

## RÉSUMÉ GÉNÉRAL

Foin.....	Moyenne.
Blé.....	Assez bonne apparence.
Orgo.....	Plus que moyenne.
Avoine.....	Au-dessous de moyenne
Sarrasin.....	Bonne.
Seigle.....	Beau.
Pois.....	Beaux.
Blé-d'Iude.....	Beau
Patates.....	Belles
Récoltes racines.....	Belles
Tabac.....	Beau.
Culture pour silos.....	Belle.
Fruits.....	Au-dessous de moyenne

TEMPÉRATURE.—Moyenne 86° Fahrenheit.

Par ordre, GEORGES LECLÈRE,  
Secrétaire,  
Département de l'Agriculture, P. Q.

## Fabrication de l'alcool

Nous sommes dans le siècle des merveilles ! Voilà que le professeur Wallraf vient d'inventer un nouvel appareil de fabrication très curieux et très remarquable, avec lequel on peut extraire l'alcool de pommes de terre, à l'aide d'un simple lavage chimique et sans les distiller, ce qui amènerait une révolution complète dans la fabrication de l'alcool et dans les recettes du trésor.

L'appareil du professeur Wallraf est haut de 4 pieds avec un diamètre d'un pied ; sa forme est celle d'un cylindre. A la partie inférieure se trouve extérieurement un système de tuyaux de différentes grosseurs ; au-dessous un robinet.

L'expérience suivante a été faite : On a introduit dans l'appareil 100 livres de pommes de terre converties en bouillie, après avoir été pelées, sur une plaque percée placée au-dessus du système de tuyaux ; puis on a versé au dessus, 14 litres d'un liquide dont la composition constitue le secret de l'opération. L'inventeur a déclaré que c'est de l'eau, dans laquelle il fait dissoudre des produits chimiques, qui se vendent très bon marché et qui se trouvent en abondance dans beaucoup d'endroits. Après l'introduction de ce liquide, on adapte un couvercle ayant une plaque à sa partie inférieure ; cette plaque correspond avec le couvercle par un vis et peut être descendue à l'aide d'un appareil. Après cette opération le travail est fini et la production de l'alcool doit avoir lieu sans autre intervention manuelle. Pendant un certain temps, l'appareil est resté sous la surveillance de deux employés du ministre des finances d'Allemagne et, en s'approchant de très près, on entendait un léger bouillonnement. Après 3 heures et 12 minutes, le professeur Wallraf a donné encore quelques tours de vis, puis il a ouvert le robinet et il en est sorti un alcool pur, cristalin, d'un goût très franc.

Comme on le voit, il suffit d'un simple lavage chimique pour extraire l'alcool des pommes de terre ; plus de distillation, ce qui est grave pour le trésor public, puis-

qu'chaque pourra produire, chez lui, au bout de trois à quatre heures, de l'alcool supérieur à celui qu'on trouve actuellement dans le commerce car, en enlevant la pelure des pommes de terre avant le travail, on obtient un alcool pur, sans huile, l'alcool amylique se trouvant exclusivement dans l'enveloppe.

Si cette déclaration est exacte, l'empereur d'Allemagne pourra-t-il combattre le danger de l'alcoolisme et réglementer la distillerie, en prohibant l'usage des pommes de terre ?

L'invention du professeur allemand augmente, de plus, le rendement. Avec le système actuel, 100 livres de pommes de terre fournissent 6 litres d'alcool à 100 degrés ; avec le nouvel appareil, on obtient 8 litres  $\frac{1}{2}$  à 100 degrés ; c'est très considérable.

D'autre part, le résidu de la fabrication donnerait une excellente matière première, pour la fabrication du papier, et, suivant expérience faite, il en résulterait un faveur du papier, une grande force de résistance ; en faisant entrer ce résidu pour 50/100, dans la composition des pâtes, on donne au papier la solidité du papier de Chine.

On dit que l'agriculture perdrait ainsi un aliment pour le bétail ; ce n'est pas démontré, il s'en faut, car la culture de la pomme de terre prendrait une bien plus grande extension. Il serait, d'ailleurs, facile d'augmenter sensiblement le rendement des fourrages, surtout en semant la graine de ces fourrages dans les terres, après qu'on aurait récolté la pomme de terre qui demande toujours une très forte fumure.

Il faut dire que ces expériences ont été faites en présence du ministre des finances d'Allemagne, d'un grand nombre de fabricants d'alcool et de sommités scientifiques, du conseiller supérieur Wenek, du directeur des contributions M. Fahrenwald, etc. On peut donc conclure que ce système de production d'alcool est tout à fait sérieux et qu'il mérite la plus grande attention, surtout de la part des spécialistes ; dans tous les cas, le privilège des bouilleurs de cru, en France, n'est rien, à côté de cette merveilleuse invention qui va bouleverser bien des situations.

Que vont faire les gouvernements, en présence de cet appareil ? Il paraît que le ministre des finances d'Allemagne a été vivement impressionné et l'on dit qu'il aurait l'intention de payer le secret à un prix élevé, ce qui n'aboutirait pas à grand'chose, car il se trouverait toujours quelqu'un pour le dévoiler et, par conséquent, le procédé ne tarderait pas à arriver dans les autres pays.

On affirme, d'ailleurs, que les savants ont l'œil ouvert et l'esprit en travail, et ils se mettent activement à l'œuvre pour découvrir le secret du professeur Wallraf. Qu'advient-il ? On ne tardera pas à le savoir.

Dans tous les cas, voilà bien encore la preuve évidente qu'il ne faut pas s'engager dans des traités de commerce, et qu'il est toujours important de conserver sa liberté, afin de se tenir en garde contre les nouvelles inventions qui peuvent s'introduire dans un pays, aux dépens des autres, et écraser une industrie similaire là où le nouveau procédé n'est pas connu et, par conséquent, il ne serait plus possible de lutter contre la concurrence étrangère.