductions de tarifs à déterminer ultérieurement. Ils seront, d'autre part, exempts du paiement des droits de douane, sous conditions d'être ré-exportés dans les deux mois qui suivront la clôture de l'Exposition.

Les demandes de participation doivent être adressées au bureau du Commissaire général de l'Exposition d'Osaka, au Ministère de l'Agriculture et du Commerce de Tokio, jusqu'au 30 juin 1902.

La participation des industriels étrangers ne sera admise qu'à titre privé.

LE COMMERCE DES OEUFS AUX ETATS-UNIS

On a parlé d'une tentative d'accaparement des oeufs qui se serait produite à New-York, en janvier dernier.

D'après M. Ed. Bruwaert, consul général de France à New-York, il a été, en effet, question, à cette époque, d'un "corner" des oeufs, suivant le nom technique adopté aux Etats-Unis pour désigner cette sorte de main-mise sur une denrée quelconque; le corner n'était pas, toutefois, organisé à New-York, mais à Chicago, et on comptait avec complaisance les énormes profits que la maison Armour, de cette ville, avait dû réaliser après avoir acheté, en juin, 30 millions de douzaines d'oeufs à 12c la douzaine, et les avoir vendus à 36c, en décembre et janvier, soit avec un profit net d'à peu près 20c par douzaine ainsi accaparée.

L'enquête faite par le consul, après