

aux soins à prendre pour éviter toute souillure par la poussière. Aussi le foyer et le cendrier du poêle ne peuvent-ils se trouver dans cette pièce, et les tuyaux doivent-ils joindre parfaitement pour qu'aucune parcelle de suie ne s'en échappe. Le mieux serait de surélever le plancher, de placer le poêle en bas et de faire circuler un tuyau en tôle galvanisée entre le plancher et le rang inférieur de chassis. Ce tuyau serait soudé et après avoir circulé tout autour, il remonterait par le dernier angle pour aller se décharger dans l'air au-dessus du toit.

OBSERVATIONS.

A la fin du chapitre *Installations et Appareils* nous avons dit quelques mots au sujet d'une installation plus modeste que celle dont nous nous occupions en premier lieu.

Nous ne reviendrons pas sur le lavage et le rapage des pommes de terre. Nous répéterons seulement que la pulpe doit être soumise au tamisage à mesure qu'elle sort de la rape, attendu qu'elle contient des substances qui ont une grande tendance à entrer en sementation, circonstance qui rendrait le tamisage de la pulpe plus difficile et le dépôt de la fécule beaucoup plus lent.

Cela dit, nous supposons que nous avons affaire à un travail de 25 minots par jour, soit en tout une récolte de dix arpents plus ou moins. Ce serait deux heures et demie de rapage par jour, mais il serait peut-être préférable de faire le double en une journée, 25 minots le matin et 25 après midi, et de ne raper que trois jours par semaine, les trois autres jours étant laissés pour le travail des caves. Pour faire ce travail, il faudrait deux hommes à la rape et deux aux tamis, un sur chaque tamis; car on tamise sur deux cuves en même temps pour suivre la rape.

On met un seau de pulpe dans le tamis et on verse dessus deux seaux d'eau; puis muni d'une petite palette en bois amincée dans sa partie inférieure et arrondie à ses quatre angles, l'ouvrier agite la pulpe dans un sens de rotation de droite et de gauche avec un léger frottement, afin de bien la diviser dans l'eau et de permettre à celle-ci d'entraîner avec elle la fécule. Aussitôt que l'eau chargée de fécule est écoulée, on en remet encore deux seaux et on agite précipitamment comme la première fois pour obtenir une nouvelle quantité de fécule. Enfin, pour achever d'épuiser la pulpe, on met le tamis sur le réservoir dans lequel on a puisé l'eau et on verse dessus deux nouveaux seaux que l'on prend dans un autre réservoir. La pulpe ainsi épuisée est jetée dans une brouette que l'on va vider quand elle est pleine.

Comme on peut le voir, nous employons ici une quantité d'eau bien plus considérable qu'avec le tamis mécanique, soit quatre fois le volume de la pulpe, sans compter les deux seaux qui restent dans le réservoir pour servir ensuite, aussi, les cuves se remplissent-elles rapidement. Quand l'une est pleine, on passe à la seconde et l'on vide l'eau de la première pour recommencer quand la fécule est bien déposée au fond.

Pour le reste on opère comme nous l'avons dit précédemment

VIII USAGE DE LA FÉCULE.

L'empois, qu'il vienne des céréales ou des pommes de terre est le sujet d'une application considérable dans l'économie domestique et dans les arts. Dans l'économie domestique, il s'en consomme une grande quantité pour l'empesage du linge et on en fait des bouillies légères pour les convalescents, des crèmes, des pâtisseries. Mais dans les arts, sa consommation est énorme: les fabriques de coton, d'indiennes, d'étoffes, de papier, la parfumerie, la confiserie, la gluconerie forment des débouchés qui s'accroissent tous les jours. Jusqu'ici la fécule de pommes de terre n'a occupé qu'une place insignifiante dans le concours, au moins en ce qui concerne la province de Québec où l'on signale à peine quelques tentatives faites pour établir cette industrie, tandis que l'île du Prince Édouard et la Nouvelle Écosse, non seulement se suffisent à elles-mêmes, et exportent leurs produits dans les autres provinces de la Puissance, mais encore exportent annuellement environ un million de livres de fécule dirigée sur les Îles Britanniques et sur les États de la Nouvelle Angleterre. Pour l'industrie de l'empois, nous nous trouvons entourés de tous côtés de pays producteurs, et jusqu'ici nous n'avons fait aucun effort pour entrer dans la concurrence malgré les ressources que nous possédons relativement à la matière première. Les provinces Maritimes produisent la fécule qu'elles nous envoient en partie, soit à l'état naturel soit transformée en glucose ou en dextrine; à l'ouest c'est la province d'Ontario dont les quelques grandes fabriques d'empois de maïs viennent épuiser notre argent en nous vendant leur *corn starch* et leur sirop de glucose. Enfin au sud, nous avons les États Unis qui, malgré le droit protecteur énorme de 2 centins par livre, envoient chaque année à la province de Québec près de 200.000 livres de sirop de glucose et autant d'empois. La consommation totale en sirop de glucose et en empois, dans cette province dépasse certainement trois millions de livres, et il nous faut tout acheter des provinces voisines ou de l'étranger, quand nous avons des ressources pour suffire à notre propre consommation et même pour faire une exportation à laquelle le marché ne manquerait pas. Si nous n'entrons pas résolument dans le courant industriel partout où il y a avantage à le faire, nous sommes condamnés à demeurer indéfiniment les tributaires des autres et à voir ceux-ci prospérer à côté de nous et à notre détriment.

Tous ceux que ces lignes intéressent le plus directement ne les liront pas, mais, que ceux qui les liront propagent l'idée qu'elles renferment, et nous croyons qu'en faisant cela, ils serviront leur pays d'une manière efficace, car il ne suffit que de donner l'élan.

Lire la formule de l'autre page comme ceci :

$$x = \frac{34 \times 5}{4} = 42 \text{ pieds } 6 \text{ pouces.}$$