

dans un pays comme les Etats-Unis ou l'Allemagne. Toutefois, l'on boit de plus en plus de spiritueux et d'apéritifs en France, et le gouvernement de notre pays aura, de ce chef, à sa disposition un moyen d'accroître ses recettes sur les boissons alcooliques.

En Angleterre, l'augmentation de la population et celle de la consommation des boissons imposables ne marchent pas *pari passu*. Au contraire, plus le peuple se multiplie, moins la consommation par tête s'avance, ce qui va à l'encontre de ce qui arrive aux Etats-Unis, où l'augmentation de la population par les naissances et l'immigration amène un surcroît dans l'absorption par tête des boissons distillées surtout. Cependant, il y a dans la grande République américaine de nombreux Etats où ces boissons sont prohibées tandis que la prohibition est inconnue dans la Grande Bretagne. Il semblerait donc que les tempéranciers, qui se font remarquer surtout dans les pays anglo-saxons, devraient rayer le mot *prohibition* de leur programme. Quoi qu'il en soit, l'Angleterre — comme la France, — ne pourra guère bénéficier du parti qu'il y a encore à tirer des boissons au point de vue fiscal, et dans les limites que nous avons spécifiées plus haut.

Mais ces limites ne sont pas les seules. Il s'en faut de beaucoup, car il reste pour les boissons alcooliques un procédé de taxation qui serait peut être le plus productif de tous — leur monopolisation. En France, on y songe sérieusement, et si un projet de monopole venait à y réussir, ce serait sans doute le signal d'un accroissement dans de fortes proportions de la contribution des boissons aux dépenses budgétaires des différents pays grands ou petits. Au lieu de 5 milliards il y aurait peut être lieu d'inscrire 10 milliards de francs à l'actif du fisc dans les différents pays et pour les sommes à prélever sur les boissons.

La monopolisation mettrait fin à la prohibition, tout en accentuant l'heureuse distinction entre les boissons alcooliques et les boissons hygiéniques, avec l'affranchissement de ces dernières de toute taxation, ce qui pourrait amener un développement rapide dans leur consommation et, par suite, dans leur production, ainsi que l'agrandissement des vignobles dans les pays anciens avec création de vignobles dans les pays nouveaux, et l'adoption peut-être du vin comme boisson universelle.

PREPARATION DE L'HUILE DE BOULEAU

A cause des renseignements demandés au ministère de l'agriculture au sujet de l'huile de bouleau, on a cru utile de reproduire l'article suivant qui a paru dans *The Canadian Manufacturer*.

Les cultivateurs du Connecticut ont trouvé une aide supplémentaire au revenu provenant de leur culture en ramassant de jeunes plants et des branches pour les distilleries d'huile de bouleau que l'on a établies dans cet Etat. Il y a en tout dans ce pays environ dix moulins ou distilleries de bouleau, dont plusieurs se trouvent dans le Connecticut, et il en est résulté une telle demande de bouleau noir ou bouleau à sucre que tous les cultivateurs ayant des terres à bois sur lesquels se trouvent de ces arbres les cultivent en vue de la récolte annuelle de branches et de jeunes plants. Le bouleau noir croit bien dans plusieurs parties du pays, et si l'on donne le soin voulu à la récolte annuelle des rameaux et des jeunes branches, elle peut se faire sans nuire aux arbres.

Pour les cultivateurs du Connecticut, la manière de faire cette récolte sans causer de dommage permanent à l'arbre lui-même est devenue une science et un sujet d'étude.

Il faut recueillir les branches avant la pousse des feuilles et elles ne doivent pas mesurer plus de deux pouces de diamètre au plus, si l'on veut les vendre aux moulins. Comme les jeunes arbres poussent rapidement, les cultivateurs peuvent aisément faire leur récolte annuelle en protégeant les jeunes plants. Les manufacturiers d'huile de bouleau font un profit considérable, car l'huile se vend de cinq à huit dollars la livre. Quand on a d'abord

établi les distilleries, les cultivateurs recevaient \$1.50 par tonne de broussailles de bouleau, mais maintenant ils reçoivent \$3.00 la tonne. Comme le transport s'en fait fréquemment sur une longue distance et par des chemins raboteux, pour se rendre aux moulins, les cultivateurs ne croient pas être trop grassement payés. Dans le cours de ces dernières années, d'autres huiles introduites sur le marché ont amené une diminution dans le besoin qu'il y avait d'huile de bouleau, de sorte que les manufacturiers reçoivent moins pour leurs produits. Comme conséquence quelques moulins paient beaucoup moins que le prix

régulier de \$3.00 la tonne de broussailles.

Quelques fermiers près des moulins ont planté des bouleaux sur leurs terres à bois, et là où le transport a lieu sur une petite distance ils retirent un bon revenu. Mais comme on n'en peut transporter que 600 livres sur une voiture à un cheval, il s'en suit qu'il y a peu d'argent à y faire s'il faut charroyer les broussailles à une distance de sept ou huit milles. Dans les montagnes du Connecticut, il y a de larges étendues de bouquets de bouleaux auxquels tout le monde semble avoir droit d'accès, et plus d'un pauvre s'y rend pour recueillir des broussailles de bouleau pour le marché. Mais leur travail manque de méthode et le prix de revient est très minime. Il faut une journée pour en ramasser une charge et la conduire à la fabrique, et le prix payé est de 91 centins.

Il n'y a pas de raison pour laquelle les cultivateurs ne devraient pas agir en coopération aux fins de manufacturer eux-mêmes l'huile de bouleau. L'ouvrage est des plus simples et l'outillage coûte très peu. Une vieille bâtisse en charpente, beaucoup moins dispendieuse que les granges des cultivateurs, est tout ce qu'il faut pour la distillerie. La machinerie à l'intérieur est aussi peu coûteuse. Voici en quoi consiste l'opération : Les rameaux de bouleau sont coupés par longueurs uniformes de cinq pouces, et jetés ensuite dans des réservoirs d'eau étanches munis de fonds en cuivre. On place dans le fond un radiateur de tuyaux à vapeur et l'on y verse de l'eau sur une hauteur de trois pieds. On ferme les couvercles hermétiquement, et l'on introduit la vapeur. L'eau doit bouillir pendant six heures. On insère dans le côté de chaque réservoir bouilleur un tuyau à vapeur qui de là se rend sous forme vermiculaire dans un baril contenant de l'eau froide.

L'eau froide arrive continuellement dans ce baril. La vapeur qui se dégage des rameaux de bouleau bouillants passe à travers ce tuyau, se condense dans sa partie vermiforme, et l'huile tombe goutte à goutte à l'extrémité du tube dans une petite jarre ou seau destiné à la recevoir. A cette phase l'huile est d'un brun foncé, et il faut la clarifier jusqu'à ce qu'elle devienne d'un vert bien pâle. On ne se sert plus maintenant de procédés chimiques pour clarifier l'huile, mais on place tout simplement une épaisse couverture de laine au-dessus du bois à l'intérieur du réservoir. Si le réservoir