

montant surprenant. Parmi ces pertes évitées, parmi ces petites économies réalisées dans une maison bien tenue, on peut sans contredit signaler en première ligne la fabrication du savon domestique.

Il n'est guère de famille qui ne puisse ramasser dans le cours d'une année une douzaine de livres au moins de graisses de toutes sortes qui ne peuvent servir dans l'alimentation, et il n'en est pas qui n'ait à sa disposition quelque vaisseau hors de service dans lequel on puisse rassembler ces graisses qui seraient perdues sans cela. Un peu par jour, cela fait tant par semaine; tant par semaine fait tant par mois, si bien qu'on arrive à la fin de l'année avec un lot raisonnable. Même, dans les familles nombreuses dont la consommation de viande est assez grande, on trouverait de quoi payer amplement son trouble à recueillir les substances grasses des eaux du lavage de la vaisselle. Pour cela, il suffirait de verser ces eaux dans un baquet ayant un bouchon près du fond. L'eau étant refroidie, on laisse couler jusqu'à deux ou trois pouces au-dessus du bouchon. On verse de nouvelle eau que l'on vide de même et on continue ainsi jusqu'à ce que la couche de graisse soit assez épaisse. On l'enlève et on recommence une nouvelle série. Chaque fois, la graisse est réunie aux autres.

La fabrication de savon elle-même ne présente pas de difficulté sérieuse, mais pour être réellement économique, il faut qu'elle se fasse en hiver, alors que l'on a du feu à sa disposition et à volonté sans aucune dépense supplémentaire de chauffage; mais avant de parler de cette fabrication, nous allons dire quelques mots au sujet de la préparation de la graisse et de la lessive.

Les graisses recueillies pendant l'année ou une partie de l'année sont plus ou moins souillées et souvent accompagnées de peaux et d'os; elles sont aussi plus ou moins colorées par suite de l'oxydation. Il s'agit d'abord de les fondre dans une chaudière avec un peu d'eau. Pour faciliter l'opération, on ne fera pas mal en ajoutant un peu de caustique à l'eau. La graisse étant fondue et nageant sur l'eau, on la recueille et on la passe sur un tamis. Voilà pour la séparation des matières grossières. On remet de l'eau dans la chaudière avec gros comme une noix d'alun, on ajoute la graisse et on donne un bouillon puis on laisse refroidir lentement. L'alun aura eu pour effet de purifier, de clarifier la graisse, et celle-ci refroidie donnera une masse ferme de belle apparence.

Si on veut l'avoir plus belle encore et par suite produire du plus beau savon, on recommencera l'opération précédente, mais cette fois en employant une bonne cuiller à thé de bichromate de potasse au lieu d'alun, et après refroidissement, on pèsera le pain. Le bichromate a pour effet de désoxyder la graisse et par conséquent de la blanchir. Il est entendu que les quantités d'alun et de bichromate que nous indiquons sont pour une douzaine de livres environ. L'alun peut coûter quatre ou cinq centimes la livre et le bichromate cinq centimes l'once. Avec une once de ce der-

nier il y en a assez pour 50 livres au moins.

Si l'on veut faire le savon avec des boîtes de caustique ou avec le caustique (soda) des savonniers, la préparation de la lessive est bien simple: on met fondre le caustique dans de l'eau bouillante; mais si l'on emploie la cendre de bois, c'est un peu plus compliqué: dans un baril dont le fond est percé d'un trou que l'on bouche avec un tampon, on met d'abord une couche de menu poil de deux pouces d'épaisseur, puis sur le poil, une couche de trois à quatre pouces de chaux vive en menus morceaux. On achève de remplir avec de la cendre jusqu'aux trois quarts, et le baril étant bouché, on l'emplit d'eau bouillante et l'on couvre pour retarder le refroidissement.

(A continuer)

LETRE DE ST-JACQUES

LE TABAC CANADIEN

La récolte du tabac dans la paroisse de St-Jacques de l'Achigan seulement, qui était en 1887 de 750,000 lbs et donnait un revenu à nos cultivateurs de \$65,000 est à peu près complètement manquée cette année.

La température froide du printemps dernier a considérablement retardé les couches chaudes, et par là même la plantation, qui, faite à la fin du mois de juin et au commencement de juillet, dans un temps où la grande chaleur nuisait considérablement à la reprise du jeune plant, occasionnait en même temps le vert gris *cut worm* qui fait son apparition à cette époque de l'année, à faire de terribles ravages, coupant sans merci le jeune plant tendre et délicat, comme il est toujours en sortant de la couche chaude. On disait partout que jamais on avait vu autant de vers gris, on aurait du dire que jamais on n'avait vu tant de plantations n'ayant été aussi tardives et c'est justement ce qui explique comment et pourquoi nos cultivateurs de tabac ne pouvaient suffire à remplacer le plant détruit par le ver. Cela à tel point qu'un certain nombre, après avoir planté le même champ 4 à 5 fois de suite, l'abandonnaient complètement.

Plus le plant de tabac est vigoureux et durti lors de l'apparition du *cut worm*, moins celui-ci est disposé à le mordre ou ronger.

Après le ver sont venues les sauterelles qui, avec deux ouragans accompagnés de grêle, ont détruit une grande partie des plantations épargnées par les rongeurs. Les dommages causés par les sauterelles dans notre paroisse et par tout le comté, ont été tels, que plusieurs ont renoncé à récolter des champs de 5 à 6 arpents; il n'en restait que les fibres et les grosses tiges. Enfin est venue cette désastreuse gelée du 3 au 4 sept. qui s'est non seulement fait sentir en Canada, mais d'après les nouvelles privées reçues de tous les Etats à tabac de la nouvelle Angleterre, à diminué la récolte du tabac des 2/3 partout. Ici à St-Jacques et dans St-Esprit et St-Alexis, le grand centre de la culture du tabac du Dominion, (car il ne faut pas oublier que c'est à la paroisse de St-Jacques que revient l'honneur d'avoir fondé la première manufacture régulière de Tabac Canadien) beaucoup de cultiva-

teurs ont perdu, quelques uns par négligence peut-être, d'autres par surcroît de besogne, durant cette nuit fatale des centaines de piastres. Aussi le bon tabac canadien sain, exempt des morsures de la gelée et des sauterelles, est très rare et très recherché, et il n'y a pas de doute que vu le manque absolu de récolte aux Etats-Unis comme au Canada, cet article de commerce dont le prix est aujourd'hui si élevé et va toujours en augmentant de plusieurs centins par lb. chaque semaine, on peut s'attendre à voir nos tabacs préparés, suivre avant peu le cours en hausse de la feuille.

Le "Western Tobacco Journal" publié à Cincinnati Ohio, U. S. organe des planteurs et des industriels en Tabac des Etats du Sud et de l'Ouest, nous affirme que la récolte de Tabac de 1888 n'atteindra pas les 1/3 des années moyennes, il en est de même en Canada je crois, car si je peux en juger par St Jacques, 1200 arpents en culture devaient nous donner 1,000,000 à 1,200,000 lbs, et c'est à peine si le rendement atteindra 250 à 300,000.

Les prix du Tabac en feuille varient de 8 à 15 cents la lb, suivant qualité. Quelques acheteurs de Montréal, de Trois-Rivieres et de Québec, ont déjà acheté plusieurs milliers de livres.

Le Tabac engrangé en temps convenable est très-bien desséché. La couleur est aussi belle que les plus difficiles peuvent la désirer.

Assez de renseignements n'est-ce pas sur le Tabac vous pouvez puiser dans tout ce qui précède et nous consacrer quelques lignes S. V. P.

Je vous parlerai la semaine prochaine, des autres produits de notre campagne, et je continuerai ainsi à l'avenir autant que vous y trouverez quelque chose d'intéressant pour vos lecteurs.

P. S. — Au moment de fermer ma lettre, on m'informe que M. Jos. Marion propriétaire de l'une de nos crémeries, a vendu son beurre au prix de 24 centins à une maison de Montréal.

Bien à vous

F. A. MED. FOUCHER.

L'ECONOMIE DES FABRIQUES

CONCLUSION.

Certains des principes que j'ai osés dans le cours des articles précédents pourront paraître trop absolus à quelques-uns. Mais qu'on remarque que je me suis placé au point de vue de l'industrie laitière en général, et non à un point de vue spécial, créé par les circonstances, pour certaines personnes. Ce que j'ai voulu faire, c'est démontrer que certaines règles, qu'on a adoptées en certains endroits, pour obvier à des inconvénients subis faute d'expérience, donnent de meilleurs résultats que d'autres, et que l'ensemble des règles ainsi adoptées, présente comme un espèce de programme qui s'est pour ainsi dire imposé dans le plus grand nombre des endroits où les fabriques sont établies, pourrait être d'un grand secours à ceux qui, à l'avenir, auront des intérêts, à un titre quelconque, dans l'industrie laitière. De fait, j'ai été amené à choisir le sujet actuel par le grand nombre de demandes de renseignements,

que l'on m'adresse chaque année, pour ce qui regarde l'établissement d'une fabrique, la capacité à exiger d'un fabricant, les bases d'arrangements à prendre entre les propriétaires et les patrons, etc. J'ai cru que je ne pouvais trouver une meilleure occasion de répondre d'une manière aussi générale et aussi utile que possible à ces demandes, de manière à ce que ma réponse serve, non seulement pour le présent, mais encore pour l'avenir, à tous ceux qu'elle peut intéresser. L'énoncé de certaines des règles que j'ai posées pourra aussi avoir pour avantage de les faire discuter ici parmi les nombreux experts en matière d'industrie laitière, ayant plus d'expérience et de capacité que moi pour les étudier, que je vois présents et qui ont bien voulu me prêter, ainsi que vous tous, messieurs, une bienveillante attention dont je vous remercie.

C. CHAPUIS.

LE VIN DE CANNE.

Nous avons signalé à l'attention de nos lecteurs le vin d'orge produit par la fermentation de l'orge avec le ferment du vin. On verra par l'extrait suivant de la *Revue des Vins et Liqueurs* que cette découverte du ferment du vin peut produire des résultats analogues avec d'autres substances sujettes à fermentation et que l'on peut fabriquer de bon vin blanc en faisant fermenter avec ce ferment le vesou ou jus du premier jet de la canne à sucre:

"Il paraît que nous allons avoir du vin de Bourbon! C'est le *Réveil* de la Réunion qui nous l'annonce en ces termes:

"C'est du vin de vesou qu'il ne faut pas confondre avec la boisson connue depuis longtemps dans le pays sous le nom de vin de canne et que l'on obtient par la macération de fragments de cannes dans de l'eau.

"Le vin de vesou préparé par M. Lapeyrère, pharmacien de 1er classe de la marine, ce chercheur infatigable, est produit par la fermentation directe en *vase clos* du vesou sous l'influence du ferment vinique, c'est un véritable vin donnant à l'analyse 11 degrés d'alcool et 23 grammes d'extrait sec par litre

"La préparation est des plus simples et s'achève en une dizaine de jours. La barrique de vesou valant 12 francs, supposons que la préparation du vin coûte cinq francs par barrique; on aurait donc pour 17 francs une barrique d'excellent vin blanc.

"Pour la consommation locale, c'est un résultat précieux.

"Pour le commerce extérieur, le prix s'augmentera nécessairement des frais de mise en bouteille ou en fût, de fret, de transport, de droit de consommation, etc.

"Nous ne pensons pas que le vin expédié en bouteilles puisse être livré à la consommation à Paris, à moins de 0,75 le litre.

"Même dans ces conditions, nous sommes convaincus qu'il serait apprécié.

"Nous savons que M. Lapeyrère se propose d'envoyer des échantillons de son vin à l'Exposition."