

Documents et Informations

DE TOUT UN PEU

L'été dernier M. P. Burns, "le roi du bétail", de Calgary, a expédié en France 10,000 bovins sur pieds et de 10 à 15 mille boeufs gelés, tous provenant de l'Alberta.

* * *

Selon les statistiques du Pacifique Canadien les cultivateurs de l'Ouest ont reçu jusqu'au 21 novembre dernier 132 millions de dollars pour 159,514,675 boisseaux de grains. Le 4 décembre 181,913,625 boisseaux de grains, dont 148,191,600 de blé avaient été inspectés à Winnipeg.

* * *

Le mercure est coté aujourd'hui à \$130 les 75 livres, soit une augmentation de \$30 depuis six semaines, et il est extrêmement rare.

En temps normal le mercure se vend de \$35 à \$45 et, juste avant la guerre, il était à \$36.75 les 75 livres.

* * *

Selon le Bureau du recensement du Ministère du Commerce des Etats-Unis il y aurait dans le monde entier environ 3,390,000 aveugles. La proportion serait pour la république voisine de 62.3 par 100,000 habitants, pour le Canada, de 44.9; pour la Belgique, de 43.5; pour le Danemark, de 52.7; pour l'Allemagne, de 60.96; pour les Pays-Bas, de 46.3.

* * *

Un monsieur qui semble avoir beaucoup de loisirs a calculé que pour transporter tout le blé disponible pour l'exportation de l'Alberta, de la Saskatchewan et du Manitoba, soit environ 264 millions de boisseaux, il faudrait 198,000 wagons de 40 tonnes qui formeraient un train de 1,511 milles de longueur.

LE XARQUE OU CHARQUI

Le Xarque (prononcez: "charque", en portugais) ou "charqui" (en espagnol), n'est autre chose que de la viande de boeuf séchée qui, depuis fort longtemps est la base de l'alimentation dans l'Amérique du Sud et dans l'Amérique Centrale.

Préparé au Brésil dans les établissements connus sous le nom de "Xarqueadas", le Xarque est fabriqué exclusivement avec les meilleures parties de boeuf; il n'y entre ni bas morceaux, ni os, ni déchets. D'un boeuf de 1,000 livres on tire environ 280 livres de viande pour produire 200 livres de Xarque. C'est donc un produit très nutritif en même temps que très sain. Deux livres de Xarque valent, au point de vue nutritif, 6 livres de viande fraîche avec os et, au point de vue hygiénique, on n'a jamais signalé aucune maladie provenant de l'usage même excessif du Xarque, sous les climats parfois très durs où il est consommé.

De plus, son goût est agréable, et il ne fatigue ni le palais, ni l'estomac, si bien qu'il est resté la base de l'alimentation dans la plupart des villes de l'Amérique du Sud qui sont cependant pourvues abondamment aujourd'hui, de viandes fraîches, excellentes et à bon marché.

Un des plus précieux avantages du Xarque est de se conserver admirablement sous tous les climats et dans les conditions qui semblent les plus défavorables. On peut l'emballer de la façon la plus sommaire dans des caisses, dans des ballots; on le transporte même en vrac dans les wagons, dans les voitures ou à dos de mulets; son volume réduit facilite encore les transports. Ces avantages seraient particulièrement intéressants pour des armées en campagne, d'autant plus que la cuisson du Xarque est aussi simple que possible; un soldat qui porte un peu de Xarque dans sa musette peut, à tout moment, sur un foyer quelconque, faire griller cette viande, en quelques minutes, et la consommer immédiatement.

Marchands de Ferronnerie et Propriétaires de Magasins Généraux



Nos commis-voyageurs iront bientôt vous voir afin de prendre vos commandes pour l'approvisionnement de

POELES DE CUISINE A L'HUILE

NEW
PERFECTION
OIL BURNING STOVES

Il y a un vaste champ de vente pour ces poêles qui permettent de faire la cuisine avec le minimum de frais et sont ce qu'il y a de mieux pour les maisons de campagne.

The Imperial Oil Company Limited

918 Rue St-Patrick, - - - - Montréal.