

LE BANQUIER.—Alors, il faut augmenter vos revenus. Quel est le taux de votre taxe foncière ?

M. HALL.—Nous n'avons pas de taxe foncière.

LE BANQUIER.—Oh ! mais alors, vous êtes riches ; si vous voulez me garantir une taxe foncière couvrant l'intérêt et l'amortissement de l'emprunt, je vous prends votre 4 p.c. à prime, voulez-vous ?

M. HALL.—Malheureusement, je ne peux pas ; nos députés ruraux ne veulent pas entendre parler de taxe sur les immeubles.

LE BANQUIER.—Mais vous êtes déjà en déficit ; vous comprenez que je ne puis pas prêter mes capitaux dans ces conditions-là ?

M. HALL.—Ecoutez, Monsieur ; nous allons imposer une taxe sur les successions.

LE BANQUIER.—Bien ; mais, que donnera-t-elle cette taxe ?

M. HALL.—Probablement dans les cent vingt-cinq à cent cinquante mille piastres.

LE BANQUIER.—Probablement, c'est bien vague ; est-ce tout ?

M. HALL.—Nous allons aussi percevoir une taxe sur les mutations.

LE BANQUIER.—Parfaitement ; cela vous donnera combien ?

M. HALL.—Quelque chose comme deux cent cinquante mille piastres.

LE BANQUIER.—Cent cinquante et deux cent cinquante font quatre cents ; et vous avez cinq cents de déficit. Comment allez-vous me payer ?

M. HALL.—Nous ferons de nouvelles économies ; nous taxerons le commerce, l'industrie, les employés civils, etc.

LE BANQUIER.—Dans tout cela, je ne vois rien de clair pour mon affaire. Si vous aviez assez de nerf pour imposer une taxe directe dont le revenu serait certain, l'affaire marcherait comme sur des roulettes ; mais vous m'offrez un tas de machines dont le rendement est absolument hypothétique.

M. HALL.—Mais, monsieur, nous avons économisé.

LE BANQUIER.—Pas assez pour moi ; il vous faut des revenus nouveaux et certains, pouvez-vous m'en donner ?

M. HALL.—Non, mais nous ferons de notre mieux.

LE BANQUIER.—Tenez, je veux être bon garçon avec vous ; mais il faut que l'affaire me rapporte. Je vous ai offert une prime si vous pouviez me garantir l'emprunt par une taxe à rendement certain ; je vous donnerai 94, net, pour vos trois millions garantis par ces taxes dont le produit est hypothétique et qui

déjà font crier les taxés. Si vous pouvez trouver mieux ailleurs, je ne vous retiens pas. Moi, c'est 94 ou rien.

Et M. Hall a pris 94.

FAUT IL LAVER LE BEURRE ?

Nous signalons à nos spécialistes l'article suivant d'un de nos confrères de France, qui, à plus d'un titre, intéressera nos lecteurs :

On a tout dit pour et contre le lavage du beurre ; la discussion est épuisée et il ne s'agit plus de savoir ce que chacun de nous peut en penser. On se trouve en présence d'un *grand fait accompli*, la vente sur les marchés de grandes quantités de beurre non lavé.

Le professeur Sheldon constate dans son intéressante revue *Bristish Dairing* qu'on expédie du Danemark de grandes quantités de beurre non lavé ; la Suède et la Finlande en exportent également et l'on peut dire en général, que le système consistant à ne pas laver le beurre est pratiqué dans les pays du Nord de l'Europe, tandis que le lavage est appliqué dans les contrées du Midi, en Normandie notamment, qui livrent au commerce des beurres lavés de différentes manières.

Sans avoir la prétention de me poser ici en "Oracle," je dirai que toute la question est de savoir si la fabrication du beurre non lavé revient moins cher que celle du beurre lavé et j'ajouterai que les personnes ayant contracté l'habitude de manger du premier ne se soucient pas de revenir au second. L'un et l'autre ont un parfum qui leur est propre ; pour quelques personnes la différence a beaucoup d'analogie avec celle qui distingue le sucre brut du sucre raffiné.

Les habitants de la ville de Cork dédaignent le parfum dans le beurre. La fabrique de Middleton, établie depuis quelques années, ne lave pas son beurre, et ses produits atteignent toujours un prix de vente beaucoup plus élevé que celui des beurres les mieux faits provenant d'autres pays. La fabrication du beurre sans lavage demande beaucoup de savoir faire et si, pour une raison quelconque, on n'a pas la possibilité de maintenir le beurre après le barattage à une basse température, ce système devient impraticable. Il est très probable que l'habitude de laver le beurre dans les pays du Midi de l'Europe provient de l'élévation de la température pendant la saison laitière. Cependant, j'ai vu faire du beurre sans lavage dans une Ecole française de

laiterie, j'en ai emporté avec moi un fort échantillon et, au bout de trois semaines, je l'ai encore trouvé parfaitement frais et bon. Avec les progrès de la laiterie en France, la production du beurre non lavé augmentera probablement beaucoup, principalement pendant la saison d'hiver.

Il serait bon que ceux pour lesquels cette question a quelque intérêt voulussent bien tenter personnellement l'expérience en faisant du beurre sans le laver pour en apprécier le parfum et les qualités de conservation.

Pour leur gouverne, je préviens les expérimentateurs que certains détails doivent être l'objet de la plus sérieuse attention.

1o Le beurre doit conserver son grain jusqu'au début du travail.

2o Au moment où le travail commence, la température du beurre ne doit pas dépasser 20 degrés.

3o On ajoute le sel lorsque tout le petit-lait a été éliminé au moyen de la délaiteuse et avant toute manipulation. Il ne faut employer que du sel de toute première qualité.

Il résulte de ce qui précède que dans certains cas le système de la fabrication du beurre non lavé présente d'incontestables avantages.

1o—Lorsqu'il est impossible de se procurer de bonne eau pour le lavage.

2o Lorsque les prix de vente du beurre non lavé sont plus élevés que celui du beurre lavé.

3o Lorsque l'introduction sur le marché du beurre bien fait, non lavé, peut provoquer une élévation des prix de vente, comme le cas s'est présenté pour la Laiterie de Middleton, cité plus haut.

Le beurre non lavé a fréquemment obtenu la place d'honneur dans les expositions de produits de la laiterie.

En 1881, à Londres, à l'exposition de laiterie, le grand prix a été attribué à un lot de beurre non lavé.

Selon moi, le principal avantage de ce genre de fabrication consiste dans une grande économie de main-d'œuvre et dans ce fait que le consommateur ne recule pas devant un prix élevé pour se procurer un beurre bien fait, non lavé. Je dois cependant ajouter qu'il restera encore de la marge pendant plusieurs années pour l'écoulement sur les grands marchés du beurre lavé.

Je conclus en disant que la méthode de fabrication du beurre sans lavage doit être apprise aux élèves des écoles de laiterie et faire partie du programme général.—(Industrie laitière).
THOS. CAROLL.