

sagues du Don, près de l'embouchure du Don, sur la mer d'Azow, à laquelle on donne souvent le nom de golfe de Taganrok. Elle renferme environ 65,000 habitants, pour la plupart Grecs, Allemands, Israélites, Arméniens. Pulaque nous sommes en Russie, par hasard, restons-y un instant: le temps de voir ce que dit M. O. Reclus sur la région qui nous intéresse: "Le "tchernoziom", dit-il, c'est-à-dire la terre noire, réclame 95 millions d'hectares environ, plus du sixième de la Russie. Il occupe la Russie méridionale, des Karpathes à l'Oural; au sud-est, il s'arrête à ce qui fut jadis le rivage sinueux de la mer Caspienne; au nord, il confine à des pays lacustres et marécageux, limite extrême des anciens glaciers partis de la Scandinavie." Cette terre noire qui a de deux à cinq pieds d'épaisseur, provient de la décomposition des herbes du steppe. C'est au "tchernoziom" que la Volhynie, la Podolie, les gouvernements de Kiew, de Tchernigov, de Pollava, de Korkov, de Voronège, doivent leur exhubérante production de céréales." Voici donc le sol qui fournit les blés les plus riches en gluten. O. Reclus ajoute: "L'agriculture ne prospère pas partout. Il faut dire aussi, et c'est là le sujet d'ardentes controverses, qu'une portion notable de la Russie agricole est soumise au régime communautaire: les uns espèrent que ce régime, qu'ils considèrent comme le seul juste, le seul rationnel, fera le bonheur, la fortune des paysans russes, d'abord, puis, imité partout, l'aisance et le bonheur des ruraux du monde entier. Pour l'instant, et à regarder les choses de près, il semble tantôt favorable, tantôt défavorable, suivant les lieux, les circonstances. Le "mir" c'est-à-dire la commune agricole, partage les terres arables, à certaines époques, entre les "âmes" masculines, en d'autres termes entre les mâles adultes de la communauté, les maisons et les jardins restant la propriété personnelle de la famille, les bois et les pâtis ayant qualité communale. Voilà les paysans qui cultivent ce grain. Ajoutons pour terminer sur ce point que Taganrok sur la mer d'Azow, et Odessa sur la mer Noire, sont les deux ports russes par où s'effectue l'exportation des blés.

Passons à la fabrication.

Elle s'opère dans une vaste salle où nous voyons des pétrins mécaniques, des malaxeurs et des machines horizontales et verticales suivant les sortes qu'on fabrique.

Les semoules, qui sont préparées à Marseille, à Constantine, et même à Corbell, sont mises dans les pétrins mécaniques avec, pour 100 kilogr. de semoule, une quantité d'environ 20 à 25 litres d'eau pour les vermicelles, pâtes d'Italie, nouilles, lazagnes, etc... et de 30 à 35 litres d'eau pour les macaronis. Pour obtenir que la pâte soit ce qu'elle doit être pour la

fabrication, il faut un temps plus ou moins long, suivant la saison: de 25 à 30 minutes en hiver, de 20 à 25 minutes en été, dans les malaxeurs. Cete semoule, jaune au sortir des sacs, a perdu de sa teinte lorsqu'elle sort des pétrins, en pâte: cette dernière est plutôt couleur crème; en sorte que pour la fabrication des pâtes jaunes, fort peu demandées du reste, on ajoute de 5 à 10 grammes de safran par 100 kilogr. de semoule. Quant aux pâtes aux oeufs, en revanche, d'une grande vente de nos jours, on ajoute aux semoules une proportion de 5 à 10 pour cent de jaunes d'oeufs, il faut environ de 50 à 60 oeufs.

Aussitôt la pâte prête, à point, et sans interrompre la marche du pétrin mécanique, l'ouvrier la saisit et la découpe vivement en grandes rondelles, de la dimension approximative des machines destinées à les recevoir et à les transformer, et les sort du pétrin.

A ce sujet je dois vous signaler que du début à la fin de la fabrication des pâtes alimentaires, il faut que le travail soit mené rondement, sans interruption, sinon, vous vous rendez compte que pour transformer la pâte en vermicelle, macaronis, coquilles, etc..., si on attendait plus d'une demi-heure la pâte ne se prêterait plus à ces diverses transformations.

Que va-t-on faire de ces blocs de pâte sortant du pétrin et assez semblables à une large galette très épaisse. Cela dépend de la presse dans laquelle on va les mettre. Voici une presse hydraulique horizontale très ingénieusement combinée, de laquelle vont sortir, soit de petites pâtes dénommées "mignonnettes", soit des "coquilles". Par un mouvement régulier

de va-et-vient, le tampon de la machine presse la pâte contre une plaque verticale percée de trous d'où tombent les petites pâtes en forme de pastillages ou de lettres alphabétiques; une autre plaque sert pour les coquilles qui, sortant des trous sur une longueur de 2 à 3 centimètres sont coupées par un couteau mécanique et recueillies dans un cylindre pour les glacer; puis elles passent dans d'autres cylindres à air chaud où s'opère la dessiccation. Ces derniers cylindres se trouvent dans une chambre spéciale chauffée à une température de 85° à 90°, ils contiennent chacun 200 kilogrammes de petites pâtes ou de coquilles, ils sont hexagones et placés horizontalement dans la partie supérieure de la chambre. Le mouvement rotatoire de chaque cylindre s'opère par à coups, en six fois pour un tour; en un mot chaque côté du cylindre marque un arrêt insignifiant. Je signale ceci pour qu'on ne pense pas que cette dessiccation s'opère dans ces cylindres par un mouvement semblable à celui que nous donnons à la broche de café. Le temps nécessaire pour cette dessiccation est de 3 à 4 heures, suivant le degré de température. Enfin, ces pâtes une fois sèches tombent dans des tamis et sont tamisées mécaniquement; elles sont ensuite vidées dans de grandes caisses pour être refroidies naturellement.

Prenons maintenant d'autres blocs de pâte et portons-les à d'autres presses, verticales, celles-là, et nous allons recueillir des vermicelles, nouilles, lazagnes, macaronis, etc., de différentes grosseurs.

(A suivre)

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

## 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 tout 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.