

exposées, publications qui sont faites pour les agriculteurs et que ceux-ci réclament de plus en plus nombreuses.

Mais si le Canada jusqu'à présent a été surtout un pays agricole, bientôt il sera connu comme pays industriel ; la neige, qui couvre pendant de longs mois ses immenses territoires, assure à ses nombreux cours d'eau un débit abondant et régulier. En particulier dans la province de Québec, les rivières descendant des Laurentides forment une série de chutes d'eau : forces hydrauliques d'une puissance pour ainsi dire illimitée. Or, jusqu'ici, ces forces n'avaient pas été utilisées, mais aujourd'hui on commence à comprendre quelles ressources extraordinaires elles offrent pour toute espèce d'industrie. Comme utilisation agricole, nous citerons seulement ces vastes usines de pâtes à papier avec la pulpe de bois qui se sont installées depuis peu dans la province de Québec ; seule, l'usine de Grand'Mère, sur le Saint-Maurice, qui a au pavillon du Canada une très belle exposition, produit chaque jour 40 tonnes de cartons et 40 tonnes de papier pour une somme de \$4,750.

Le Canada est une ancienne terre française, il ne faut pas l'oublier. Ce sont des Français qui ont su coloniser ces vastes territoires, et leur descendants forment une nationalité de 2 millions et demi de Canadiens français comptant parmi les plus prospères de l'Amérique. Ils ont voulu que la France connût le Canada ; aussi ne se sont-ils pas contentés de faire une belle et complète exposition des produits de leur pays ; de beaux volumes, des brochures, ont été publiés à propos de l'Exposition, et les visiteurs sont priés d'en emporter des exemplaires qui, bien entendu, leur sont offerts gratuitement.

LES ŒUFS

L'œuf est à la cuisine ce que les verbes sont au discours : c'est la liaison nécessaire de la plupart des sauces, de tous les ragoûts maigres, d'un grand nombre d'entremets ; c'est l'aimable conciliateur qui s'interpose entre toutes les parties pour opérer leur rapprochement. C'est, en outre, un aliment doux, d'une action calmante, qui circule dans les voies digestives sans les fatiguer et qui s'assimile dans notre organisme sans y laisser de résidu. En lui seul, l'œuf résume tous les éléments de nos repas et constitue un véritable petit menu, où le pain et les gâteaux sont représentés par le glucose et les matières extractives, où l'albumine tient lieu de rôti, où le beurre abonde sous forme de corps gras, où les chlorures, la chaux, la magnésie, le fer ne font pas défaut. C'est en somme un aliment complet qui, comme le lait et à beaucoup d'égards comme le raisin, offre sans résistance à l'action digestive les matériaux qui entrent dans la composition du sang. En outre, dans cet aliment, même les tout petits trouvent leur compte grâce aux phosphates et à la lécithine qu'il contient et qui sont indispensables au développement des os.

L'œuf fraîchement pondu est complètement rempli par le jaune et le blanc qu'enveloppe une coquille fragile. C'est à ce moment qu'il possède ses plus hautes qualités alimentaires ; il serait capable de les conserver indéfiniment si l'étanchéité de la coquille égalait celle d'une boîte métallique. Malheureusement, la coque calcaire est criblée de pores à travers lesquels s'établit bientôt un chassé-croisé entre l'eau et les microbes. L'eau abandonne le blanc et s'en va au dehors sous forme de vapeurs, tandis que les légions de leuterics pénètrent et envahissent la chambre à