

fèrent le travail des chantiers à celui des chemins de fer et de la ferme.

Pour eux, c'est du travail assuré pour tout l'hiver et la certitude de pouvoir économiser la presque totalité de leur salaire. Les bûcherons et les charretiers expérimentés les mieux rétribués, recevront \$28 par mois, alors que l'an dernier les plus hauts gages ne dépassaient pas \$26; les hommes moins exercés ont naturellement des salaires moindres et un minimum de \$20. Ils sont transportés et nourris gratuitement sur les chantiers.

Il semblerait évident, d'après les préparatifs que font les propriétaires de limites à bois, qu'on peut espérer une forte coupe de bois cet hiver. Les commerçants de bois se préparent pour la période de prospérité qui s'annonce pour eux comme pour les autres branches du commerce.

\* \* \*

La grève aux charbonnages de la Nouvelle-Ecosse entre dans une nouvelle phase: les chefs des grévistes se sont rendus auprès du Premier Ministre et ont eu avec lui une conférence à Halifax. Après la conférence, le Premier Ministre est parti sur les lieux de la grève au Cap Breton. C'est certainement le commencement des négociations qui devront mettre fin à la grève, aussi bien, espérons-le à Glace Bay qu'à Springhill.

\* \* \*

Celui qui ne travaille pas plus que pour le montant de son salaire, ne peut pas s'attendre à avoir un salaire plus élevé que celui qu'il gagne.

\* \* \*

Les faillites au Canada ont été de 23 la semaine dernière, contre 17 la semaine précédente et 33 la semaine correspondante de l'an dernier.

\* \* \*

Le parlement français a voté une loi aux termes de laquelle, dans les transactions concernant les diamants, les perles et les pierres précieuses, le terme "carat métrique" peut être employé pour désigner un poids de 200 milligrammes (3.086 grains Troy) et l'emploi du mot carat est interdit pour désigner tout autre poids. Comme beaucoup d'autres gouvernements sont prêts à adopter cette réforme et cette unification du carat et n'attendaient pour le faire que l'initiative de la France, il est à peu près certain que le carat de 200 milligrammes sera, dans quelques mois, le seul carat reconnu par la loi dans la majorité des pays intéressés à l'industrie des pierres précieuses.

\* \* \*

Le verre coulé est de plus en plus employé dans la construction des machines, à cause de sa force extraordinaire. Il

est peu affecté par un changement brusque de température et résiste à l'action du feu, des fortes charges et des chocs violents. Des épreuves de poids montrent la grande influence de l'épaisseur de la feuille de verre, une variation de 1-25 de pouce produisant un changement considérable de force. Du verre rompu par une surcharge offre des cassures rayonnant du centre aux bords. En ce qui concerne la résistance au feu, des épreuves officielles sont faites à Breslau par la méthode suivante: le verre est d'abord chauffé pendant 87 minutes, puis arrosé pendant une minute et reçoit le choc d'un fort jet d'eau pendant deux minutes. Le verre soumis à ce traitement doit être exempt de fentes.

Le verre coulé se nettoie facilement et transmet beaucoup de lumière. On le produit en feuilles de 11-3 pouce d'épaisseur, sur 9 par 10 pouces et 13 par 14 pouces.

Ces feuilles peuvent supporter respectivement des poids de 23,000 et 30,000 livres par pouce carré.

\* \* \*

Une nouvelle méthode pour la destruction des rats a été mise en usage récemment par la station électrique municipale de Charlottenburg, près de Berlin. Un piège électrique construit par l'inventeur donne, dit-on, de très bons résultats. Le courant employé est un courant triphasé, d'une tension de 120 volts, suffisant pour tuer les rats. Les animaux à détruire, rats, souris, etc., sont attirés par un appât et entrent dans le piège. Cela détermine la fermeture du circuit et le courant passe. Des fils sont disposés pour venir en contact avec les animaux, qui sont tués instantanément. Il n'y a pas de combustion appréciable dans cet appareil. On peut monter un certain nombre d'appareils de ce genre dans une grande caisse. Il est bon de munir les pièges électriques d'un contact spécial qui fait sonner une sonnerie électrique ou allume une lampe de manière à ce que l'on soit averti du moment où il faut remettre le piège en ordre.

\* \* \*

Le fromage Stilton est estimé depuis longtemps par les gourmets comme un des fromages les plus fins et les plus riches qui soient faits en Angleterre. On n'en fait jamais à Stilton, bien que ce village du Huntingdonshire ait donné son nom à ce fromage. Il y a des années, quand les diligences passaient par Stilton, beaucoup de voyageurs descendaient à l'auberge où on leur servait un fromage remarquablement bon. Sa renommée se répandit; mais ce fromage était fait, à cette époque, dans le Leicestershire, par la sœur du propriétaire de l'auberge, qui en conservait la recette. On en fait maintenant dans plusieurs des comtés avoi-

sinants, et Melton Mowbray est le centre de son marché.

Ce fromage est fait de lait frais et de crème, la crème d'un jour étant ajoutée au lait non écrémé du jour suivant. On le produit dans toutes les dimensions. Quand il est fraîchement fait, son analyse donne 32 pour cent d'eau, 24 pour cent de caséine, 37 pour cent de corps gras, 2¼ pour cent de sucre de lait et environ 4 pour cent de cendres. Une fois arrivé à maturité, il ressemble beaucoup au fromage de Brie; mais on ne le considère comme assez fait pour être coupé qu'au bout de deux ans au moins et comme parfait que lorsqu'il est marqué de bleu et moite.

\* \* \*

Les raisins Sultana ou de Smyrne tiennent leur nom du cépage qui les produit. Ils viennent principalement de Turquie et sont presque tous expédiés à Smyrne. Les districts intérieurs de Nymphio et Magnesia produisent la moitié de toute la récolte; mais depuis quelques années, de très beaux raisins Sultana sont produits en Grèce. Des quantités considérables sont aussi récoltées aux environs de Tchesmé. Les raisins Sultana comprennent de nombreuses variétés qui se distinguent par le nom des endroits où ils sont cultivés, comme Carabournou, Vourla, Tchesmé, Phocé, Yeli, etc. Ces derniers sont considérés comme les meilleurs.

Les raisins Sultana sont d'habitude d'une couleur jaune d'or pâle; ils ont une peau mince et délicate et sont très sucrés mais n'ont pas beaucoup de saveur. On les prépare généralement en les faisant bouillir dans l'huile. Leur principale caractéristique est l'absence de pépins; mais ils sont aussi estimés comme fruits de table et dans la confiserie.

\* \* \*

Le thé en tablette est devenu très populaire en Russie et en Sibérie. Sa qualité est bien supérieure à celle du thé en briquettes. Presque tout le thé en tablettes est préparé à Kinkising, province de Canton, par des industriels russes. On se sert pour cela de thé en poudre le plus fin que l'on peut se procurer, et sa sélection est confiée à des experts habiles. Le prix payé aux manufactures pour le thé en poudre varie de 10d. par livre à des chiffres plus élevés, tandis que le thé pour les briquettes ne coûte qu'environ 2½d. Le thé en tablettes est manufacturé au moyen de machines à vapeur, mais n'est pas humecté ni amolli par la vapeur, comme les autres thés communs. On verse du thé en poudre dans un moule à vapeur sur un cylindre en acier, et la pression exercée est d'environ deux tonnes par tablette, ce qui rend parfaitement dure et compacte, donnant à peu près l'apparence d'une