

LE CAVIAR RUSSÉ.

Le centre de l'industrie du caviar en Russie, se trouve à Astrakhan sur le Volga. Toutefois, il existe plusieurs pêcheries sur la rivière du Don et la mer d'Azov. Dans plusieurs de ces pêcheries, on prépare de grandes quantités de caviar pour la consommation domestique. En 1906, du caviar, pour une valeur de \$10,000, fut exporté d'Astrakhan aux Etats-Unis. Depuis cette époque l'exportation a complètement cessé. Cet état de choses est attribué à deux causes : d'abord la pêche des esturgeons a été exceptionnellement abondante aux Etats-Unis; puis la qualité du caviar préparé aux Etats-Unis est bien supérieure à celle de l'article importé.

Le caviar est préparé en Russie à peu près de la même manière qu'aux Etats-Unis. Les oeufs ayant été extraits du corps du poisson passent à travers les mailles d'un tamis afin de séparer les oeufs de leur enveloppe. On les sale avec cinq à dix pour cent de bon sel de table, suivant l'époque de l'année. Puis le caviar est placé sur des tamis plus fins afin de permettre à la saumure de s'écouler. Cela fait, on le met en boîtes de fer-blanc que l'on ferme hermétiquement.

Pour arriver au marché, le caviar est expédié par bateau à vapeur jusqu'à Tzaritzin sur le Volga et réexpédié de là par trains rapides jusqu'à Hambourg dans des wagons spéciaux, aménagés pour l'exportation du poisson.

Pendant la saison chaude, le caviar est mis sur de la glace, laquelle est renouvelée en route à divers points. Sur les steamers faisant le trajet de Hambourg à New-York, principale port d'importation, le caviar est toujours emmagasiné avec de la glace.

LE POIVRE ET SON INFLUENCE SUR L'HISTOIRE DU MONDE

Au seizième siècle, tout le poivre consommé en Angleterre était acheté par des commerçants Anglais à des Hollandais, qui se le procuraient dans l'Inde. Par jalousie de races, le commerce hollandais, en 1599, éleva le prix du poivre de 3s. à 6s. par livre. Cette mesquinerie par laquelle se manifestent les mauvais sentiments des Hollandais causa beaucoup d'ennui aux commerçants Anglais et excita chez eux ce sentiment d'indépendance qui a toujours été une caractéristique de la race. Ils résolurent d'importer leur poivre directement de l'Inde sur leurs propres navires et, dans ce but, formèrent une Compagnie appelée Governor and Company of Merchants of London Trading to the East Indies, qui devint plus tard celle connue sous le nom de East India Company.

Son premier voyage lui occasionna des querelles sans nombre avec les Hollandais et les Portugais et, pendant quelque temps, l'entreprise fut un échec financier. Ce ne fut qu'en 1615 que la Compagnie réussit et obtint des traités lucratifs, après avoir entièrement défait les Portugais.

A partir de cette époque, les possessions de la Compagnie augmentèrent peu à peu, lentement d'abord, puis très rapidement jusqu'à ce que, grâce à la direction habile d'hommes tels que Olive, Warren, Hastings et Cornwallis, elle exerçât un pouvoir souverain sur la plus grande partie de l'Inde. De cette manière, il arriva qu'une augmentation du prix du poivre eut une portée considérable sur l'histoire du monde. — (London Standard).

LE PAIN ET LES MICROBES

Les boulangers ont tous entendu parler des taches rouges qui apparaissent parfois sur le pain. Une phase nouvelle de ce phénomène fut observée un jour dans le Sud de la France; le journal "British Baker" le décrit de la manière suivante ainsi que les moyens employés pour vaincre la difficulté:

"Dans une ville de garnison du Sud de la France, le pain des soldats prit un jour une très belle couleur rouge, surtout lorsqu'il était exposé à l'air. Non seulement ce pain prit une teinte rouge, mais il commença à fermenter et sa température s'éleva de plusieurs degrés. Dans ces changements, il était facile de reconnaître le travail d'un microbe, mais on eut quelque peine à trouver quel mi-

crobe donnait cette couleur particulière et d'où il provenait. Un savant, M. Jalade, fut chargé d'examiner la question, celui-ci commença par une inspection complète des farines et de la levure employées. Elles furent trouvées en bon état et le savant chercha le microbe dans la boulangerie et sur les ustensiles, qui furent parfaitement désinfectés; malgré cela le pain continua à rougir. Un examen spécial de la caserne montra que les linges des rayons à pain protégeaient très mal l'aliment contre les mouches et la poussière. M. Jalade eut alors l'idée de capturer quelques-unes des mouches qui volaient dans les chambres et les enferma dans une bouteille avec deux ou trois tranches de pain qui avaient été stérilisées au préalable. Le lendemain, le pain était tout rouge. Il était ainsi évident que les mouches étaient la cause de la couleur rouge du pain, où elles déposaient, quelques microbes colorants qui existaient dans l'air de la salle. En fait le pain cessa de rougir après que la caserne eût été désinfectée. Du pain avait été conservé dans les chambrées où les soldats dormaient et il fut ordonné de supprimer les planches à pain dans les chambrées. Les exhalaisons qui se dégagent de la poitrine des hommes pendant la nuit produisaient une humidité qui se condensait et des microbes se trouvaient dans l'air ou probablement provenaient de l'haleine des hommes. On trouva que, dans aucun cas où le pain était gardé dans des dépenses bien protégées, il n'y avait trace des microbes rouges".

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 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 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.