

LA VALORISATION DU CAFE

Les négociants et courtiers en cafés de la place du Havre se sont réunis hier à la Bourse de cette ville pour protester contre certaines dispositions de l'emprunt brésilien.

Voici le texte de la délibération qui a été prise:

"Les négociants et courtiers en cafés de la place du Havre, réunis à la Bourse le 27 novembre, constatent que l'opération dite de valorisation est unanimement considérée comme désastreuse pour les intérêts français et havrais; que depuis qu'elle est discutée sur la place du Havre, aucune voix ne s'est élevée pour en défendre le principe.

"Ils déclarent que pour que l'emprunt en préparation présente, non le caractère d'une consolidation, mais bien celui d'une réelle liquidation de cette ruineuse opération, il est indispensable que le gouvernement de l'Etat de Sao-Paulo prenne l'engagement de ne limiter en aucun cas les exportations et sans aucune taxe supplémentaire.

"Ils protestent contre un emprunt compris sans cet engagement préalable, semblable opération financière devant fatalement compromettre les intérêts généraux de la ville et de la place du Havre.

"Ils émettent le vœu que le ministre des Finances n'autorise l'inscription à la cote officielle de la Bourse de Paris de l'emprunt brésilien que sous la condition expresse de la liberté absolue et sans limite des exportations.

"Ils demandent en outre que le gouvernement de l'Etat de Sao-Paulo s'abstienne de toute nouvelle intervention dans le commerce du café."

PRODUCTION ET CONSOMMATION DU SUCRE DE CANNE ET DU SUCRE DE BETTERAVE AUX ETATS UNIS

Une dépêche de Washington en date du 20 décembre donne les renseignements suivants au sujet de la consommation du sucre aux Etats-Unis:

Les chiffres recueillis par le bureau de la statistique montrent que le citoyen américain consomme en moyenne la moitié de son poids de sucre chaque année et que les Etats-Unis dépensent en moyenne \$1,000,000 par jour en sucre.

Une déclaration faite par le bureau a plutôt l'air d'un roman populaire que d'un rapport gouvernemental ordinaire. La consommation totale de sucre aux Etats-Unis en 1907, dernière année pour laquelle des statistiques ont pu être obtenues, était de 7,089,667,975 livres. En calculant ce total énorme au prix moyen de vente en détail de 5½ cents par livre, on obtient, dit le rapport, un total de \$372,000,000 comme coût pour le consommateur, soit plus d'un million de dollars pour chacun des 365 jours de l'année.

Tous les records battus

Cette déclaration montre que 21.3 pour cent de la consommation du sucre du pays, c'est-à-dire 1,511,000,000 de livres, ont été produits dans le pays; 17.7 pour cent, soit 1,254,000,000 de livres, ont été importés de nos possessions insulaires et que le restant, 61 pour cent, soit 4,367,000,000 de livres, provenaient de pays étrangers. La moyenne des exportations de sucre a été de 43,000,000 de livres.

Le record des Etats-Unis concernant le sucre en 1907 est unique, en ce que la quantité de ce produit importé de pays étrangers a été plus forte que jamais auparavant; cette quantité importée de nos possessions insulaires a été plus considérable que dans toute autre année précédente; la quantité produite dans le pays a surpassé celle de toute autre année; la quantité exportée a été plus forte que dans toute année de la dernière décennie et la consommation par tête a été la plus forte qui ait jamais été enregistrée; elle s'élève à une moyenne de 82.6 livres par tête d'habitant sur le continent des Etats-Unis.

Le sucre de betterave domine

Un fait également intéressant dans le record de l'année 1907 est que la production du sucre de betterave a surpassé pour la première fois la production du sucre de canne, le produit de l'année étant de 544,000,000 de livres pour le sucre de canne tandis que la production du sucre de betterave s'est élevée à 967,000,000 de livres.

La production mondiale a doublé à peu près pendant les vingt dernières années; elle s'est élevée de dix-sept milliards de livres en 1887 à trente-deux milliards de livres en 1907 et, bien que les Etats-Unis aient consommé environ 18 pour cent de la production totale de l'univers en 1887, ils ont consommé 22 pour cent de la production grandement accrue de 1907. Les betteraves fournissent maintenant la moitié du grand total de la production, tandis qu'il y a vingt ans elles ne fournissaient qu'environ un tiers de ce produit total.

NEFASTES EFFETS D'UNE HAUSSE

Nos lecteurs savent, dit l'"Epicier", de Paris, que l'Union des fabricants suisses de chocolats avait sensiblement relevé les prix de vente de cette denrée sur le territoire suisse, et qu'ils ont décidé, le 10 octobre dernier, de réduire d'environ 20 p. c. les prix qu'ils pratiquaient alors.

La hausse des prix a eu, en effet, de graves conséquences pour l'industrie chocolatière suisse: l'importation du cacao a diminué de 15,000 quintaux pendant les six premiers mois de l'année; l'exportation du chocolat a diminué de 11,800 quintaux, ce qui correspond au quart de l'exportation normale et représente environ

4 millions de francs (\$800,000), la consommation à l'intérieur du pays a aussi considérablement diminué.

LA DELIMITATION DES VINS DE CHAMPAGNE

Le Conseil d'Etat français, réuni en assemblée générale, a émis son avis sur la délimitation des régions qui produisent les vins auxquels doit s'appliquer exclusivement le nom de "champagne".

Les territoires ainsi délimités comprennent, dans le département de la Marne, les communes des arrondissements de Châlons-sur-Marne, de Reims, d'Épernay, celles du canton de Vitry-le-François et quelques communes du canton de Hellz-le-Maurupt.

En outre, dans l'Aisne, la délimitation comprend les communes riveraines de la Marne, appartenant aux cantons de Condé-en-Brie, de Château-Thierry et de Charly, ainsi que quelques communes bordant la Vesle, dans les cantons de Vailly et de Braisne.

LA CONSERVATION DU LAIT

L'Hon. Jules Allard, Ministre provincial de l'agriculture, croit avoir résolu le problème qui consiste à faire un approvisionnement de lait, pour l'hiver, dans les grandes cités, à un prix raisonnable. Le procédé consiste à préparer le lait d'une manière telle qu'après avoir été pasteurisé, ce lait peut être maintenu pur et sans aigreur, pendant six ou huit mois, dans des jarres scellées hermétiquement.

Le département de l'agriculture a expérimenté une machine française à l'école d'industrie laitière de St-Hyacinthe, pendant quelques mois et a prouvé que le lait peut être conservé absolument pur pendant plus de six mois. Le coût de la machine, qui est maintenant en usage à St-Hyacinthe, est de \$1,000. Le principe de cette nouvelle machine repose sur l'homogénéité de tous les éléments qui composent le lait: corps gras, caséine, etc. Le lait est envoyé à travers deux petits passages et arrive sur une petite roue qui fait plusieurs milliers de tours à la seconde et qui brise tous les atomes et molécules des diverses substances, de sorte que ces atomes et molécules forment un tout homogène. Le lait peut alors être pasteurisé et mis en bouteilles ou jarres fermant hermétiquement et conservé pendant des mois.

Le traitement, outre qu'il rend le lait apte à être conservé pendant des mois dans des jarres, l'affecte de telle sorte que le lait se conserve bon pendant trois jours après qu'on l'a retiré du récipient dans lequel il a été conservé. Toutefois, ce n'est pas là le seul avantage du procédé, car le mélange complet des divers éléments du lait font que ce liquide est plus facile à maintenir dans l'estomac et