

bonate de soude par litre. Nos lecteurs savent par expérience que ce mélange produit précisément de l'acide carbonique, la boîte étant soudée, le gaz carbonique produit lentement ne s'échappe point et imprègne le beurre d'une manière uniforme.

On a fait mieux, et les exportateurs de beurre n'ont pas craint bien souvent d'employer des antiseptiques tels que l'acide salicylique, l'acide borique, l'acide formique, et nombre de leurs congénères. On a fait plus mal, aurai-je dû dire, car ces produits ne constituent pas seulement pour le consommateur un accessoire vraiment pernicieux, mais donnent encore au beurre le goût qui leur est spécial, au grand détriment de la réputation européenne de nos beurres de Normandie.

Il fallait donc trouver un produit d'un emploi facile, ne communiquant au beurre aucun goût particulier, ou mieux, pouvant s'enlever aussi facilement qu'on a pu l'introduire. Voilà pour le point de vue hygiénique du problème. Quant au côté pratique, il fallait encore qu'on ne dût point enfermer le beurre dans des vases ou des bidons trop pesants, trop résistants, que le couvercle ne fût point soudé, afin que la dépense de matériel ne consommât pas une fraction trop notable des bénéfices. Cela est si vrai que M. Villon reconnaît lui-même que son procédé de 1890 n'était point pratique. Il consistait en effet à comprimer de l'acide carbonique dans les bidons, par suite très résistants et très lourds, contenant le beurre.

Après avoir retracé les méthodes employées jusqu'ici pour la conservation du beurre, parlons maintenant du nouveau procédé.

On trouve dans le commerce un liquide incolore, soluble en petite quantité dans l'eau et qui a nom crysoléine. On le dissout dans l'eau à raison de $\frac{1}{2}$ pour cent, et c'est cette faible dissolution que l'on doit employer.

Le beurre est broyé dans un malaxeur, tandis qu'on ajoute peu à peu la dite solution. Les blocs sortant de l'appareil broyeur sont simplement entassés dans de grands bidons, d'ailleurs très légers, qu'on achèvera de remplir avec la même dissolution. A cet effet, chaque bidon est fermé par un couvercle assujéti par une vis de pression ; un joint d'amiante assure la fermeture hermétique. Le couvercle porte un petit entonnoir à robinet par lequel on verse le liquide. Il ne reste plus

alors qu'à fermer le robinet après remplissage. Le beurre ainsi traité peut se conserver plusieurs mois sans aucune altération.

Au moment de le livrer à la clientèle, on l'extrait du bidon et on le broie avec de l'eau. Dans ces conditions, toute la crysoléine se dégage dans les eaux de lavage sans laisser trace ni odeur. On peut mouler alors le beurre après broyage et obtenir des pains d'une qualité et d'une fraîcheur irréprochables.

Tel est le procédé de conservation du beurre frais que nous avons cru intéressant de signaler ici, ses deux qualités principales étant la simplicité et la perfection du résultat obtenu. La dépense résultant de l'emploi de la crysoléine étant négligeable, il leur sera avantageux d'acheter le beurre au moment où il est le meilleur marché et de le conserver en bidon à la cave pour le consommer l'hiver, lorsque son prix est considérablement élevé.

Nous n'insisterons pas, enfin, sur l'extension que cette découverte pourra donner à l'exportation de nos beurres. C'est cette extension que M. Villon eut tout d'abord en vue lorsqu'il entreprit ses premières recherches à ce sujet, sur les sollicitations d'exportateurs normands.

LES VINS D'ALGERIE.

On nous informe que la douane refuse le bénéfice du traité franco-canadien aux vins d'Algérie.

L'article 1er du traité, dont nous avons publié le texte officiel, la semaine dernière, dit cependant : "A l'entrée en Canada, les vins mousseux et non-mousseux, les savons communs d'origine française, bénéficieront des avantages suivants etc. : "

Si le texte eût porté les mots : "originaires de France," nous comprenons qu'il eût pu y avoir matière à discussion ; mais il y a "d'origine française" et il est impossible de nier que les vins d'Algérie soient d'origine française.

Mais l'article II du traité où l'on emploie le nom propre "La France," le fait suivre des mots : "de l'Algérie et de ses colonies."

Enfin, le traité a été conclu pour l'avantage des deux pays ; quant au Canada, il n'y avait pas lieu de le désigner autrement, puisqu'il n'y a pas de confusion possible ; mais, pour la France, les rédacteurs du traité ont eu soin d'écrire dans le texte à quels territoires il s'appliquerait. Ainsi, voici comment débute l'article III : "A l'entrée en

France, en Algérie, et dans les colonies françaises, les articles suivants, originaires du Canada, importés directement de ce pays, et accompagnés de certificats d'origine, seront admis au bénéfice du tarif minimum, etc."

Ainsi, la douane interpréterait le traité comme ne devant s'appliquer qu'aux produits de la France d'Europe, quant à l'abaissement du tarif au Canada, tandis que les produits du Canada bénéficieraient du tarif minimum non-seulement dans la France d'Europe, mais dans la France d'Afrique et dans toutes les colonies françaises ! C'est tout simplement absurde et ridicule.

Est-ce que, dans un traité stipulant des avantages pour des produits "of British origin," par exemple, l'Angleterre admettrait que les produits de l'Irlande seraient exclus ?

C'est absolument la même chose.

LA BANQUE DU PEUPLE.

Les signatures de déposants arrivent continuellement au bureau de direction ; mais il manque encore, à l'heure où nous écrivons, des signatures représentant de \$300,000 à \$400,000, pour que les directeurs se croient en mesure d'ouvrir les portes de la banque en toute sécurité.

Comme nous le disions la semaine dernière, il y a quelques gros déposants qui n'ont pas encore signé. Les motifs de ces refus n'ont pas été rendus publics et pour cause, c'est qu'ils ne peuvent pas être avoués. L'intérêt évident de ces déposants est de signer ; leurs fonds sont en sûreté ; les certificats de la banque leur permettront de se servir de ces fonds, s'ils en ont absolument besoin et, en attendant, ils recevront un intérêt de 4 p.c., tandis que les autres banques ne paient pas plus de $3\frac{1}{2}$ p.c.

Refuser, dans ces conditions, d'adhérer à l'arrangement proposé, c'est dire que l'on a des intérêts occultes à ce que la banque soit mise en liquidation, à ce que les autres déposants perdent une partie de leurs dépôts ou tout au moins l'intérêt sur leur argent pendant la liquidation. Qui peut avoir intérêt à ce que les autres perdent leur argent ?

A moins que ces gens-là ne s'imaginent que la banque recevra bien assez de signatures sans qu'ils donnent la leur, et qu'ils pourront ainsi, dès la réouverture, retirer leurs fonds pour les placer ailleurs. Qu'ils se détrompent. Nous avons l'assurance du bureau de direction que