

Q. Ce beurre venait-il d'Ontario? R. D'Ontario et de Québec. Je dois dire que le marché au beurre en Angleterre n'a jamais été aussi démoralisé que dans ces derniers temps. Il n'y a pas que les Canadiens, qui avaient conservé du beurre dans des endroits non appropriés. 2 000 tonnes de beurre australien étaient tenues en réserve en Angleterre depuis l'hiver de 1893-94, et cela a eu pour effet de démoraller le marché et de le jeter dans le marasme. Si les commerçants avaient pu acheter ces 2 000 tonnes de beurre et les jeter dans la Tamise, ils y auraient trouvé leur profit, et le marché aurait été beaucoup plus solide. J'admets que la fabrication du beurre en hiver, au Canada, a pris de telles proportions que nous devons nous contenter de prix basés sur les prix d'exportation, car nous aurons un surplus de production à vendre. Si la balance de la production d'été des laiteries pouvait être expédiée vers le mois d'octobre, les marchés locaux du Canada consommèrent 90 pour 100 de la production d'hiver, pendant un an encore. Les fabricants des provinces maritimes ont souffert comme les autres, parce que les commerçants de Montréal y ont expédié du beurre d'été qu'ils vendaient 14 et 15 centimes la livre, tout en payant le transport et l'assurance. Cela démontre la folie et le danger qu'il y a à garder en magasin un produit périssable, dans l'espérance d'une hausse, sans prendre les précautions nécessaires pour que la qualité n'en souffre pas.

Q. Que rapporte ordinairement le beurre d'hiver en hiver? R. Je vais donner des extraits de la lettre suivante reçue de la même maison, à la date du 1er mai. Il est dit: "Hier, le beurre est tombé de 88s. à 81s."

Q. Qu'est-ce que cela donne par livre? -R. Cela fait de 18 à 18½ cts par livre.

Q. Ces prix sont-ils anormalement bas? R. Oui, et cela est dû en partie au fait qu'il y avait des réserves de beurre venant surtout des colonies, et gardées dans des conditions très défavorables.

Q. Quel prix pourrions nous raisonnablement espérer obtenir pour notre beurre d'hiver en Angleterre? R. Je crois qu'en prenant l'expérience des quatre ou cinq dernières années pour se former une opinion, nous pourrions compter sur 18 cts la livre net. Je ne crois pas que nos cultivateurs puissent s'attendre à plus que cela pour le beurre d'hiver. Naturellement, le marché varie, et je ne donne cela que comme un calcul approximatif.

Q. Depuis quatre ou cinq ans, quel prix net a rapporté le beurre danois? R. Il est allé constamment en diminuant, mais voici un tableau qui donne les prix. En 1886 le beurre s'est vendu jusqu'à 119s. le quintal, à Copenhague, c'est-à-dire 25½ cts la livre, et il est descendu jusqu'à 86s. le quintal au mois de mai de cette même année. Depuis dix ans, à Copenhague, Danemark, les prix ont varié entre 120s. et 81s. le quintal. Les plus hauts prix, en général, ont cours entre octobre et mars, et les plus bas, de mai à juillet.

Q. Si on en expédie d'aussi grandes quantités d'Australie, cela aura-t-il quelque effet sur le marché? R. Oui, il n'y a pas de doute.

Dans une autre lettre de la même maison portant la date du 29 avril il est dit: "Pour le moment, si vous offrez du beurre canadien, sachez qu'il vous faudra un certain temps pour convaincre les acheteurs anglais de ce que vous avez à vendre, mais plus ce qu'on entendait ordinairement par "beurre canadien."

REVUE DE LA PRESSE SPECIALE

Les laiteries australiennes.

Monsieur Bellet publie dans le "Journal d'Agriculture pratique" des renseignements intéressants sur ce sujet et que nous résumons tel :

Malgré leur éloignement, les colonies australiennes intéressent aujourd'hui l'Europe: leurs produits agricoles parviennent maintenant sur les marchés européens. Leurs beurres font concurrence aux nôtres sur les marchés britanniques et autres.

Voici d'après une statistique récente, un recensement des bêtes à cornes de la colonie:

Queensland .....	6 192 750
Nouvelle-Galles du Sud ..	2 046 347
Victoria .....	1 813 179
Australie Méridionale ..	399 077
Australie Occidentale .....	133 090
Tasmanie .....	162 110
Nouvelle-Zélande .....	581 581

D'après monsieur John Stowers, professeur en chef de Laiterie, on peut, en Nouvelle-Zélande, conserver à l'état de perfection presque absolue, les meilleures races de bêtes laitières. Les meilleures conditions d'élevage en effet, s'y trouvent presque réunies; la besogne du fermier s'y trouve simplifiée, car il n'a point à s'occuper des fourrages ni à tenir à couvert ses bestiaux pendant une longue période, les vaches, du moins, ne séjourant pas à l'étable pendant l'hiver.

La Nouvelle-Zélande, de plus, peut fournir à l'Angleterre, dans la saison hivernale de ce pays, du beurre et du fromage provenant de vaches nourries au vert, produits qui, malgré la distance, font prime sur le marché.

Devant cette extension du commerce, les laiteries coopératives ont largement progressé. Depuis 6 ans, le ministère néo-zélandais de l'Agriculture a fait entrer, dans son programme d'enseignement, la question du développement d'un système bien organisé de laiteries coopératives. Il a créé 5 professeurs qui ont pour mission de voyager, de visiter les fabriques en enseignant les pratiques des industries laitières et fromagères. Toutes les personnes désirant des renseignements sur ces matières les obtiennent directement en s'adressant à l'administration.

En un mot, tous les procédés de vulgarisation de cet enseignement ont été mis en pratique.

De plus, pour faciliter la vente des produits néo-zélandais sur le marché britannique, "le gouvernement a désigné un commissaire des produits," relevant de l'agent général de Londres, et chargé de s'occuper de tous les détails commerciaux, soit avant que les marchandises arrivent, soit même après leur débarquement.

LES FABRIQUES DE BEURRE EN NOUVELLE-ZELANDE

Actuellement on compte en Nouvelle-Zélande 60 crémères, 62 fabriques de beurre et 75 de fromage; elles sont allées croître par un nombre approximatif de 26,290 vaches et emploient un personnel de 330 personnes (sans compter). Bien entendu, le personnel des fermes livrant le lait aux fabriques et crémères. Il se fait environ 9 millions de lbs de fromage, représentant une valeur de 725,000 piastres et 6 millions de lbs de beurre, ce qui donne à peu près \$1,225,000 piastres.

Cette organisation véritablement perfectionnée a aujourd'hui solidement pris racine dans le pays, surtout dans l'île Nord; on a fait quelques écoles au début, mais maintenant on va à pas rapides et sûrs. Pour nous en convaincre nous n'avons qu'à interroger la statistique des exportations pendant ces 10 dernières années. Nous verrions qu'en 1881, le mouvement était seulement de 15,766 quintaux pour le beurre, et de 10,313 pour le fromage. En 1893, l'exportation totale a été de 58,149 quintaux de beurre et de 46,201 de fromage. Ainsi les producteurs néo-zélandais envoient annuellement sur le marché européen 10½ millions de lbs beurre et de fromage; on comprend que c'est une concurrence redoutable qu'il importe de signaler.

LE LAIT GAZEUX, LES MICROBES ET LEURS RELATIONS AVEC LA FABRICATION DU FROMAGE

D'après H. L. Russell, bactériologiste de l'école de laiterie de Madison.

Les fabricants de fromage praticiens ont assigné de nombreuses raisons comme causes des diverses fermentations de nature gazeuse, qui se produisent dans le lait, spécialement durant les mois chauds de l'été. Dans la plupart des cas, on les a attribuées à un approvisionnement d'eau bourbeuse, à de mauvais aliments ou aux mauvais soins du lait.

Le fait que les différentes fermentations gazeuses sont dues à des causes bactériologiques n'est nullement une nouveauté. Les travaux de Ducloux, d'Audouin, de Weigmann et de Von Freudenreich ont puissamment contribué à jeter des flots de lumière sur ce sujet au point de vue européen; mais nous n'avons que peu de données sur le fromage fait par le procédé Cheddar américain.

Les expériences dont suit le détail embrasse une partie du travail effectué à cet égard en 1891-95.

RELATION

des germes vivants avec la production des "Trous d'épingle" dans le fromage.

La preuve, que la production de gaz dans le caillé ou le fromage est due à des organismes vivants, se trouve dans l'expérience suivante, faite le 26 juillet 1891:

L'addition d'un désinfectant aussi énergique que la formaline a détruit toutes traces de vie bactérienne, ainsi que l'ont démontré les cultures faites avec le lait auquel la formaline avait été ajoutée. L'opération de la pasteurisation a également détruit le gros des bactéries présentes, et en même temps les "trous d'épingles" ont disparu. Une étude bactériologique du lait mélangé fut faite en même temps et toutes les différentes espèces furent isolées par les méthodes usuelles de culture. Chacune de ces formes diverses, embrassant en tout vingt genres, fut cultivée dans des milieux différents, particulièrement

CAILLÉ FAIT DE .

TROUS D'ÉPINGLE DANS LE CAILLÉ

1—Lait entier centrifugé et reconstitué.....	Nombreux.
2—Lait entier normal .....	Nombreux comme No 1.
3—Lait entier pasteurisé à 150° Fahr.....	Châtrés.
4—Lait entier additionné de formaline (1 500) .....	Aucun
5—Lait entier additionné de sel..... (1 10)...	Assez nombreux.

Tout en reconnaissant que les raisons assignées sont exactes en bien des cas, la nature de la difficulté est loin d'être bien comprise. Ce n'est pas tant l'eau ou la nourriture que l'animal boit ou mange, mais certains éléments qu'elles fermentent, qui sont les véritables causes de difficultés en apparence différentes. Si le mal pénètre une fois dans une laiterie, il ne suffira pas uniquement de changer la nourriture suspecte pour apporter le soulagement désiré.

La cause réelle de la difficulté remonte à l'action de certaines bactéries, qui s'introduisent dans le lait. Dans ce fluide, elles agissent sur le sucre de lait, le réduisant en produits gazeux, parmi lesquels prédominent principalement, l'acide carbonique et l'hydrogène. Ces bactéries sont largement répandues dans la nature, quoique normalement elles ne se rencontrent dans le lait qu'en petit nombre. Elles ne proviennent pas dans le lait comme c'est à l'erreur populaire, de la nourriture ou de la boisson ingérée; mais grâce au manque de soins dans la manière de traire les vaches et de traiter le lait après sa sortie du pis de la vache, cette matière putréfiée encore est contaminée par ces organismes qui sont ordinairement associés avec les ordures de toute sorte en fermentation.

La plus scrupuleuse propreté des sols des vases et la manipulation du lait, et particulièrement l'aération et le refroidissement du lait mettraient fin à beaucoup de difficultés de ce genre."

rement ceux auxquels du sucre de glucose avait été ajouté. Dans beaucoup de cas, on constata que le bouillon de glucose fermentait vigoureusement, dégageant beaucoup de gaz. Quand on ajoutait à du lait stérile des cultures de cette sorte, on observait aussi des fermentations gazeuses impétueuses. D'un seul échantillon de lait mélangé pris à la beurrière à cette date (26 juillet), on n'isola pas moins de six différentes espèces, qui avaient la propriété de faire fermenter le lait avec dégagement de produits gazeux.

Une étude comparative démontra qu'elles n'avaient pas toutes au même degré le pouvoir de dégager des gaz; mais dans tous les cas, la fermentation fut si vigoureuse qu'après l'addition des cultures, en petites quantités, le lait écuma et bouillonnait en vingt-quatre heures et quelquefois moins. L'addition au lait frais normal de cultures bactériennes, en différentes quantités, a presque toujours amené la production d'une infection prononcée, "facile à reconnaître par son odeur propre, bien connue" dans les fabriques qui ont des difficultés avec ces fermentations nuisibles. (A suivre). Traduit par E. C.