

tablier à travers une sorte d'entonnoir contenant de la glace en petits morceaux.

La pratique qui consistait à jeter des petits blocs de glace dans les bidons de crème doit être condamnée parce que ces blocs s'entourent d'une enveloppe de crème qui, elle, se refroidit trop, tandis que le reste de la masse ne bénéficie en rien de la présence de cette glace. Au contraire, la partie trop refroidie donne un beurre qui offre moins de qualité, moins de résistance à la chaleur.

L'introduction de la machine frigorifique dans les laiteries a permis une utilisation plus rationnelle du froid dans le traitement de la crème et la fabrication du beurre.

Tout d'abord, on a employé le réfrigérant à saumure et, parfois, le réfrigérant à deux eaux, la partie supérieure recevant l'eau du puits et la partie inférieure la saumure de la machine à glace.

En outre, la cave à crème a été transformée en un local isolé, muni des appareils de refroidissement, tambour, murette, tuyaux à ailettes, etc., et ainsi la fermentation de la crème peut se faire normalement, puisque non seulement ce liquide a été refroidi au degré voulu, mais qu'en outre il est conservé dans un local où la température est réglable, à volonté. On a donc pu conduire parfaitement la fabrication d'été grâce à cette installation et aussi parce que la glace intervenait dans le barattage pour abaisser, s'il y avait lieu, la température de la crème dont la maturation devait atteindre un certain degré.

Le délaitage à l'eau mélangée de glace, surtout à la fin de l'opération, produisait le premier effet. Mais cet emploi de la glace, même réduite en menus morceaux, présentait divers inconvénients dont le plus grand était l'action de ces corps solides, à angles plus ou moins vifs, sur le bois de la baratte. Il en résultait que l'emploi de la glace ne pouvait se recommander que dans les barattes à peu près neuves.

Un nouveau perfectionnement a été enfin apporté dans ce détail de la fabrication: il consiste à employer au barattage, non plus de la glace pilée, mais de l'eau raménée à 41 à 42,8 degrés F. par un courant de saumure passant sans cesse dans la machine frigorifique.

C'est la suppression de la fabrication de la glace pour le barattage, la suppression de cette manutention ennuyeuse du démoulage, cassage, etc., la suppression, surtout, de l'action nuisible des morceaux de glace sur les parois intérieures du tonneau.

L'installation est fort simple et peu coûteuse. Elle se combine de la façon la plus avantageuse avec l'emploi du filtre à eau.

Un bac de 132 gallons environ est placé au-dessus des barattes. On y fait arriver l'eau d'alimentation ou de délaitage au moyen d'une prise directement

faite sur le tuyau d'amenée dans les barattes, qui correspond lui-même avec le tuyau de la pompe et non avec le bassin-réservoir.

On dispose un robinet à flotteur et un tuyau de vidange sur ce bassin. Dans ce dernier, nous placerons deux tuyaux à ailettes en cuivre étamé, de longueur convenable, et de 6 à 7 pouces de diamètre, pour les ailes.

Faisons une prise de saumure sur le tuyau alimentant le bassin de fabrication de la glace et ainsi nous aurons un courant continu passant dans les deux tuyaux à ailettes (aller et retour) et rentrant ensuite par son propre poids ou le refoulement de la pompe dans le réservoir à saumure de la machine, pour être refroidi et chassé à nouveau à travers le bassin à eau froide.

Lors du début du travail, le matin, il convient de vider complètement le bassin, d'y laisser venir jusqu'à la hauteur des tuyaux à ailettes de l'eau fraîche, près de 44 gallons, et de faire marcher la machine pour le refroidissement de cette quantité d'eau qui suffira largement au premier barattage ou, tout au moins, donnera au beurrier la latitude d'attendre 35 à 40 minutes.

Un robinet alimentera la baratte d'eau de puits et un autre d'eau refroidie provenant du bassin ci-dessus. Ainsi le beurrier aura à volonté à sa disposition le moyen de raffermir plus ou moins son beurre et surtout de le délaiter dans les meilleures conditions.

Je recommande vivement aux laiteries pourvues d'une machine frigorifique de compléter leur installation par cette modification apportée dans leur matériel. Elles s'en trouveront bien, car le travail sera meilleur, tout en étant simplifié dans une assez grande mesure.

P. Dornic.

(L'Industrie du beurre).

LA CONSOMMATION DU CACAO

On lit ce qui suit dans le "New York Journal of Commerce and Commercial Bulletin":

Le marché du cacao, qui était à la veille de subir un léger mouvement de spéculation quand le krach financier se produisit, a subi un réajustement brusque au point de vue des prix. Dans certains cas, comme par exemple pour la Trinité, il y a eu une baisse dans l'espace de moins de quatre mois de plus de 40 p. c. La baie du cacaoyer qui se vendait 26 cents trouve maintenant peu d'acheteurs à 15 cents et, d'après les indications actuelles, un niveau de prix encore plus bas sera atteint. Sous ce rapport, on pourrait remarquer que les fèves de cacaoyer cotées maintenant à 15 cents se sont vendues 21 cents, il y a deux ans.

Les courtiers en cacao disent que les conditions les plus extravagantes exis-

tent sur le marché. La consommation a diminué de 30 à 40 p. c., les manipulateurs s'étant retirés du marché pour cette raison. Dans le commerce de la confiserie, la plainte au sujet des temps durs a réduit la production de chocolat d'une manière sérieuse, les chocolats de luxe étant naturellement les premiers à se ressentir de la difficulté monétaire. Les qualités les plus inférieures de chocolats, dit-on, ne demandent qu'une couche relativement faible de chocolat et on emploie souvent des succédanés. Le cacao se vendant d'après un prix raisonnable, ces succédanés devraient être moins employés. On vend moins de chocolat sucré et, comme dans le cas du cacao en poudre, les distributeurs et les détaillants ont un stock immobilisé qu'ils ont acheté l'année dernière, à l'époque du "boom". La saison des confiseurs, qui ne continuera pas beaucoup plus longtemps, de sorte que ce débouché pour le cacao continue à être limité. Les propositions de la Trinité sont plus fortes et, comme à Bahia, le marché est dans une condition chaotique. Le riche syndicat qui contrôle le cacao d'Afrique met tout en oeuvre pour soutenir arbitrairement cette spécialité, mais avec 140.000 sacs en magasin à Lisbonne, les perspectives ne sont pas brillantes pour le succès dans cette ligne. L'Europe, avec un fort approvisionnement menaçant le marché, ne désire pas acheter. La spéculation est cause des hauts prix non justifiés du cacao, prix qui ont été atteints l'année dernière. L'Allemagne est aujourd'hui une des nations qui consomment le plus de cacao et il n'est sans doute pas surprenant que Hambourg ait pris la tête dans la manipulation de la baie du cacaoyer, bien que New-York ne soit pas resté beaucoup en arrière dans le jeu des haussiers.

Le tableau suivant indique le mouvement des prix du cacao pendant les deux dernières années, la hausse se terminant en octobre 1907:

	Février 1908	Octobre 1907	Février 1907	Février 1906
Bahia.....	16	25½	16½	14
Caracas.....	17	26	18½	14
Arriba.....	19	26	18½	14
Grenade.....	15	25½	17	14
Surinam.....	15	25½	17	14
La Trinité...	15	25½	18	14

Plus grand sera le nombre de gens qui sauront qu'un homme est en affaires et qui auront connaissance du genre d'articles qu'il vend, mieux marcheront ses affaires. La publicité est le moyen le plus court et le meilleur de fournir cette information au public. La publicité dans les journaux constitue la meilleure publicité, parce qu'elle communique ces informations à plus de gens, à un coût moindre que n'importe quel autre genre de publicité. C'est là un fait qu'un peu d'observation établira incontestablement.