

de l'eau froide puis bien tordu et mettez-le au frais dans un plat bien propre. Si vous pouvez avoir du papier ciré pour envelopper les viandes, vous vous en trouverez bien.

Le poisson cru ne doit jamais être mis dans la glacière ou dans une armoire sans avoir été bien couvert, sans quoi il communiquera son odeur à tout ce qui se trouve dans l'armoire. Le poisson est éminemment périssable. Refusez-le impitoyablement s'il n'est pas absolument frais conservez-le au froid.

Les fruits ne doivent jamais être entassés, si l'on veut les garder longtemps. Enveloppez chaque fruit séparément et mettez-le à plat, sans point de contact avec les autres. Si vous les gardez pendant un assez long temps, examinez-les souvent et faites cuire immédiatement les parties restées saines de ceux qui commencent à se gâter. Il n'est pas nécessaire de les mettre au froid, mais il faut les garder dans un endroit frais et surtout sec. N'achetez les fruits mûrs qu'en petite quantité; ils se gâtent très rapidement.

Les légumes mangés crus doivent être lavés soigneusement dans de l'eau salée avant d'être servis. Ils se garderont plus longtemps sur la glace, enveloppés dans du coton à fromage que dans l'eau.

La coquille des oeufs est plus ou moins poreuse. Il convient donc de les nettoyer. On doit les garder au frais et dans un endroit sec. C'est une erreur de croire que la coquille est imperméable aux odeurs et qu'on peut mettre les oeufs avec le poisson, le fromage, etc.

Le beurre ne se conserve qu'à la condition d'être mis au frais bien couvert. Comme le lait et la crème il absorbe les odeurs ambiantes avec une surprenante facilité.

Les conserves ne doivent jamais être laissées dans leur boîte, une fois celle-ci ouverte. C'est à la fois dangereux et un moyen de les faire gâter rapidement.

Le pain ne se conserve bien que dans une boîte propre, autrement il moisit vite. Ne le laissez jamais à l'air, il sèche vite.

Le fromage doit être gardé au sec, enveloppé dans une toile propre humide de vinaigre, pour l'empêcher de moisir.

CE QUE NOUS TIRONS DU BOIS

1.—BOIS SCIES

Le premier groupe comprend tous les produits que peuvent donner les scieries, le deuxième, celui des ateliers de menuiserie. Il s'est fait beaucoup d'améliorations depuis le temps où les ingénieurs établissaient à 25 milles, en haut du Québec, la première scierie du Canada; c'était l'époque du sciage de long et deux bons hommes en peinant toute une journée, réussissaient à débiter environ 100 pieds de bois mesure de planche; aujourd'hui les installations modernes emploient soit le moteur hydraulique, soit le moteur thermique ou à vapeur, tandis que nombre de machines sont commandées directement par des dynamos et la production moyenne est d'environ 1500 P.M.P., par homme. Dans les petites scieries, l'outillage est plus ou moins rudimentaire, plusieurs utilisent encore les roues à augets, pour développer la force motrice, et quelques-uns se servent même de moulins à vent, naturellement la production est intermittante dans ces cas. Nos scieries travaillent au plus six mois par an; les ouvriers s'occupant de coupes durant l'hiver. Les ateliers de menuiserie travaillent plus longtemps, presque toute l'année, car ils ne dépendent pas de l'arrivée

du bois, mais plutôt de la production de la scierie dont ils forment une sorte de complément.

En tenant compte du chiffre annuel de leur production les 1364 scieries que nous connaissons dans Québec peuvent se grouper comme suit :

22 scieries produisent plus de 20.000.000 de pieds par an.

52 scieries produisent plus de 5 à 20.000.000 de pieds par an.

73 scieries produisent plus de 1 à 5.000.000 de pieds par an.

128 scieries produisent plus de 500.000 à 1.000.000 de pieds par an.

647 scieries produisent plus de 100.000 à 500.000 pieds par an.

260 scieries produisent plus de 50.000 à 100.000 pieds par an.

127 scieries produisent plus de 20 à 50.000 pieds par an.

55 scieries produisent moins de 20.000 pieds par an.

Débitage du bois.—La scierie moderne comprend un dépôt d'empilement ou un étang où sont rassemblées les grumes amenées de tous côtés; un bâtiment principal pour le débitage du bois au moyen de scies circulaires ou de scies à ruban, ou encore de scies à lames droites multiples (gangs); les pièces sont ensuite redressées, c'est-à-dire coupées de largeur uniforme, puis leurs longueurs sont corrigées pour répondre aux demandes du commerce et le bois est finalement classifié suivant ses qualités et la nature des essences, puis il est empilé pour être séché à l'étuve ou à l'air libre dans la cour à bois.

Pertes au cours du sciage. — Malgré tous les perfectionnements apportés, la proportion des déchets reste assez considérable et feu Margolin les avait évaluées comme suit :

1°—Perte de l'écorce, 10 à 20% de réduction du volume du billot.

2°—Perte due à la voie de la scie, 13½%.

3°—Pertes provenant du redressage et de la correction des longueurs, 8,7%.

4°—Croûtes et dosses (slabs), 8,7%.

5°—Pertes dues à la négligence des ouvriers, 3,5%.

6°—Pertes provenant des longueurs et des largeurs arbitraires du commerce, 1,7%.

de sorte que l'on perd en moyenne de 46 à 56% du volume de chaque bois scié et si l'on ajoute à ceci le bois perdu au cours des transports, celui gaspillé durant l'exploitation, nous ne sommes pas loin d'admettre, avec Benson que nous ne tirons guère plus de 320 pieds de bois pour chaque mille pieds qui se trouvent dans l'arbre lors de l'abattage. Il est évident que nous avons des réformes considérables à apporter à ce sujet. Nous allons nous occuper brièvement de celles que nous venons d'énumérer il y a un instant. Il y aurait lieu de tirer profit des écorces soit comme chauffage, soit pour faire de la pâte pour carton. Pour diminuer les pertes causées par la voie des scies, il faut nécessairement en employer d'aussi minces que possible et donner la préférence à la scie à ruban chaque fois qu'on le peut vu qu'elle donne un rendement plus élevé que toutes les autres. Les croûtes et dosses sont généralement employées pour faire des lattes ou bien vendues comme bois de chauffage, mais beaucoup de propriétaires de scieries les brûlent, ne sachant quoi en faire; il serait important pour eux d'étudier les méthodes que nous indiquerons en discutant les moyens de tirer profit des déchets,