

Nouveau championnat de golf

Vancouver sera bientôt la ville-hôte d'un nouveau championnat de golf professionnel senior.

Le tournoi qui s'appellera le Tournoi des champions se tiendra en juin. Cinquante-deux joueurs de golf professionnel y prendront part et se partageront \$200 000, a annoncé M. Edmond Ricard, président de la compagnie Imperial Tobacco Ltée qui parraine l'épreuve. Le grand gagnant recevra \$30 000.

En plus des 52 joueurs professionnels inscrits, 104 amateurs participeront au tournoi.

"Ce sera un tournoi unique au Canada. Il y aura un tournoi pro-amateur de 36 trous. La deuxième ronde de ce tournoi servira de première tournée pour l'épreuve des professionnels qui disputeront par la suite deux autres rondes", a déclaré M. Bob Everson, président de l'Association royale de golf du Canada.

Hot dog au poisson

Des chercheurs canadiens ont fabriqué une saucisse au poisson connue également sous le nom de hot-dog au poisson. Le nouveau produit coûte moins cher et contient moins de gras que la saucisse à la viande; il est plus nutritif et se digère plus facilement.

La saucisse se compose de morue, de calmar, de lait écrémé en poudre, d'huile de maïs auxquels on ajoute l'assaisonnement et un agent de conservation. Le mélange est ensuite roulé en forme de saucisse que l'on fait pocher sept minutes et ensuite refroidir. La saucisse est alors prête pour la vente.

Mme Eileen LeBlanc, professeur au département d'économie domestique de Mount Saint Vincent University, à Halifax, explique qu'avec son adjointe, Mme Judy Colye, elle a mis environ 18 mois à élaborer ce nouveau produit alimentaire (qui sera bientôt breveté).

Certaines compagnies spécialisées en fruits de mer ont déjà exprimé un intérêt pour le produit, nous confie le professeur LeBlanc. Si ces compagnies entreprennent prochainement une campagne de commercialisation et de promotion, la saucisse de poisson pourra bientôt se trouver dans le commerce à environ \$1,40 la livre, alors que les saucisses à la viande se vendent de \$1,89 à \$2,19 la livre.

Il existe au Japon et en Union soviétique une saucisse de fruits de mer entourée d'un boyau, dont la teneur en gras est plus élevée que celle du nouveau produit. Selon les renseignements du professeur LeBlanc, la saucisse au poisson n'existait pas auparavant.

C'est en réfléchissant à la forte demande de produits prêts à servir que le professeur LeBlanc a eu l'idée de tirer partie de l'abondance du poisson sur la côte est du Canada. "Notre société s'oriente vers la consommation de plats prêts à servir. Il faut donc trouver des produits à la fois faciles à apprêter et nutritifs".

La saucisse de poisson contient plus de protéines que le hot-dog. Contrairement à celui-ci, elle contient des vitamines A, et seulement 80 calories par saucisse (contre 134 calories contenues dans la saucisse à la viande).

Priés de porter un jugement sur les diverses propriétés de la saucisse de poisson, notamment la couleur, la consistance, le degré d'humidité, le goût et la consistance, des experts en dégustation réunis à la Mount Saint Vincent University lui ont accordé une note exceptionnelle sur tous les plans.

Bourses Steacie

Le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada a attribué les bourses commémoratives E.W.R. Steacie à quatre des meilleurs jeunes chercheurs canadiens. Il s'agit de: M. Christopher Beaumont, professeur agrégé d'océanographie à l'Université Dalhousie, à Halifax (Nouvelle-Écosse); M. Arthur D. Pelton, professeur agrégé de génie métallurgique à l'École Polytechnique de Montréal; M. D.P.S. Verma, professeur agrégé de biologie à l'Université McGill, à Montréal; et M. Vidyasagar, professeur de génie électrique à l'Université de Waterloo (Ontario).

Les bourses commémoratives E.W.R. Steacie constituent la plus grande distinction accordée par le Conseil à d'excellents jeunes chercheurs des universités canadiennes afin de leur permettre de consacrer jusqu'à deux années complètes à leurs travaux de recherche. Le montant de la bourse correspond au salaire du chercheur et les boursiers reçoivent également des subventions de recherche du Conseil.

Nouveau système d'égout

La ville de Winnipeg est aujourd'hui équipée d'un système d'évacuation des eaux d'égout, unique en son genre, qui est l'oeuvre du département de génie agricole de l'Université McGill, à Montréal.

Au lieu de laisser la boue qui résulte de l'altération des eaux d'égout à la surface du sol ou dans des cuvettes peu profondes, le dispositif conçu par McGill injecte cette boue à environ 30 centimètres sous la surface du sol et la recouvre avec la terre déplacée. On évite ainsi les odeurs nauséabondes et les risques d'écoulements souterrains qui pourraient contaminer les eaux destinées à la consommation, plaie des autres systèmes d'injection. De plus, le directeur du projet, M. Edward McKyes, affirme que ce système fournit des engrais juste à la bonne profondeur pour les racines.

Découverte de molybdène

Un gisement de molybdène a été mis à jour cet été à une soixantaine de kilomètres de Rouyn (Québec), a annoncé dernièrement la direction de la Recherche géologique et minérale du ministère québécois de l'Énergie et des Ressources.

Métal blanc et cassant, le molybdène est utilisé dans certains alliages d'acier et il sert d'additif dans les huiles à moteur.

Qualifié de "très intéressant" par le directeur de la géologie du Ministère, M. Jean-Louis Caty, le gisement a fait l'objet de cinq forages qui ont tous signalé une forte proportion de molybdène et de cuivre.

"On se propose dès maintenant de forer de façon systématique ce territoire, a noté M. Caty, de façon à circonscrire de façon plus précise le gisement".

"Auparavant, seules les mines de Preissac et de Cadillac étaient spécialisées dans la production de ce métal", d'ajouter M. Jean-Pierre Lalonde, membre du service géophysique de la Direction.

Actuellement, la mine gaspésienne de Gaspé Copper extrait du molybdène comme sous-produit ce qui lui assure un revenu d'appoint intéressant à ses ventes de cuivre, principale production de la mine.

Le nouveau gisement se trouvant lui aussi couplé à une forte concentration de cuivre, on pourrait envisager le même type d'exploitation, a fait valoir M. Caty.