

1894 étaient de près de 4,600,000 livres au-dessous des exportations, de sorte que le marché de la métropole est entre les mains des fermiers et éleveurs locaux.

La quantité de beurre nécessaire aux besoins locaux ne comprend, pendant l'été, que 25 p. c. de la production totale et le surplus, soit environ 75 p. c., est presque entièrement absorbé par le marché anglais.

L'augmentation remarquable des exportations montre que les producteurs ont trouvé un marché pour l'écoulement de leur produit et qui est actuellement l'Angleterre.

Ce n'est cependant que dans ces dernières années que les produits australiens ont commencé à influencer sérieusement le marché de Londres, car bien que déjà on ait envoyé sur cette place de petites consignations, elles étaient soumises aux variations de prix que causaient les importations beaucoup plus considérables du Danemark et de Suède.

Les rôles sont changés, semble-t-il, maintenant, car, à une des dernières saisons, le beurre australien obtint des prix meilleurs que ceux obtenus par le beurre danois.

Les prix moyens réalisés à Londres pour le beurre de la Nouvelle-Galles du Sud, pendant 1893 et 1894, sont donnés plus bas ; il n'y a pas eu d'envois en consignment pendant le semestre avril septembre de ces années.

MOIS	Prix par cwt. de 112 livres.			
	1893		1894	
	Max.	Min.	Max.	Min.
	shillings	shillings	shillings	shillings
Janvier.....	106	94	108	98
Février.....	98	82	98	86
Mars.....	94	80	96	84
Octobre.....	114	102	106	94
Novembre.....	108	96	108	98
Décembre.....	110	98	116	104

L'expérience de ce commerce jusqu'à maintenant montre que le beurre devrait être fabriqué spécialement pour l'exportation, de la meilleure qualité possible, salé et coloré de façon à satisfaire le goût du marché particulier auquel il est destiné.

Ces résultats peuvent être obtenus en donnant la plus grande attention à la propreté dans toutes les parties de la fabrication, prenant soin d'abaisser la température de la crème avant qu'elle soit envoyée par rail ou par route à la manufacture centrale et en faisant un meilleur choix de vaches laitières.

La forme la plus convenable à donner aux boîtes, le mode d'emballage et la qualité du papier parchemin employé sont des choses importantes et dignes de considération si on veut réussir dans cette branche

de commerce ; on peut constater que tous ces détails sont soigneusement étudiés en Nouvelle-Galles du Sud où cette industrie prendra probablement sous peu des proportions considérables.

La moyenne des prix sur le marché de Sydney est la suivante :

	Ferme.	Manufacture.
	Par livre anglaise	Par livre anglaise
	(Poids)	(Poids)
Janvier.....	6½ d.	8 d.
Février.....	6½	7½
Mars.....	6½	7½
Avril.....	6½	7½
Mai.....	6½	7½
Juin.....	7½	8½
Juillet.....	9½	11½
Août.....	10	11½
Septembre.....	8½	10
Octobre.....	7½	8½
Novembre.....	6½	7½
Décembre.....	5½	7½

Jusqu'à présent la fabrication du fromage n'a pas été aussi heureuse que celle du beurre, bien qu'il ait été prouvé que, avec des soins suffisants dans la fabrication et l'embarquement, le fromage de la Nouvelle-Galles du Sud peut trouver à Londres un prompt écoulement à des prix rémunérateurs.

La quantité fabriquée depuis 1889 est donnée ci-dessous.

Année finissant au	Manufacture	Ferme	Total
31 mars	Livres anglaises	Livres anglaises	Livres anglaises
1889.....			5,697,702
1890.....			4,834,286
1891.....	3,592,717	1,203,851	4,796,567
1892.....	3,722,264	1,783,807	5,506,071
1893.....	1,803,674	3,214,622	5,018,296
1894.....	1,614,383	3,078,721	3,693,104
1895.....	1,656,703	3,163,709	4,820,412

Les prix obtenus à Sydney pour le fromage sont les suivants :

Mois	En gros par livres anglaise.	En pains par livre anglaise
	Deniers.	Deniers.
Janvier.....	3	3½
Février.....	2½	3½
Mars.....	2½	3½
Avril.....	2½	3½
Mai.....	2½	3½
Juin.....	3	3½
Juillet.....	3½	3½
Août.....	3½	3½
Septembre.....	4	4½
Octobre.....	4½	4½
Novembre.....	4	4½
Décembre.....	5½	5½

Le bétail à cornes australien probablement parce qu'il vit dans un état plus naturel n'est pas sujet à la fièvre du lait et autres maladies qui accompagnent la mise à bas.

Un grand nombre de veaux sont élevés avec du lait dont on a sorti

la crème et auquel on ajoute un peu de repasse ou de grains.

Mais de meilleurs résultats ont été obtenus en procurant une nourrice ou plutôt une mère d'adoption à qui on a confié trois ou quatre veaux. La valeur de l'industrie laitière à la colonie est évaluée à £1,876,000 pour 1894.

La valeur du lait dont on n'a pas fait de beurre, mais employé pour la consommation humaine était de £916,200 = £847,500 de beurre, £60,300 de fromage, le reste du lait employé surtout pour l'élevage du porc valait approximativement £52,000.

Les animaux laitiers de la colonie étaient évalués à £2,628,000.

J'ai dit plus haut que 75 p. c. de la production totale étaient exportées : les navires affectés à ce transport doivent être aménagés spécialement et pourvus d'appareils réfrigérants d'une installation coûteuse.

Je signale aussi, en dernier lieu les efforts tentés pour pouvoir se passer de ces appareils, mais qui jusqu'à maintenant ont été peu heureux.

Les bénéfices à en retirer sont considérables et devraient, par suite stimuler les chercheurs.

LODOÏS BRACASSAC,
(*Moniteur Officiel du Commerce.*)

LE POIVRE

Fruit du poivrier ; genre d'arbrisseaux type de la famille des pipéracées, habitant l'Inde et les îles voisines.

Les poivriers se divisent en plusieurs espèces. Le poivrier noir est celui qui produit le poivre. C'est un arbuste grimpant, qui s'attache par des griffes aux arbres voisins, à feuilles coriaces, pâles et glauques à la face inférieure, ponctuées quand elles sont jeunes et roulées en dessous par leurs bords lorsqu'elles ont atteint leur développement. Les fleurs sont disposées en chatons filiformes et pendants et donnent naissance à une petite baie globuleuse formée d'un noyau central, autour duquel se développe une partie charnue à peau lisse.

Ces baies, réunies, au nombre de vingt à trente, à rangs serrés autour d'une tige ou grappe, ont une saveur très piquante et aromatique.

D'abord vertes, elles deviennent rouges en approchant de la maturité. On les cueille quatre mois environ après la floraison, quand quelques grains commencent à rougir, soit en coupant la grappe et en la faisant sécher, soit en recueillant les grains