

Belgique. Les métaux, les machines, les voitures pour voies ferrées, les chevaux, les laines, le caoutchouc, les houilles, les fruits, les huiles, les papiers présentent, notamment, des excédents à ce chapitre, pendant le dernier exercice.

Il y a, d'autre part, diminution à la sortie sur les produits chimiques, les engrais, le coke, les graines oléagineuses, les huiles de pétroles et les matières textiles brutes.

Ces relevés comparatifs démontrent suffisamment le développement de l'activité commerciale du peuple belge, la richesse des produits de son sol et de son industrie et l'extension croissante de ses échanges avec les grandes puissances qu'il entourent.

La France tient la tête dans ce mouvement, avec 598,100,000 fr. L'Allemagne vient ensuite, avec 542,700,000 fr. L'Angleterre occupe le troisième rang parmi les puissances européennes : ses échanges avec la Belgique se chiffrent par 496,600,000 fr.

Les importations françaises en Belgique présentent un excédent de 23 millions sur les exportations de ce pays en France. La Belgique exporte, au contraire, en Angleterre, pour 85 millions de marchandises et en Allemagne, pour près de 112 millions de plus qu'elle n'en reçoit de ces deux pays.

Pendant l'année 1896, le commerce de la Belgique avec la France a augmenté de 19 millions à l'importation et de 3 millions à l'exportation.

Les importations anglaises se sont accrues de 12 millions, les exportations belges en Angleterre de 24 millions. Enfin l'Allemagne a importé en Belgique 16 millions de marchandises de plus qu'en 1895 et elle a reçu, de plus que l'an dernier, 16 millions de produits belges.

En résumé, le mouvement d'échanges de la Belgique n'a progressé, en 1896, avec la France, que de 13 millions seulement tandis qu'il augmentait de 36 millions avec l'Angleterre et de 32 millions avec l'Allemagne.

LA LUTTE POUR LE MARCHÉ ANGLAIS

Pendant ces dernières années le marché anglais n'a cessé d'être le point de mire des producteurs des pays agricoles européens, qui en vue d'obtenir sur la place une situation prépondérante, se sont toujours efforcés de perfectionner leur

fabrication et de soigner leurs envois.

Actuellement la lutte continue et menace de devenir plus rude par suite de la concurrence des pays nouveaux. Dans ce but le Canada, l'Australie, la Nouvelle-Zélande multiplient leurs moyens de transports, la République Argentine, le Mexique organisent et étendent leurs exploitations.

Considérons une branche spéciale du commerce agricole et voyons ce qui se passe pour les produits laitiers.

La production moyenne annuelle dans le Royaume-Uni s'élève pour le beurre à 92,000 tons et pour les fromages à 120,000 tons, tandis que la consommation de ces produits s'y chiffre respectivement par 215,000 et 230,000 tons. La différence est comblée naturellement par les exportations.

En 1895 le Danemark a introduit 58,139 tons de beurre, la France 22,742, la Suède 15,540, la Hollande 9,561, la Russie 6,428, l'Allemagne 5,617, les Etats-Unis 3,347, le Canada 1,947, la Belgique 1,237, et l'Australie 15,670, malgré la sécheresse.

Pour ce qui concerne les fromages les Etats-Unis ont importé 25,000 tons dans le Royaume-Uni, et le Canada 57,000 ; la Nouvelle-Zélande et l'Australie ont augmenté leurs leur expéditions qui se sont élevées pour cette dernière à 3,282 tons. La Hollande et la Belgique restent à peu près stationnaires ; la France qui exporte surtout des fromages "genre Camembert," arrive à 3,000 tons.

On peut voir par ce court exposé que la concurrence faite aux produits européens par le nouveau continent n'est pas chose négligeable.

Les efforts faits par l'Australie et la Nouvelle-Zélande pour conquérir une place sur le marché sont particulièrement remarquables. Il est à noter cependant que si dans ces deux pays le producteur a l'avantage de bonnes laitières et d'excellents pâturages où les animaux peuvent paître toute l'année, s'il lui est permis d'escompter le bas prix de la terre et la modicité des frais de transport, il devra aussi compter avec les progrès accomplis par les pays européens, tel que le Danemark et la Suède, mieux outillés et mieux préparés.

D'autre part, la main d'œuvre en Europe n'a cessé de renchérir ; en Danemark, dans l'espace de dix ans on a constaté une progression de 33 0/0 dans l'augmentation du

salaire de l'ouvrier agricole ; de plus les animaux sont nourris pendant six mois de l'année avec des aliments concentrés, son, tourteaux, dont l'importation devient de plus en plus considérable.

Les prix réalisés pour les beurres pendant la saison septembre-avril (95-96) ont varié pour les produits français de 127 shillings 2 pence à 144 sh. 8 p. ; de 98 sh. 3 p. à 128 sh. 6 p. pour les produits danois et de 96 sh. 6 p. à 125 sh. le cwt pour les produits australiens.

La République Argentine, qui a effectué avec succès ses premières essais, a obtenu des prix quelque peu inférieurs aux beurres australiens ; ce nouveau concurrent compte pouvoir développer prochainement ses importations.

Y aura-t-il toujours place sur le marché anglais pour les produits laitiers étrangers ? Les raisons qui font opter pour l'affirmative sont les suivantes ; pendant ce laps de cinq années (1891-95), les récoltes fourragères ont diminué et la production beurrière a diminué de 20,000 tons. De même le nombre des vaches n'a cessé de décroître. De plus le fermier anglais trouve beaucoup plus de bénéfices à expédier son lait dans les villes, et l'emploie plus rarement à la fabrication du beurre.

En outre, grâce au bon marché des produits, la consommation du beurre est entrée dans les coutumes du pays et a augmenté de deux livres et demie par tête pendant ces dix dernières années. Enfin les expéditeurs étrangers ont su si bien capter le goût de leur clientèle que leurs produits sont très estimés sur le marché.

(Agriculture moderne.)

MM Camus et Gley ont fait de curieuses recherches sur la présure. Il était admis jusqu'à présent que le lait ne se coagulait, sous l'action de ce ferment, qu'à partir d'une température de 64.50 degrés Fahr. Les deux expérimentateurs ont reconnu qu'il suffisait d'additionner le lait de quelques gouttes d'acide pour obtenir la coagulation instantanée, même à 32 degrés.

Ils ont établi encore, d'après une note communiquée à l'Académie des sciences, que la présure desséchée supportait une cuisson à 284 degrés Fahr sans perdre pour cela son activité et ses propriétés coagulantes. L'industrie fromagère trouvera de précieuses indications dans ces deux faits.

Ni pasteurisée, ni carburée, et exempte d'ingrédients nuisibles à la santé, la Bière de Labatt, de London, est la meilleure.