

paraissent nécessaires pour l'intelligence même des applications, le contrôle pratique du lait en particulier.

Par exemple, on sait le rôle que joue l'eau dans cette industrie; on ne peut donc se dispenser de faire connaître les propriétés de ce liquide suivant la nature des couches géologiques qu'il traverse. Les élèves sont appelés à se servir de soude, de potasse, d'acides, d'alcool, d'éther, d'ammofiaque, de sel marin, d'amidon, d'acide borique, etc., etc., il est donc utile de leur parler de ces produits.

De même en physique, ne faut-il pas qu'ils connaissent le principe des thermomètres, des psychromètres, des densimètres, des thermo-siphons, des presses à leviers, des pompes, des appareils centrifuges, des divers moteurs à vapeur, à pétrole, à eau, etc., etc.?

Viennent ensuite des éléments de chimie laitière, car il y a une chimie laitière tout comme il existe une chimie agricole, une chimie viticole, une chimie des résines, des parfums, etc. Dans cette partie du cours—une des plus importantes,—on passera succinctement en revue ce qui a trait au lait; composition propriétés contrôle pratique, au beurre, où l'on dira quelques mots de la théorie de l'écémage, de la maturation, de la crème et de l'influence des cultures pures de ferments, de la théorie du barattage, de la composition du beurre, etc.; aux fromages: coagulation du lait, essai et préparation des présures, maturation de la pâte, composition du fromage, etc.

En un mot, le cours de chimie laitière réunira la théorie des phénomènes sur lesquels repose la pratique elle-même. Ajoutons que c'est au début de ce cours important que l'on doit s'efforcer de faire comprendre toute l'importance de la propriété en laiterie, propriété qui, comme l'on sait, n'a pas toujours été rigoureusement observée, si l'on en juge seulement par cette assertion de Chateaubriand, qui au premier abord paraît quelque peu paradoxale: "chantez les chalets, mais ne les habitez pas", ou encore par la réflexion de cet observateur qui, parlant de la préparation du beurre dans certaine région, disait: "l'écémage, le barattage, le délaitage, le malaxage, tout se fait avec les mains, de sorte qu'à la fin les mains de l'opérateur sont plus propres que le beurre!"

On insistera donc tout particulièrement sur le rôle néfaste ou bienfaisant des infiniment petits, sans oublier de faire passer sous les yeux des élèves quelques représentants de cette armée microscopique, et même de préparer devant eux l'ensemencement de quelques plaques de gélatine.

L'étude des procédés de fabrication, de l'utilisation des sous-produits, de l'installation des laiteries, des beurreries, des fromageries, constituera la technologie proprement dite. On y adjoindra quelques notions sur les considérations économiques inhérentes à toute industrie. On en profitera pour montrer l'action bienfaisante de la mutualité, de la solidarité, en faisant ressortir l'utilité des coopératives, des syndicats de vente, d'exportation, etc.

On mettra en évidence les conditions qui assurent l'écoulement le plus avantageux des produits sur le marché mondial; en un mot tout ce qui est de nature à contribuer au succès de notre industrie laitière.

ANTONIN ROLET.

("La Laiterie.")

LES OLIVES PIQUEES

On signale en Italie une recrudescence du fléau de la *mosca olearia*, le dangereux parasite de l'olivier.

Les journaux agricoles se font l'écho des plaintes des oléiculteurs. On demande de partout si la science n'a pas trouvé un remède à ce mal désastreux.

Le *Coltivatore*, dans une notice consacrée à cette question, assure que tous les efforts des savants pour combattre la *mosca* sont demeurés stériles.

"Tout ce qu'on a pu faire jusqu'à ce jour, dit le journal du Dr Ed. Ottavi, se borne à ceci:

"1° Recueillir et donner en pâture au bétail les olives vertes qui tombent pendant l'été;

"2° Avancer la récolte et le broyage des olives piquées.

"Ces deux mesures ont pour effet, sinon de détruire le mal, du moins de le restreindre.

A ce propos, on fait remarquer que le concours ouvert en Italie pour la découverte d'un remède efficace contre la *mosca* et pour lequel on a offert un prix de \$12,000 a été clos le 31 octobre dernier. Les résultats n'en sont pas encore connus.

En ce qui concerne le meilleur parti à tirer des olives piquées, le même journal fournit les indications suivantes:

"Les olives piquées sont des fruits malades, qui donnent une huile de qualité médiocre et en petite quantité.

"On peut cependant atténuer le mal causé par la *mosca*. Voici comment il faut procéder:

"1° Porter au moulin les fruits atteints, dès qu'ils tombent de l'arbre, et, autant qu'on le peut, devancer l'époque ordinaire de la cueillette.

"2° Opérer un broyage complet afin d'exterminer le ver;

"3° Jeter dans la pâte de la pulpe de citron, afin de faciliter le dégagement de l'huile et d'en obtenir l'épuration;

4° Pendant la première pression verser en abondance de l'eau froide dans la pâte; user d'eau chaude à la deuxième pression;

"5° Dès que l'huile est extraite, avoir soin de l'épurer par un lavage à l'aide d'eau additionnée d'acide tartrique dans la proportion de 20/0.

"Par ces moyens, on arrive à extraire des olives piquées une huile de qualité moyenne."

EAU-DE-VIE DE COGNAC

Cognac (Charente), 27 décembre.

On cote les eaux-de-vie de distillation agricole, l'hectolitre nu, au comptant sans escompte, au poids marchand, rarement atteint, de 59 ou 60 degrés (surforce réglable en sus):

	1878	1877	1875
Derniers Bois	500	510	520
Bons Bois ordinaires	550	560	570
Très Bons Bois	580	590	600
Fins Bois	600	610	620
Borderies, premiers Bois	650	660	700
Petite champagne	"	720	750
Grande ou fine champagne	"	800	850

Bois divers de 1883 à 1900: généralement distillés par les négociants expéditeurs eux-mêmes, ils ne sauraient donner lieu à mercuriale, celle-ci étant particulière aux prix payés par le commerce local à la production.

A Aigrefeuille, on cote les eaux-de-vie suivant provenance:

Ile de Ré 1900, premier choix, 150 francs; La Rochelle 1900, dito, 160 francs; Aigrefeuille 1900, dito, 170 francs; Aigrefeuille 1899, dito 200 francs; Aigrefeuille 1898, 210 francs; Surgères 1900, dito, 170 francs; Surgères 1899, dito, 210 francs; Surgères 1898, dito, 215 francs; Surgères 1893, dito, 250 francs; Surgères 1881, dito, 325 francs.

Le tout, l'hectolitre logé, 60° surforce en sus, rendu franco en gare d'Aigrefeuille.

MM. Laporte, Martin & Cie, nous communiquent les notes suivantes relativement à quelques marchandises qui sont actuellement en grande demande.

Mélasses de Barbades.—La consommation en a été très forte dernièrement, ce qui fait que les stocks sont beaucoup plus faibles que l'année dernière à pareille époque.

Les dernières nouvelles reçues des Barbades sont plus encourageantes, la température s'est améliorée, cependant les pluies ont été trop tardives pour que l'on puisse compter sur une récolte abondante. En achetant maintenant on obtiendra des conditions plus favorables que plus tard.

Fruits Secs.—La dernière récolte des Raisins de Valence a été moins forte que la précédente; par contre, la demande pour ces raisins a été aussi forte que d'habitude; il en résulte que les stocks visibles sont-presqu'entièrement épuisés; les bonnes marques notamment se font de plus en plus rares. MM. Laporte, Martin & Cie, ont encore en mains un assortiment complet de ces raisins, mais ils conseillent à leurs clients de ne pas tarder à placer leurs commandes, car la demande deviendra de plus en plus forte à mesure que l'époque du Carême approchera; quatre semaines à peine nous séparent du commencement du Carême.

Les raisins secs de Californie ne s'obtiennent que très difficilement surtout depuis que le Syndicat des paqueteurs a résolu d'abolir le bonus de 1c par lb. qu'il accordait aux raisins exportés à l'étranger. Les stocks détenus à Montréal sont faibles il nous en reste cependant une certaine quantité que nous offrons à des prix avantageux.

Poissons Salés.—MM. Laporte, Martin & Cie, nous informent qu'ils viennent de recevoir un lot considérable de morues et de harangs en quarts et demi-quarts. Les harengs méritent une mention toute spéciale car ce sont probablement les plus gros et les plus beaux qui aient jamais été placés sur le marché de Montréal.