

vée compensée par la consommation intense des fabriques de munitions. Parmi les 17 principales compagnies de nitrate qui ont publié leurs bilans de 1914, une seule accuse un déficit sans importance, alors que cinq, qui ont distribué des dividendes sur les actions ordinaires en 1913, ne font pas de répartition pour 1914. Depuis le début de l'année 1915, les cours des principales valeurs de nitrates enregistrent une hausse de 23%.

LA CONSOMMATION DES MATIERES COLORANTES

A côté de ce qui a été dit sur la situation de certaines industries américaines, il convient de noter qu'il en est un certain nombre qui sont fâcheusement atteintes. C'est le cas particulièrement pour celles qui ont besoin de matières colorantes, dont l'importation a diminué dans des proportions considérables parce que l'Allemagne avait su se conquérir sur ce marché spécial un monopole de fait. Or les Etats-Unis consomment annuellement pour 15 millions de dollars de matières colorantes dont 3 millions seulement sont fabriquées en Amérique, et encore à l'aide de matières premières venant d'Europe.

D'un rapport dressé sur la demande du Sénat américain par un technicien, nous extrayons les renseignements suivants :

"Le rapport mentionne que la consommation mondiale des couleurs dérivées du goudron s'est élevée en 1913 à 92 millions de dollars, dont 72% de provenance allemande. A part l'Allemagne et la Suisse, qui sont à même d'exporter, tous les autres pays ne produisent pas assez pour leur consommation. En 1913, l'Allemagne a fabriqué des matières colorantes pour une somme de 68,300,000 dollars; la Suisse, un concurrent notable, mais qui dépend de l'Allemagne pour ses matières premières, pour 6,450,000 dollars. Viennent ensuite l'Angleterre, pour 6 millions de dollars; la France, pour 5 millions de dollars, l'Autriche et la Russie, chacune pour 1 million de dollars."

On estime que l'Allemagne, malgré la guerre, arrivera à exporter pour près de 50 millions de dollars en 1915.

LE VINAIGRE

Lorsqu'on ensemence du vin ou tout autre liquide alcoolique avec le ferment "mycoderma", celui-ci fixe l'oxygène de l'air sur l'alcool et le transforme en acide acétique. On obtient ainsi un vinaigre, c'est-à-dire une solution plus ou moins diluée d'acide acétique, ayant un goût rappelant son origine.

Tout liquide sucré pouvant subir la fermentation alcoolique, puis la fermentation acétique est susceptible de fournir un vinaigre; on obtient ainsi les vinaigres de vin, de cidre, de poiré, de bière, de glucose, d'alcool et même de lait. L'acide pyroligneux ou vinaigre de bois est un produit de la distillation du bois et ne doit pas servir à l'alimentation.

Les vinaigres de diverses provenances, lorsqu'ils sont purs, se distinguent facilement les uns des autres par leurs propriétés organoleptiques et par leurs compositions chimiques déduites des analyses.

Lorsqu'il y a coupage, l'essai est assez délicat, et ce n'est qu'à la suite de nombreux dosages que l'on peut arriver à une conclusion ferme. Comme pour les vins la dégustation doit apporter son concours aux experti-

ses. On examine avec soin la couleur, la limpidité; on note la saveur et l'odeur avant et après la saturation par le carbonate de soude; si, après saturation, on observe à chaud une odeur d'empyreume, on décèle ainsi l'addition de vinaigre de bois mal purifié.

La densité, l'acidité totale, l'acidité fixe, l'extrait à 100° et dans le vide, les cendres, l'acide phosphorique, le tartre se déterminent à peu près comme pour les vins; toutefois, il faut prendre certaines précautions, afin d'éviter aux erreurs que produit la présence d'un acide peu volatil et en quantité relativement considérable.

L'acide fixe et l'extrait, soit à 100, soit dans le vide, doivent, pour cette raison, être recherchés après plusieurs évaporations précédées d'additions d'eau.

Pour le sucre, l'alcool et le tartre, il est bon de saturer soit partiellement, soit totalement l'acidité.

Nous ne décrirons pas les différents procédés employés pour la fabrication industrielle du vinaigre, fabrication qui peut utiliser les vins ayant un commencement de piqure. Ces liquides, qui ne peuvent être consommés comme vins, produisent des vinaigres aussi bons que ceux fabriqués avec des produits sains, puisque la piqure n'est que le commencement de l'acétification.

Le vinaigre peut aussi être préparé dans les ménages, à la condition qu'un soin méticuleux et éclairé soit apporté aux manipulations. Il faut notamment surveiller la "mère", c'est-à-dire le magma des ferments, lequel a l'apparence d'un voile léger, qui doit constamment rester à la surface du liquide; s'il y est submergé, il devient gélatineux et ne donne plus le même rendement.

Comme le vin, le vinaigre gagne en qualité par le vieillissement; mais, comme lui, il doit être soigné pour se conserver.

Lorsque le vinaigre sort du tonneau de fabrication, il est trouble et doit être clarifié, soit par filtration, soit par collage à la gélatine ou mieux à la colle de poisson; le lait est réservé pour les cas où l'on veut décorer un produit rosé.

UN CHEF-D'OEUVRE

C'est à entendre le chef-d'oeuvre de l'opérette française que le Canadien-Français nous convie la semaine prochaine. Le Petit Duc est en effet une opérette qui a charmé déjà bien des générations et est considérée à juste titre, comme une des meilleures productions du genre. L'interprétation que nous en donnera le Théâtre Canadien-Français sera en tous points remarquables puisque nous trouverons en tête de la distribution, Mme Simone Rivière, Mme Roberval, M. Gaston Rudolf, M. A. Robi. L'orchestre sera dirigé par Miro et décors et costumes seront d'un luxe inouï.

POUR LE FRONT

M. Reg E. Lane, un des excellents lino-type de l'Education Press, qui a déjà servi dans le 5e Royal Highlander, vient de s'engager au 60e pour participer de sa modeste personne, à la grande guerre européenne. Jeudi dernier, devant tout le personnel réuni, M. Harpell, le directeur de l'Imprimerie a félicité son employé de son geste de sacrifice, et lui a souhaité de revenir sain et sauf reprendre sa place parmi ses camarades. Cette petite cérémonie n'a pas manqué d'être touchante, et nous faisons des vœux pour que M. R. E. Lane revienne parmi nous, promptement et sans accrocs.