

LA RECOLTE MONDIALE DE L'ORGE

D'après les statistiques publiées par le Département de l'Agriculture des Etats-Unis, le total de l'orge récolté dans les différents pays du monde en 1913 se répartit comme suit:

	Boisseaux	Boisseaux
Etats-Unis	178,189,000	
Canada	48,319,000	
Mexique	7,000,000	
Total pour l'Amérique du Nord		233,508,000
Allemagne	188,709,000	
Autriche-Hongrie	158,628,000	
Danemark	23,000,000	
France	48,370,000	
Roumanie	27,339,000	
Total de la Russie d'Europe ..	574,118,000	
Espagne	68,772,000	
Suède	17,000,000	
Royaume-Uni	67,727,000	
Autres pays d'Europe	41,256,000	
Total pour l'Europe		1,214,919,000
Japon	101,119,000	
Autres pays asiatiques	2,110,000	
Total pour l'Asie		103,219,000
Total pour l'Afrique		57,790,000
Australie	2,892,000	
Nouvelle-Zélande	4,312,000	
Total Australasie		4,312,000
Grand total		1,613,748,000

PRUNES A L'EAU DE VIE

Les prunes destinées à être conservées à l'eau-de-vie doivent être saines, sans meurtrissures, ni taches, ni traces d'insectes. On les cueille avant maturité, mais pas trop vertes. Après les avoir essuyées avec un linge, on les pique jusqu'au coeur en plusieurs endroits pour que l'eau-de-vie et le sucre puissent bien les pénétrer, puis on les plonge quelques heures dans l'eau glacée. On procède ensuite au blanchissement qui a pour but d'enlever aux fruits leurs parties acerbées, tanin et acides, et de les attendrir.

Il est difficile de conserver aux prunes leur belle couleur verte. Pour y arriver il faut procéder au blanchissement de la manière suivante:

Les fruits sortant de l'eau froide sont chauffés jusqu'à 95° dans une bassine contenant de l'eau additionnée d'une poignée de sel gris pour 30 litres d'eau. Lorsqu'ils remontent à la surface, on les refroidit pendant deux heures, dans de l'eau additionnée de 2 grammes d'alun par litre, de façon à les raffermir.

Quand les prunes sont refroidies et égouttées, on en remplit des pots de grès que l'on recouvre d'eau-de-vie à 52-58°.

Cette eau-de-vie est quelque fois sucrée à 100 ou 125 grammes de sucre par litre. On laisse les fruits macérés ainsi et on ne les prépare qu'au fur et à mesure des besoins, de manière à ce qu'ils conservent leur couleur et leur fermeté.

La façon définitive consiste à les mettre en bocaux et à verser sur eux l'eau-de-vie dans laquelle ils ont séjourné, sucrée à raison de 125 à 150 grammes de sucre par litre.

Il y a une autre manière de préparer les prunes. Après leur avoir fait subir le blanchiment, on les confit au sucre en les faisant macérer dans une série de sirops sucrés chauds, trois en général, de plus en plus concentrés. Les fruits con-

fits et égouttés sont placés dans des bocaux et recouverts du jus contenant par hectolitre, 32 litres d'eau-de-vie à 85° et 18 kilogrammes 750 de sucre. On peut alors les consommer de suite.

L'ALCOOL

En outre de son utilisation comme boisson, l'alcool a des emplois industriels et domestiques qui sous forme d'alcool dénaturé, peuvent le rendre de grande utilité. Voici ce que nous en dit un Français, M. Jacquet, dans une étude récemment publiée:

"Une des principales applications est, par exemple, le chauffage domestique.

Ce qui fait préférer l'alcool aux autres moyens de chauffage, c'est la facilité de se le procurer, l'absence de danger pour le manier, la propreté, l'absence d'odeur désagréable. On n'a pas toujours du gaz à sa disposition; l'essence est dangereuse et de mauvaise odeur, le charbon ne se prête pas à un chauffage rapide et n'est point portatif. L'inconvénient de l'alcool est son prix élevé. A raison de 0 fr. 75 le litre, la production des 1.000 calories revient avec l'alcool à 0 fr. 163; même au prix de 0 fr. 35 le litre que l'on devrait obtenir, les 1.000 calories coûteraient encore 0 fr. 076. Tandis qu'elles reviennent: avec la houille ou le coke, à 0 fr. 007; avec le gaz, à 0 fr. 040 en moyenne; avec le pétrole ou l'essence, à 0 fr. 050; seule l'électricité coûte plus cher encore (0 fr. 360 à 0 fr. 720).

Il y aurait lieu également de favoriser l'emploi de l'alcool dénaturé pour les moteurs.

"Des calculs de Neuberg (de Berlin), M. Sidersky a tiré les comparaisons suivantes pour un moteur de 25 chevaux; la dépense totale par cheval-heure est: avec l'essence, 0 fr. 121; avec la vapeur, 0 fr. 117; avec l'alcool dénaturé, 0 fr. 113; avec le gaz d'éclairage, 0 fr. 091.

Enfin l'enquête du docteur Strecker auprès de nombreux cultivateurs a montré qu'une locomobile de 10 chevaux pour les travaux agricoles, marchant à la vapeur, dépense par cheval-heure 0 fr. 363, et lorsqu'elle marche à l'alcool, 0 fr. 248. M. Sidersky en tenant compte du prix du charbon et de l'alcool dénaturé en France, calcule que la même locomobile travaillant en France dépenserait avec la vapeur 0 fr. 392, avec l'alcool 0 fr. 330 par cheval-heure. Il résulte de là qu'en Allemagne le moteur à alcool est le plus avantageux et n'est dépassé que par le moteur à gaz; et qu'en France même, il est déjà plus avantageux que le moteur à vapeur.

"En 1907, un effort a été fait au moment du deuxième congrès international des applications de l'alcool dénaturé. En 1908, un concours de moteurs à alcool, qui comportait un prix de 2.000 francs, a été organisé par l'Automobile Club. Mais depuis cette époque aucun progrès n'est survenu dans ce sens.

LA BIÈRE EN ANGLETERRE

Une statistique du gouvernement anglais qui vient de paraître établit que le nombre de barils de bière produits dans le Royaume-Uni par les brasseries licenciées pour la vente durant l'année finissant le 30 septembre 1913, était de 37,078,760 et la somme de droits sur la bière de \$57,020,474. Il y avait 3,846 noms de personnes licenciées, les droits de licences payées étant de \$1,946,765.

En outre, il y eut 4,829 personnes licenciées comme brasseurs, mais pas pour la vente, et parmi ces brasseurs privés 821 étaient soumis aux droits sur la bière. Il y avait 85,936 hôteliers licenciés, 26,939 personnes porteurs de licences et 22,217 sans licence.