

1,909,545 quintaux avec une valeur de \$51,219,640, de sorte que, dans cette dernière année, l'importation du fromage et du beurre atteignait une valeur de \$73,691,810, soit \$15,00 par habitant du sol anglais.

Le beurre importé provient principalement du Danemark, de la Suède, du Schleswig-Holstein et de la France ; le fromage du Canada et des Etats-Unis.

Les mécaniciens anglais ont construit une foule de barattes, souvent très ingénieuses ; de même, dans presque toutes les expositions de laiterie tenues annuellement, il existe des concours pour la préparation du beurre et du fromage.

La Grande-Bretagne comptait en 1891, 21 établissements spéciaux pour l'industrie du lait (écoles de laiterie), dont 11 en Angleterre, 4 en Irlande, 5 dans le pays de Galles et 3 en Ecosse ; le plus ancien (*Aylesbury Dairy Company*) fut fondé en 1870 ; la plupart des autres furent créés de 1888 à 1890. En outre, l'industrie de la laiterie est enseignée dans divers établissements agricoles et techniques d'enseignement, comme aussi des sociétés et diverses écoles ont organisé des cours d'industrie laitière ; enfin différentes autorités de district ont institué des professeurs nomades de laiterie.

L'Angleterre compte plusieurs associations de laiterie, dont la plus ancienne fut fondée en 1874. Il existe également cinq journaux consacrés à cette industrie, dont le plus ancien porte le nom de *The Dairyman*.

20. FRANCE.

La France occupe, à l'égard de la production, une place importante, quoique les systèmes anciens soient encore employés dans certaines régions. Elle fabrique actuellement plus de soixante espèces de fromages, parmi lesquelles les fromages mous jouissent d'une grande réputation : le brie, le roquefort, le camembert, le bondon, le neufchâtel, le mont d'or, etc., ont une qualité qui n'a pas été surpassée et sont l'objet d'une foule d'imitations.

La fabrication du beurre tient également un rang élevé en France ; c'est ainsi que, dans ces dernières années, l'exportation de ce produit a rapporté au pays de 20 à 25 millions de piastres, tandis que l'importation n'était que de 1 à 1½ millions ; en 1889, par exemple la France exporta en Angleterre 566,524 quintaux de beurre, représentant une valeur de \$15,367,325.

L'importation du fromage s'éle-

vait, en 1873, à 225,254 quintaux, l'exportation seulement à 62,706 quintaux ; en 1889, la première avait une valeur de 5 à 6 millions de piastres, la seconde de 1 à 1½ millions seulement.

Sous le rapport scientifique, il n'existait en France, avant 1890, que quatre établissements, savoir : la station laitière et fromagerie modèle des Cuches, fondée en 1876, le laboratoire galactologique du Fau, fondé la même année, le laboratoire laitier de Paris, créé en 1884 et la station laitière de l'Est à Besançon, datant de 1888. Dans presque toutes les régions laitières il existe à présent des écoles théoriques et pratiques de laiterie ; en 1890, on en comptait 25. En outre, une vaste association de laiterie, avec de nombreuses stations, embrasse presque tout le pays.

Depuis 1891, il est publié en France deux journaux spéciaux consacrés à l'industrie du lait : *L'Industrie laitière* fondée en 1876, et *La Laiterie*.

30 ITALIE

L'Italie fabrique environ 40 espèces de fromages. L'exportation consiste principalement en Stracchino, en Gorgonzola, ce dernier provenant principalement de la région de Brescia et de Lodi, et en Parmesan. En 1873, l'Italie importait 59,300 quintaux de fromage et en exportait 26,402 ; en 1889 l'importation s'élevait à 100,000 quintaux environ, l'exportation à 40,000, l'importation du beurre variait de 3,000 à 4,000 quintaux ; son exportation s'élevait à 30,000.

Comme établissement scientifique pour la laiterie, il existe depuis 1872, la *Stazione sperimentale di caseificio* de Lodi. Depuis 1890, il a été créé dans diverses régions des *Osservatorii di caseificio*. L'Italie possède deux écoles théoriques et pratiques de laiterie ; tous les ans un cours de fromagerie a lieu également à Lodi et dure trois mois.

Depuis 1888 il y a en Italie deux sociétés de laiterie.

Les journaux s'occupant de cette question sont au nombre de deux : *Il caseificio Italiano* et le *Bulletino del Burro*, le premier date de plusieurs années, le second de 1892.

40 HOLLANDE.

La Hollande ne produit que trois espèces de fromages d'exportation, parmi lesquels l'Edam occupe la première place (le Gouda rivalise avec lui). Elle exporte annuellement environ 350,000 quintaux de fromages d'une valeur de 4 à 5 mil-

lions de piastres ; 370,000 quintaux de beurre furent exportés en 1883. L'importation en beurre et en fromage est insignifiante.

Des essais et des recherches de laiterie et de fromagerie sont entrepris dans les trois stations de Broda, Groningue et Hoorn, ainsi qu'à la station centrale de Wageningen. En 1889 il a été créé trois écoles de laiterie.

Dans la Guelde et la Frise les associations ont institué un professeur nomade de laiterie pour chacune de ces provinces. Il existe une société embrassant tout le pays pour la production du fromage et du beurre.

50. BELGIQUE

La Belgique prépare deux espèces de fromages qui ont une grande importance : l'un d'eux, le Limbourg, fabriqué dans la province de Liège, a été imité dans tous les pays de l'Europe.

L'exportation en fromage varie annuellement de 1,000 à 2,000 quintaux, représentant \$40,000 à \$60,000, tandis que l'importation se monte à 40,000 à 45,000 quintaux, d'une valeur de \$1,200,000 à \$1,500,000. L'importation du beurre se chiffre annuellement par 2½ à 3 millions de piastres ; l'exportation par 5 à 5½ millions, soit 40,000 quintaux.

La Belgique possède depuis 1890, dans la région flamande, une école de laiterie, la *Melkery School van het Kloosterhof* à Wevelghem, dans le voisinage de Courtrai. Les provinces de Liège et de Namur ont chacune une école nomade de laiterie ; il existe, en outre, en Belgique, diverses dames-professeurs nomades.

60 DANEMARK

Le Danemark occupe dans la fabrication du beurre, une des premières places en Europe, et son principal débouché, pour ce produit, est l'Angleterre. La production du fromage est tout à fait au second plan ; il n'est fabriqué, en réalité, que deux espèces de fromages. L'exportation du beurre en Angleterre avait, en 1890, une valeur de \$15,000,000 ; l'importation du fromage s'élève annuellement à 10,000 quintaux.

Le Danemark a fait des progrès considérables, ces dernières années, dans la fabrication des machines et instruments destinés à la laiterie et à la fromagerie ; qu'on se rappelle les centrifuges danois de la fabrique Burmeister et Wain, la fabrique Pattersen, etc., et l'appareil Fjord pour établir la richesse grasseuse du lait. Le Danemark possède, depuis