

aux fermiers, lui permettent de réaliser de grands bénéfices dans la vente de ses produits sur les marchés anglais.

Pendant bien des années, le beurre danois a joui d'une faveur marquée sur les différentes places de l'Angleterre, par suite des précautions prises par le gouvernement danois pour empêcher la fraude. Pour surplanter le Danemark, les colonies australiennes, tout en organisant une surveillance rigoureuse contre la fraude, ont en même temps constitué des primes à l'exportation pour les beurres, et actuellement leurs produits ont gagné la confiance du consommateur anglais.

Depuis quelques temps, le nombre des fabriques de beurre s'est multiplié en Australie. Ces établissements reçoivent chaque jour le lait expédié des différentes fermes. Au moyen de machines perfectionnées, la crème est séparée du lait, puis transformée en beurre. Après avoir été soigneusement emballé, le beurre est envoyé dans des wagons munis de réfrigérateurs aux entrepôts du gouvernement, où il est examiné et estampillé, puis transporté en Angleterre sur des vapeurs pourvus d'appareils frigorifiques.

A son arrivée à destination, le beurre est de nouveau examiné par l'agent ou représentant de la colonie. Grâce aux garanties ainsi offertes aux consommateurs, le commerce d'exportation du beurre de Victoria, notamment, a pris un développement prodigieux et se chiffre actuellement par 25,986,447 livres, alors qu'il n'était que de 826,821 livres en 1889.

Certaines fabriques ont atteint une importance considérable. L'une d'elles possède 70 laiteries. Un grand nombre de fermiers sont actionnaires de ces fabriques, auxquelles ils vendent en outre leur lait, suivant un tarif déterminé. Quand le prix du beurre est trop bas, on fait du fromage avec le lait. C'est ainsi que les exportations de fromage de Victoria, se sont élevées l'année dernière à 1 million de livres. Comme articles d'exportation figurent en outre les lapins, 488,110 pièces; les lièvres, 11,045; les volailles, et gibiers, 34,599 pièces; les œufs, 23,740 douzaines; les moutons gelés, 46,571 têtes.

Tous ces chiffres relevés en 1895 marquent des excédents sur 1894.

De leur côté, la Nouvelle-Zélande, la Nouvelle-Galles du Sud et le Queensland ont fait des expéditions très importantes de ces produits, tandis que la Tasmanie envoyait de très beaux fruits.

De grands bénéfices ont été réalisés par les transactions auxquelles ont donné lieu ces divers articles; c'est ainsi que les ventes ont accusé un bénéfice moyen de 40 0/0 pour le beurre de Victoria, 30 0/0 pour le fromage et le mouton, 60 0/0 pour le bœuf, 90 0/0 pour les volailles, 33 0/0 pour les fruits. Tous les produits susceptibles de détérioration sont expédiés dans des cales munies d'appareils frigorifiques et estampillés par un inspecteur officiel pour qu'il n'y ait aucune confusion sur la qualité.

Après avoir étudié les procédés américains, les colonies australiennes songeraient même à faire concurrence à Chicago pour la préparation du jambon et du lard destinés à l'exportation; des fabriques importantes ont été récemment installées à cet effet. Depuis quelque temps aussi, les gouvernements s'occupent de créer des services spéciaux pour établir des communications directes avec les principaux marchés du Royaume-Uni. Il n'est pas sans intérêt, à ce propos de faire remarquer que le coût du fret pour le trajet entre les ports d'Australie et Manchester n'est pas plus élevé que celui de la traversée de Londres à Manchester. Dans ces conditions, les produits australiens peuvent lutter avantageusement avec les similaires étrangers sur les marchés du Royaume-Uni.

LES SECRETS DE L'ALIMENTATION

Harpagon ne disait pas une chose si extravagante quand il s'extasiait devant l'aphorisme de son intendant, d'après lequel "il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger." Si même, rompant avec ses habitudes d'avarice, il avait, comme il en manifestait le désir, fait graver en lettres d'or ce sage précepte sur la cheminée de sa salle à manger, il eût simplement devancé les arrêts de la science moderne, et mérité le titre de précurseur. On commence en effet à comprendre les lois réelles de l'économie alimentaire et à éliminer délibérément tout ce qui ne convient pas de façon directe à la nutrition de notre organisme. De là, une sélection soigneuse entre les divers aliments envisagés à ce point de vue, car, en pareil cas surtout, ce qui n'est pas utile est nuisible. Le maître de cette science nouvelle paraît être le professeur allemand W. O. Atwater, dont les découvertes les plus importantes nous

sont exposées par la *Review of Reviews* de New-York.

La lutte pour la vie n'est, aujourd'hui encore, que ce qu'elle était au début de l'histoire du monde, la lutte pour la nourriture. Toute la force intellectuelle ou physique de l'homme est basée sur sa nutrition. Un cheval bien nourri traînera un lourd fardeau, pendant qu'un animal d'égal force, moins amplement sustenté, demeurera sur place. De même un homme copieusement nourri sera susceptible d'un effort de cerveau ou de bras beaucoup plus considérable. Si l'alimentation n'est pas le seul facteur de la vigueur humaine, elle n'en est pas moins le plus important.

Quand cette partie de la physiologie commença à solliciter l'attention des savants, le grand chimiste allemand baron Liebig s'y adonna de façon toute particulière. Il fut suivi, en Allemagne même, par les professeurs Voit et Pettenkofer; et bientôt, Moleschott, en Italie, Claude Bernard et Anselme Payen, en France, Lyon Playfair, Sir John Lawes et Sir Henry Gilbert, en Angleterre; se lancèrent courageusement dans la même voie. L'Amérique elle-même, pour avoir tardé un peu davantage, ne manqua pas de rattraper le temps perdu.

Jusqu'alors on s'était contenté, faute de mieux, de quelques analyses comparatives portant sur des échantillons de farines, de lait et de beurre. De 1877 à 1882, les études du professeur Atwater portèrent sur les poissons comestibles, et bientôt la généralité des aliments furent soumis à des expériences de même nature. Le département de l'agriculture aux États-Unis vient de faire connaître les résultats de cette enquête considérable.

Pour comprendre exactement la valeur nutritive d'un aliment donné, il nous faut savoir, non seulement la quantité d'éléments nutritifs qui y sont contenus, mais aussi la proportion de ces éléments assimilés par le travail de la digestion. Le premier effort systématique tenté dans cette direction appartient au colonel Wright, alors qu'il était commissaire du travail dans le Massachusetts; ses recherches portèrent sur l'alimentation de la classe ouvrière. Le colonel Wright fut du reste puissamment aidé par les analyses du professeur Atwater à l'Université de Wesley et par les travaux de miss Amélia Shapleigh. Une des plus importantes recherches à faire était celle de la valeur des denrées alimentaires en tant que combustibles ou, en d'autres termes,