

4° Ne prendre que le milieu du liquide.

On comprend sans peine que le miel ainsi préparé coûte plus cher, il est assez rare de le rencontrer ailleurs que dans de vastes établissements apicoles qu chez quelques amateurs bien outillés, possédant l'instrument dont nous avons parlé plus haut.

Si vous voulez du bon miel, retenez ceci:

Il doit être clair, transparent, d'une couleur ambrée, liquide ou demi-liquide jusqu'aux premières gelées, ne présenter aucune granulation, avoir une saveur sucrée et douce, sans arrière-goût.

Seuls les miels de montagne, de bruyère, d'acacia et de sarrasin (blucaille) présentent une teinte plus foncée et une saveur piquante.

LES TARIFS DE CHEMINS DE FER EN ANGLETERRE.

A l'époque de la grève des chemins de fer en Angleterre, le gouvernement, pour obtenir des concessions des compagnies, leur avait promis la présentation d'un projet de loi les autorisant à relever leurs tarifs. Cette promesse est à la veille de recevoir son exécution et cette perspective provoque, dans le monde industriel et commercial, des protestations fort vives. Le 20 novembre, la Chambre de Commerce de Birmingham a décidé de demander au Board of Trade de s'opposer à tout relèvement de tarifs tant que les compagnies n'auront pas communiqué au gouvernement leurs livres de comptabilité. De cette production, il ressortirait, en effet, affirme la Chambre de Commerce, que les compagnies retirent actuellement des bénéfices énormes des traités conclus par elles, ainsi que de l'interprétation, qualifiée d'arbitraire, des classifications qui seraient établies au détriment des industriels et des commerçants.

L'INTERCOLONIAL AUGMENTE SON MATERIEL ROULANT DANS DE LARGES PROPORTIONS

Bien que le matériel roulant de l'Intercolonial ait été largement augmenté durant l'année passée, la formidable augmentation des affaires de fret de cette compagnie a rendu nécessaire des augmentations nouvelles et successives de matériel et dès maintenant des arrangements ont été pris pour l'exécution d'ordres importants de wagons et de locomotives.

Le développement merveilleux des affaires de fret sur la ligne du gouvernement pendant les deux années passées est un des signes les plus certains de la richesse et du développement industriel continu des Provinces Maritimes.

Le total du tonnage transporté pendant l'année passée a largement dépassé tous les records précédents et cette marche en avant ne fait que s'accroître.

Actuellement des produits de toute nature qui n'étaient autrefois transportés que par petites quantités, prennent place dans les wagons frigorifiques de l'Intercolonial pour être dirigés sur l'Ouest.

De gros envois de poisson frais et séché sont faits de Mulgrave et Halifax, et il y a cette année un très gros mouvement dans l'Ouest canadien pour les pommes de la Nouvelle-Ecosse.

Le plâtre et le gypse sont également expédiés avec intensité, et les envois de bois par fer sont très actifs. L'année passée a vu tomber tous les records précédents des affaires de fret de l'I. C. R.

LA FABRICATION DES FROMAGES A L'ELECTRICITE

En fait il ne s'agit pas précisément de leur fabrication, mais de leur maturation, c'est-à-dire de leur vieillissement. Un fabricant de Rotterdam, M. Gokkef, traite les fromages par un courant alternatif sous une pression de 10,000 volts en présence de l'air atmosphérique, et à l'aide d'un appareil tout spécialement exécuté pour cette électrisation. Il faut que le traitement dure 24 heures; au bout de ce temps, les fromages tout frais ont la propriété de fromages mûris naturellement par un long espace de temps. Cela permet de vendre beaucoup plus vite et de tirer parti tout suite du capital que représentent les fromages dans une usine importante.

LE BEURRE EN SIBERIE

On consomme de plus en plus, en Angleterre notamment, des beurres venant de Sibérie et ayant subi, par conséquent, un voyage énorme avant d'atteindre le consommateur. Dès l'année 1909, la Sibérie expédiait sur l'étranger quelque chose comme 100 millions de livres de beurre; rien que dans les six premiers mois de 1911, cette exportation a dépassé 130 millions de livres. Ces beurres sont expédiés dans des barils confectionnés sur place, en hêtre blanc, et il en faut chaque année plus de 1,500,000 pour répondre aux besoins des exportateurs. Comme maintenant on a à sa disposition les installations frigorifiques pour conserver les matières alimentaires en bon état de fraîcheur, ces beurres sibériens, sans être aussi fins que les beurres d'Isigny, par exemple, ou les beurres danois, sont néanmoins de bonne qualité et satisfont, à bon marché, le consommateur anglais.

LA POMME DE TERRE DESSECHÉE

C'est un nouveau produit que l'on se met à fabriquer en grand en Allemagne, et qui semble devoir rendre des services à l'alimentation. On a imaginé la dessiccation des pommes de terre pour assurer une conservation plus facile de ce légume, qui a le grand inconvénient de germer, de moisir et de mal se conserver. L'industrie allemande de la dessiccation des pommes de terre emploie trois procédés. Tantôt on les découpe en lames, un peu comme cela se fait pour les pommes séchées du Canada. Plus souvent, on les dessèche sous forme de flocons, et, dans ce but, on traite d'abord les tubercules à la vapeur, puis on les fait passer entre deux cylindres qui tournent et qui sont chauffés à haute température; les tubercules sont transformés par écrasement en une sorte de pâte, qui forme comme une lame, et qui se détache ensuite des cylindres sous la forme d'un produit floconneux se conservant très bien. 6 à 10 livres de pommes de terre donneront 2 livres de cette masse cotonneuse dont la composition se rapproche un peu du maïs et qui se digère très bien. On fait aussi des pommes de terre desséchées par pressage: la pomme de terre est d'abord râpée, passée dans un appareil qui la débarrasse de la plus grande partie de son eau; ensuit la pâte obtenue est envoyée dans un séchoir et pressée en tourteaux. Nous devons dire que ces pommes de terre desséchées servent le plus souvent, jusqu'à présent, à l'alimentation des animaux de ferme. Mais il semble que vraiment on pourrait également les introduire dans l'alimentation humaine, et qu'elles rendraient de grands services à une époque où la vie est si chère.