

Prunes	12 à 15 minutes.
Rhubarbe	20 minutes.
Fruits sans sucre	30 minutes.
Asperges	120 minutes.
Légumes verts	120 minutes.
Betteraves	60 à 90 minutes.
Choux-fleurs	60 minutes.
Carottes	60 à 90 minutes.
Blé-d'Inde	180 minutes.
Panais	90 minutes.
Fèves	120 à 180 minutes.
Fèves en cosse	60 à 120 minutes.
Tomates	20 à 30 minutes.

PERTE DE CHALEUR PAR LES TOITURES

La Revue "Engineering", signale les recherches qu'a poursuivies au National Physical Laboratory, un savant anglais, M. W. N. Thornton, dans le but de déterminer la chaleur transmise au dehors par les diverses toitures. Les résultats obtenus sont résumés au tableau ci-après :

Toiture en	Calories transmises per heure et par m2
	—0
Ardoise	9.15
Fer galvanisé brillant	3
" " après un mois d'exposition à l'air	8.41
" " noirci en-dessous	4.56
" " après un an d'exposition à l'air	11.46
" " noirci sur les deux faces	16
Fibro-ciment sur feutre bitumé	5.73
" après un mois d'exposition à l'air	8.82
" après un an d'exposition à l'air	9.14
" peint en noir	9.25
" peint à l'aluminium en des- sous	5.62
Sapin recouvert de feutre bitumé	3.36
Verre ondulé	12.30

Ces données numériques montrent très nettement que les pertes de chaleur par la toiture, dépendent beaucoup plus de la conductibilité des matériaux dont est faite cette toiture, que de leur nature, et de leur faculté de rayonnement.

C'est une notion dont les industriels qui nous lisent feront bien de tenir compte dans la construction de leurs ateliers nouveaux.

L'HUILE DES NOYAUX DE FRUITS

Les amandes des noyaux de fruits (pêche, prune, abricot, cerise) sont riches en huile. Extraire cette huile et lui trouver une utilisation alimentaire ou industrielle est une nécessité économique véritable pour les fabricants de confitures, qui disposent annuellement de quantités énormes de noyaux, constituant un déchet encombrant.

L'expérience, confirmée par des essais de laboratoire, a montré que, pratiquement, l'extraction de l'huile de noyaux exige pour être rémunératrice, que les amandes restent intactes, quand on effectue le concassage des noyaux. Le "Bulletin of the Institute of Agris." de Washington, rappelle à ce propos, qu'il existe des machines permettant d'y parvenir. Mais surtout, il signale une méthode très ingénieuse pour assurer la séparation des amandes et des noyaux.

Cette méthode est basée sur ce fait, qu'il existe une sensible différence entre les densités respectives des amandes et des noyaux, celle des amandes étant en moyenne de 1.05, tandis que celle de la partie dure des noyaux, est en moyenne de 1.18. Le mélange des amandes intactes et des fragments de noyaux, tel qu'il sort de la machine concasseuse, est jeté dans une solution aqueuse de chlorure de calcium ou de chlorure de magnésium, ayant une densité de 1.15. Les coquilles tombent au fond, tandis que les amandes surnagent. On recueille celles-ci, on les lave à l'eau courante, on les sèche superficiellement par passage rapide dans une étuve chauffée à + 60 et on les soumet à l'action de la presse pour en extraire l'huile. Celle-ci est trouble, tout d'abord, mais elle s'éclaircit vite, quand on la laisse au repos dans un endroit frais. Le goût et d'abord agréable, mais il devient bientôt amer; cette amertume disparaît par l'aération prolongée ou par un chauffage à + 160.

STOCK EN ENTREPOTS FRIGORIFIQUES EN CANADA

Bien que les approvisionnements de denrées dans les entrepôts frigorifiques en Canada paraissent considérables quand on les réduit en livres, ils représentent une bien faible partie de la quantité dont on a besoin outremer.

Les compagnies canadiennes qui font un rapport à la branche du coût de la vie du département du Travail, avaient en entrepôts frigorifiques le 1er juin dernier, les approvisionnements suivants :

Beurre	1,689,360 livres.
Fromage	2,190,098 livres.
Boeuf, (frais ou salé)	17,203,918 livres.
Lard, (frais ou salé)	29,438,903 livres.
Bacon, jambon et viandes fumées	13,113,967 livres.

On aura une idée de l'insuffisance de ces approvisionnements si on les compare aux besoins de l'Angleterre et si l'on calcule combien de temps ils dureraient pour la consommation totale en Angleterre. Les quantités mentionnées nourriraient l'Angleterre pendant les périodes qui suivent :

Beurre	21 heures.
Fromage	2½ jours.
Bacon, jambon et viandes fumées	5½ jours.
Boeuf	2 1-5 jours.
Lard	14½ jours.

L'ANGLETERRE ET LE SUCRE

Le capitaine sir Charles Bathurst, président de la commission du sucre, dans un discours prononcé récemment à la Chambre des communes d'Angleterre, a déclaré que les alliés n'avaient aucune chance d'obtenir, cette année, du sucre de Java, et que conséquemment il serait nécessaire de faire des tentatives pour en obtenir à Cuba afin de pourvoir aux besoins de l'hiver. A cause des difficultés de transport, a déclaré sir Charles Bathurst, il est devenu impossible de se procurer en Angleterre du sucre dans les pays où on le prenait généralement. Des arrangements ont été conclus d'après lesquels l'Angleterre prendrait un tiers de la production totale du sucre du Cuba et la balance irait aux Etats-Unis et au Canada. Malheureusement, la production de sucre à Cuba cette année est de 300,000 tonnes de moins que l'on s'y attendait.