

griculture avec une rubrique spéciale pour la laiterie.

110 AUTRICHE-HONGRIE

L'Autriche-Hongrie prépare principalement neuf espèces de fromages. L'exportation fromagère autrichienne s'élève annuellement à 10,000 quintaux d'une valeur de \$307,800; l'exportation hongroise à 1,789 quintaux d'une valeur de \$54,920,60; l'importation autrichienne de fromages se monte à environ 20,000 quintaux par an, représentant \$790,000, l'importation hongroise en moyenne à 15,314, représente \$632,729,40.

L'exportation du beurre s'élève, en Autriche à 50,000 quintaux environ, d'une valeur de $\frac{1}{4}$ à $1\frac{1}{2}$ millions; en Hongrie, à 3,919 en moyenne, d'une valeur de \$124,223. L'importation dans le premier pays est seulement de 1,000 quintaux environ, soit de \$32,000 à \$36,000 et, dans le second, de 2,584 quintaux, soit de \$98,709,80.

Les fromages sont préparés à la manière du gruyère et portent le nom de groyer dans le commerce. La production totale de la Hongrie en fromages est de 3,000 quintaux d'une valeur de \$98,400.

L'Autriche possède deux écoles de laiterie, l'une à Pilchern-Marienhof près de Klagenfurt, fondée en 1883, l'autre à Söhle, en Moravie, fondée en 1887, et les cours de laiterie dans les écoles d'agriculture de Rotholz et de Sanct Michele, dans le Tyrol, ainsi que dans l'école d'hiver d'agriculture et de ménage de Friedland, en Bohême. Dans le sud du Tyrol italien ont lieu chaque année depuis 1885 des cours nomades de laiterie, faits par les professeurs nomades d'industrie laitière nommés par le Conseil d'agriculture du Trentin; le Conseil d'agriculture de Bohême a nommé en 1885 un professeur-dame nomade pour l'industrie laitière. En 1891, il s'est formé une société centrale autrichienne de laiterie. L'Autriche possède enfin comme établissements scientifiques de laiterie un institut bactériologique à l'Université de Cracovie et un laboratoire chimique dans le Vorarlberg; elle compte un conseiller pour la laiterie.

La Hongrie entretient un inspecteur de l'industrie laitière. Le Gouvernement a créé sur les deux domaines de Sarwar et de Lancz, en 1890 et 1891, des écoles de laiterie et, de plus, sur le premier, une station d'essais de laiterie; enfin à Nagy-Laz et Opressa (Marmaros), une fromagerie d'Emmenthal comme établissement modèle et école,

comptant, en 1892, 256 têtes de bétail des Grisons.

Depuis 1892 paraît un journal de laiterie sous le titre de *Tejgazdasag*.

En 1892, l'Autriche comptait environ 400 fromageries, et la Hongrie 45.

(A suivre)

NOTES SUR LE SAINDOUX

Saindoux des bouchers. Le saindoux ou graisse vendu par les bouchers est généralement fait de panne de porc fondue. Il arrive souvent que l'on conserve assez longtemps les débris de panne avant de les faire fondre; dans ce cas il y a une augmentation d'acide libre. Ce saindoux est généralement de couleur assez foncée et on y trouve une quantité considérable de mucilage.

Saindoux composé.—On a longtemps employé aux Etats-Unis les termes "Refined Lard", ou saindoux raffiné, pour désigner une composition d'huile de coton et de stéarine. Les principaux fabricants de ce produit ont maintenant abandonné cette appellation et se servent à la place, du terme "saindoux composé". Au Canada, la loi concernant la falsification des substances alimentaires, exige que le produit en question soit désigné sous le nom de "saindoux composé". Ce n'est que juste pour les consommateurs qui pourraient être induits en erreur par le terme "saindoux raffiné". Les ingrédients qui le composent sont: le saindoux fondu à la vapeur, à l'état de fusion, la stéarine également à l'état liquide et l'huile de coton raffinée.

Ces divers ingrédients sont placés ensemble, dans les proportions voulues, dans un bassin où ils sont chauffés à la température de 120 à 160 degrés F. Le mélange se fait dans le bassin au moyen de palettes mues par la vapeur. Après le mélange, on fait passer le saindoux composé dans des appareils dont la température est artificiellement abaissée; on l'y fait refroidir rapidement, puis on le met dans les vaisseaux, barils, seaux ou canistres dans lesquels il est mis sur le marché.

Saindoux pur.— Les propriétés physiques du saindoux pur sont les suivantes:

Pesanteur spécifique.— La pesanteur spécifique du saindoux pur varie avec la température. On ne doit pas faire l'expérience de la pesanteur du saindoux à une température inférieure à 35 ou 40 degrés centigrades (de 64 à 104 degrés

Fahrenheit), car en dessous de cette température le saindoux commence à se solidifier. On fait cette expérience généralement à 35 ou 40 degrés C (95 à 104 degrés F) ou bien à la température de l'eau bouillante, c'est-à-dire à 100 degrés C (212 degrés F). A 40 degrés C, la pesanteur spécifique du saindoux pur est de 0.890 et à 100 degrés C (212 F) elle est de 0.860 environ, comparativement à la pesanteur de l'eau à 4 degrés C (39 F). Le poids spécifique du saindoux pur ne diffère pas essentiellement de celui de beaucoup d'articles dont on se sert pour le falsifier, mais il est sensiblement inférieur à celui de l'huile de coton et il a une grande importance comme élément d'analyse.

Point de fusion.—Le point de fusion du saindoux pur est un élément de grande valeur. Le point de fusion de la graisse de porc varie suivant la partie de l'animal d'où elle est tirée. La graisse provenant du pied de porc est celle qui se fond à la plus basse température, c'est-à-dire à 35 degrés C (95° F). La graisse des intestins paraît avoir le plus haut point de fusion, 44 degrés C (110° Fahr.). Pour la graisse provenant de la tête de l'animal, le point de fusion est 35.5 degrés cent. (96° Fahr.) tandis que celle des rognons se fond à 42.5 deg. cent. (109.5° F).

Pour les saindoux produits à la vapeur, comme par exemple ceux qu'admet la chambre de commerce de Chicago, on a trouvé, en expérimentant sur dix échantillons, que le point de fusion varie entre 85°.6 F. et 110° F. En termes généraux, on peut dire que les saindoux à vapeur se fondent à 99°.4 F., point moyen donné par les dix échantillons essayés. Dans les saindoux purs provenant d'autres localités, on a aussi trouvé que le point de fusion varie considérablement. Un échantillon provenant de la ferme Deerfoot, Southborough, Mass, ne s'est fondu qu'à 112°.6 F., tandis qu'un autre de MM. Sperry et Barnes, New Haven, Conn., s'est fondu à 102°.2. La moyenne de 18 échantillons a été 105°.26 F.

Quoique l'on ne puisse, par conséquent, tirer une conclusion certaine du point de fusion quant à la pureté du saindoux, tout écart sérieux de 104 degrés F., peut au moins donner lieu à la défiance, à moins que le saindoux ne provienne que d'une certaine partie de l'animal exclusivement. Peut-être le peu de cas que l'on fait de ce mode d'essai n'est-il dû qu'à la manière irrégulière dont ces essais sont con-