

encore la veille à 40 mètres de profondeur, dans les eaux bleues de la Méditerranée, étaient enfermés en des milliers de boîtes en fer, étagées en pyramides et prêtes à embarquer pour aller, dans les coins les plus reculés du monde, nourrir les gens les plus divers.

Ch. Maumène.

#### L'EXPORTATION DES OEUFS ET DU BEURRE

La valeur des oeufs danois exportés en 1903 a été de 1,511,000 liv. st., et de 1,378,000 liv. st. seulement en 1904; cette diminution correspond à celle de la quantité exportée qui, de 23,250,000 est tombée à 21,200,000 vingtaines d'oeufs, diminution causée principalement par la chaleur qui a détérioré un grand nombre d'oeufs destinés à l'exportation.

La concurrence de la Russie dans cette branche de commerce est très forte; il paraît que la coquille des oeufs danois est plutôt mince et qu'il en résulte une casse proportionnellement plus importante. Cependant l'attention des producteurs danois a été attirée sur ce fait, et, à l'avenir, on aura soin, dit-on, de donner aux poules plus de craie et d'écaillés pulvérisées (huîtres et moules).

Comme de coutume, la plupart des oeufs sont envoyés à destination du Royaume-Uni.

L'exportation totale des beurres danois, en 1901, a été de 1,630,000 cwts, contre 1,602,060 cwts en 1903, accusant une augmentation de 28,000 cwts; mais, comme les prix du beurre pendant toute l'année ont été de 2 à 3 sh. plus bas qu'en 1903, il y a eu une diminution comme valeur d'environ 22,000 livres sterling. L'exportation totale du Danemark en beurre a été de 1,975,500 cwts.

La plus grande partie du beurre exporté est allée en Angleterre, c'est-à-dire 1,780,000 cwts, chiffre inférieur à celui de 1903 de 100,000 cwts qui ont été exportés en Allemagne; on note ce fait avec une grande satisfaction, car c'est là en effet un nouveau marché, qui, dans les années d'abondance, pourra prendre la surproduction et empêcher que le marché anglais ne soit par trop surchargé. Le beurre qui transue par le Danemark vient en grande partie de Finlande et de Sibérie.

L'exportation du beurre en boîtes dans la même année a atteint 380,000 cwts, dépassant légèrement celle de 1903, qui s'était élevée à 370,000 cwts.

En raison de la suspicion dans laquelle on tient fréquemment le beurre consommé au Danemark ou exporté de ce pays, comme étant du beurre finlandais ou russe de qualité inférieure et

que l'on ferait passer pour danois, le gouvernement a nommé une commission pour élaborer un projet de règlements qui garantiraient au moins l'origine des produits agricoles, soit au Danemark, soit même à l'exportation, et contribueraient en même temps à conserver la bonne réputation du beurre danois à l'étranger.

Le prix moyen du beurre de premier choix au Danemark a été en 1902 de 94,9 ore, en 1903 91,9 ore, et en 1904 88 1-2 ore par livre de 500 grammes.

(Diplomatic and  
Consular Reports.)

#### LES ODEURS DU LAIT.

Nous avons, à différentes reprises, parlé des odeurs du lait. Nous avons vu que les matières grasses fixent très facilement ces odeurs, lesquelles sont dues, outre le cas d'altération, à l'alimentation de la bête laitière, au milieu ambiant, aux vases mêmes dans lesquels on manipule le produit.

Outre les faits observés dans la pratique courante, des expériences concluantes ont été faites à ce sujet en plaçant des échantillons de lait à côté de flacons débouchés d'eau de goudron, d'essence de térébenthine, à côté d'oignons découpés, de poisson pourri, ou dans un milieu rempli de fumée de talaac; au bout de huit heures, ces échantillons avaient contracté l'odeur et le goût de la matière dont on pensait qu'ils fixeraient les émanations.

Chose curieuse, cette odeur peut se contracter dans le pis même de la bête, par exemple si on vernissait toutes les boiseries d'une étable habitée ou, ce qui est de pratique plus courante, si on désinfectait à l'acide phénique.

Naturellement, l'odeur ainsi fixée se transmet au beurre et au fromage, et souvent la fabrication de ces produits présente alors des difficultés, demande des soins particuliers, surtout en ce qui concerne le fromage.

On sait que le régime alimentaire a une influence prépondérante à ce sujet. Dans les bons pâturages, les vaches donnent un lait gras, parfumé, dont on obtient par un travail facile un beurre ou un fromage de première qualité. Au contraire, certains herbages renfermant le colchique d'automne, des liliacées, d'autres plantes à odeur forte, produisent un lait âcre et nauséabond; il se peut que les naïmaux n'en mangent guère à l'état vert, mais ils ne sauront pas aussi bien les éviter dans le fourrage sec.

Particulièrement pour le lait destiné à être consommé en nature, on évitera avec soin de donner en excès aux vaches du fourrage vert ensilé, des betteraves et surtout des raves, des choux,

des tourteaux rances, des déchets et des pulpes en état de fermentation avancée, car la mamelle élimine la plupart des huiles essentielles qui n'ont pu être digérées. Dans les beurreries et fromageries coopératives, bien que les inconvenients en soient un peu moins graves, les règlements prévoient que les fournisseurs de lait devront s'abstenir de donner aux vaches des aliments communiquant une odeur et un goût particulier à la traite.

Le lait salé peut être produit par une maladie du pis, une mammite par exemple, et parfois il est sécrété par un seul trayon; il en est de même du lait amer. Le lait acide est parfois aussi dû à une affection du pis ou à une maladie de la vache, mais bien plus souvent encore au mode d'alimentation.

Il résulte de ceci que, pour avoir un lait exempt de goût et d'odeur désagréables, il faut d'abord donner à la bête laitière une nourriture de choix, puis éviter toutes les causes de contamination de la traite, comme séjour trop prolongé du fumier ou du purin dans l'étable, malpropreté du pis ou des récipients employés, dépôt du lait dans un milieu manquant d'aération ou imprégné de miasmes, d'odeurs quelconques.

J'ai sous les yeux deux règlements de laiteries coopératives suivantes:

Pour une beurrerie du Poitou:

Article 25. — Le lait doit toujours être conservé frais et à l'abri de toute odeur.

Pour une fromagerie dans les Alpes:

Article 18. — Il est formellement interdit d'apporter à la fruiterie du lait altéré, provenant de vaches malades, non traitées régulièrement, fatiguées par le travail ou une longue course, vèlées depuis moins de neuf jours, mal nourries ou alimentées de substances acides ou fortes, telles que: petit lait, herbes ensilées, foin ou tourteaux moisissés, raves, betteraves ou choux avariés, etc.

A cause du travail dans la chaudière et de la complexité des phénomènes de fermentation, le fromage craint beaucoup plus que le beurre les altérations du lait, ce qui explique pourquoi ce second règlement prévoit la chose plus minutieusement que le premier.

(*Moniteur des Marchands  
de beurre-oeufs.*)

## SI VOUS APPROUVEZ

la ligne de conduite du " PRIX COURANT ", abonnez-vous.

Faites-le connaître à vos amis, amenez-les à s'abonner.

Parlez-en à vos fournisseurs afin qu'ils se rendent compte de l'efficacité de sa publicité.