

L'Union des Commis-Marchands avait invité les marchands à assister dimanche dernier à une conférence de M. Lambert de Roode sur le *Libre échange et la protection*. Un auditoire distingué avait répondu à l'appel du président M. Lamalice et a écouté avec beaucoup d'attention l'exposé de doctrine économique fait par M. de Roode qui a été vigoureusement applaudi.

\*\*

Production du vin et du miel en Australie : L'élevage des abeilles fait des progrès sensibles dans l'Australie du Sud, de même que la fabrication du miel. D'après les statistiques officielles que vient de publier le département de l'Agriculture, le nombre de ruches pendant l'année 1909-1901 a été de 26,700, contre 12,182 seulement en 1899-1900. La quantité de miel produit pendant cette dernière période s'élève à 523,981 livres anglaises, tandis que la production a plus que triplé pendant l'année 1900-1901 et s'est élevée à 1,708,133 livres anglaises.

D'après les mêmes statistiques on voit que la quantité de vin produit par les viticulteurs de l'Australie du Sud en 1900-1901, a été de plus du double que l'année précédente. Les chiffres correspondant à la production des deux années sont les suivants :

1899-1900.. 1.342. 960 gallons.  
1900-1901.. 2.813. 351 gallons.

\*\*

Gisements d'or : La nouvelle de la découverte de gisements d'or, dans la crique d'Inini, (Guyane) est confirmée.

Onze-West déclare que les chercheurs d'or ont trouvé en cet endroit, pendant le mois d'août 300 kilogrammes du précieux métal, qui ont été vendus à Albina et à Saint-Laurent.

Le Gouvernement français aurait envoyé un détachement sur les lieux pour maintenir l'ordre et chasser les maraudeurs, Inini se trouvant sur la rive française du Maroni.

Sur la rive hollandaise, on aurait également découvert un autre placer moins riche dans la crique de Pointu.

Enfin, l'expédition qui explore actuellement les rives du Coppenname et remonte à la source de ce fleuve a aussi découvert de l'or au pied des montagnes dans le Saracacca.

\*\*

La télégraphie sans fil à bord des paquebots : La Compagnie Générale Transatlantique qui depuis long-

temps déjà, s'est préoccupée d'utiliser les avantages si nombreux que la télégraphie sans fil offre à la navigation, vient de décider d'appliquer ce système de communication à grande distance au plus important de ses paquebots.

En effet, *La Savoie*, partie le 2 novembre, du Havre pour New-York, emportait à son bord les appareils permettant aux passagers d'envoyer et de recevoir des télégrammes au cours de la traversée.

L'installation du poste de *La Savoie* est faite par la Compagnie de télégraphie sans fil, exploitant les brevets Marconi. Cette Compagnie n'en est pas à ses débuts. On se rappelle encore la récente application faite par elle en France, l'été dernier, alors qu'une communication télégraphique sans fil fut établie entre la Corse et Antibes, soit une distance de 180 kilomètres. Cette application déjà assez remarquable est cependant loin de constituer un record au point de vue de la distance, car une communication régulière a déjà eu lieu entre la pointe Sainte-Catherine et l'Île de Wight, points distants de 315 kilomètres et au cours de récentes expériences, les distances atteintes ont été bien plus considérables encore.

\*\*

Une entreprise qui ne vaut pas la peine d'être annoncée peut difficilement avoir une raison légitime d'existence.

\*\*

Les laiteries coopératives et le lait écrémé : — Mlle E. Smeyers a présenté, à la section de laiterie du Congrès de Namur (Belgique), un intéressant rapport sur la question formulée en ces termes :

« Quelle est la meilleure façon pour les laiteries de restituer le lait écrémé aux coopérateurs ? », Il ne s'agit pas précisément de la façon, mais de l'état dans lequel le lait sera remis, après qu'il aura subi la pasteurisation. En Belgique, il est d'usage de refroidir autant que possible le lait, immédiatement après qu'il a été porté à la température nécessaire en vue de détruire les organismes infiniment petits qui y pullulent, mais ce mode d'opérer rencontre de sérieuses difficultés dans la pratique notamment pendant la période d'été. Souvent on ne trouve pas de l'eau en quantité voulue et à une température suffisamment basse, pour qu'il soit possible de refroidir le lait pasteurisé au degré voulu, et alors ce produit s'altère rapidement au point de devenir, parfois en quelques heures, impropre à l'alimentation.

Comme Mlle Smeyers le signale dans son rapport, au Danemark, la question a été résolue d'une manière très simple et économique. Le refroidissement du lait est supprimé. On introduit dans les cruches directement le lait maigre à la Température de pasteurisation (80° à 90°) et on le retourne ainsi aux coopérateurs. C'est le moyen le plus pratique de détruire en même temps les organismes vivants qui restent au fond et aux parois des cruches, après qu'elles ont servi au transport du lait entier de la ferme à la laiterie, et qui sont souvent une cause d'infection du lait écrémé quand on le refroidit après la pasteurisation, mais avant de l'introduire dans les récipients pour le retourner à la ferme.

La suppression du refroidissement du lait maigre présente des avantages sérieux ; pour les grandes laiteries, réduction du nombre d'appareils, donc économie de frais d'installation, diminution de main-d'oeuvre, puis économie considérable sur les fortes quantités d'eau nécessaires avec le système actuel. Toutefois, on fait à ce procédé certains reproches qui forment le revers de la médaille. Quoi qu'il en soit, les résultats de quelques expériences faites par Mlle Smeyers sont sinon concluants, tout au moins de nature à encourager d'autres essais dans cette voie. Au reste, l'expérience déjà acquise dans certaines grandes laiteries de notre pays semble suffisamment prouver en faveur de cette pratique.

La section de laiterie au Congrès de Namur a adopté le voeu qu'il est à conseiller de rendre le lait aux coopérateurs après pasteurisation sans refroidissement, lorsque le lait doit être consommé de 11 à 15 heures après le travail. Ce temps écoulé, il y aurait lieu de recommander un nouveau chauffage avant la consommation.

\*\*

Dans l'Etat de Saint-Paul, la plupart des fazendas sont lourdement hypothéquées, et les propriétaires ont à payer aux banques foncières un intérêt presque égal au bénéfice que leur procure la vente du café, étant donné surtout le bas prix de ce produit. De là les difficultés qu'éprouvent les patrons à payer les salaires de leurs ouvriers agricoles et le désir des propriétaires de se défaire de leurs terres.

En présence de cette situation, quelques étrangers auraient déjà acquis à des prix représentant le tiers ou le quart de leur valeur réelle des propriétés caféières qui,