

L'ALCOOL DENATURE ET LA GAZOLINE

L'article suivant sur l'inspection des distilleries allemandes, a été publié récemment dans un journal de Berlin, dit "The American Brewer":

Le docteur Charles A. Crampton, chimiste en chef du département du revenu de l'intérieur et John G. Capers, commissaire du revenu de l'intérieur des Etats-Unis, sont arrivés à Berlin dans le but de s'informer des méthodes employées par le gouvernement allemand pour inspecter et contrôler l'alcool dénaturé. Sur les 80,000 petits alambics qui existent en Allemagne, 40,000 sont situés dans le duché de Bade et en Alsace-Lorraine. En 1906, 36,000,000 de gallons furent employés, et la consommation augmente en France également. Les usages de l'alcool dénaturé comme article de ménage sont nombreux et variés et son coût est si faible qu'on peut l'employer à la manière des poêles à gaz, à kérosène ou à gazoline.

Pour la cuisine en été cet alcool est très bon. Il a tous les avantages de la gazoline et du kérosène, sous ce rapport, et n'a pas de mauvaise odeur. Comme liquide éclairant dans les lampes, on dit qu'il vaut mieux et est réellement meilleur marché. On rapporte que des essais faits à Berlin ont montré que pour l'éclairage l'alcool à 32 cents le gallon est plus économique que le kérosène à 15 cents le gallon. L'emploi commercial de l'alcool méthyli n'est pas dans son enfance en Allemagne. Il reste à voir ce qu'il deviendra. On peut se rendre compte que ses possibilités d'emploi sont grandes par ce qu'en dit le chimiste Carl Von Hartzfeldt:

"Le fermier allemand moissonne et bat son grain à l'aide de sa machine à esprit.

Cette machine effectue les transports jusqu'à une force de 20 chevaux-vapeur. Les grandes crémeries font tourner leurs barattes au moyen de cette machine; la ménagère allemande la relie à sa buanderie et elle fait fonctionner la machine à laver et ensuite la machine à coudre. Dans les petits ménages, la ménagère met pour deux cents d'alcool dans son fer à repasser se chauffant lui-même et s'en sert pendant plus de deux heures sans qu'il perde de sa chaleur. Des appareils de cuisson à alcool préparent les aliments dans les restaurants comme dans les maisons. Brûlé dans des lampes de la meilleure construction avec un manchon du type bien connu, l'alcool produit une lumière incandescente d'un pouvoir intense, à peine inférieur à celui de la lumière électrique. L'alcool de gaz naturel sera meilleur marché que le kérosène n'a jamais été, et nous pourrions tous l'employer.

"Le gouvernement allemand réfute

toutes les objections à l'emploi de l'alcool en exigeant que l'alcool industriel soit dénaturé, comme on dit, c'est-à-dire soit mélangé avec un produit chimique quelconque qui empêche son usage comme boisson. Mélangé à du benzol ou à toute autre substance désagréable au goût, personne ne désire en boire. L'alcool dénaturé peut être distillé du maïs, des patates, des betteraves, du sucre de canne et d'autres légumes et grains contenant de l'amidon en abondance. Le fait que l'alcool dénaturé est employé avec succès en Allemagne et ailleurs devrait convaincre le public américain que cet alcool serait d'un usage pratique ici".

Notre fourniture de lait

Il sera peut-être intéressant pour beaucoup de nos lecteurs de savoir que l'Est du Canada fait des progrès merveilleux dans la production du lait. Quelques sections d'Ontario, particulièrement le comté d'Oxford, sont presque aussi renommées maintenant que le district de la vallée de la rivière Fox dans l'Illinois, qui est depuis de nombreuses années un grand centre de production de lait, beurre et fromage et un critérium pour les marchés de l'Amérique et du monde entier.

L'abondance d'aliments nutritifs naturels au sol très riche et très productif de cette partie du Canada, ainsi que le splendide approvisionnement d'eau fourni par les nombreuses sources et les nombreux cours d'eau qui abondent dans le comté d'Oxford, ont rendu l'industrie laitière profitable et encouragé les fermiers à maintenir des troupeaux variés, ce qui fournit un ample approvisionnement du lait le plus pur et le meilleur qu'on puisse obtenir.

Naturellement, les préparateurs de lait en conserve ont profité de ces conditions et nos lecteurs seront sans doute heu-

reux que leur attention soit attirée sur le fait qu'à Ingersoll, comté d'Oxford, Ontario, est située une des trois grandes et actives manufactures de St. Charles Condensing Co., qui expédie chaque jour des millions de boîtes de lait du comté d'Oxford, sous forme de Crème Evaporée, non sucrée, St. Charles, dans toutes les parties du monde, à des prix tels et avec une telle satisfaction pour le public consommateur, que cette marque célèbre se trouve maintenant dans toutes les épiceries progressives, dans tous les ménages, dans tous les camps, où on apprécie une haute qualité et une pureté absolue.

Pour la préparation de la Crème Evaporée St. Charles, et aussi de celles des marques Silver Cow, Purity et Good Luck, de lait sucré dans cette manufacture de Ingersoll, 115 personnes sont constamment employées et plus de 250 crémeries sont maintenues pour la fourniture du lait nécessaire. Une propreté scrupuleuse règne dans tout l'établissement, et s'étend même aux étables; d'autre part, le système parfait de stérilisation assure au consommateur non seulement un produit alimentaire parfaitement pur et hygiénique, mais du lait qui se conserve sous tous les climats et est toujours prêt pour l'usage.

La vogue est de plus en plus au lait condensé; ainsi les épiceries qui veulent satisfaire leur clientèle en ont toujours en stock. Une bonne marque à tenir en magasin est la marque "Banner". Le lait condensé portant cette marque est préparé par la maison John Malcolm & Son, de St. George, Ontario, qui garantit la pureté absolue de son produit et qui fournira à son sujet tous les renseignements qui lui seront demandés.

En public vous pouvez ignorer la concurrence; mais elle doit toujours être présente à votre esprit. Un concurrent dédaigné peut vous enlever la motte de vos clients.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté 8 et 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée : L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon : Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé, par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant, de l'une des manières suivantes :

(1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année, pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, au sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements : Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuits pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur.