

venant d'échanges entre pays anglais proprement dits. L'augmentation par rapport à 1871 est de 11 milliards ; elle a été de 31 pour 100 pour l'Angleterre, le Canada et l'Australie, et de 115 pour 100 pour les autres pays.

La région qui progresse le plus rapidement c'est l'Afrique du Sud où, depuis 1871, la population a augmenté de 275 pour 100, le rendement des impôts de 910 pour 100 et le commerce de 513 pour 100. Mais la colonie principale reste celle des Indes avec ses 300 millions d'habitants, un rendement d'impôts de 2 milliards et demi et un commerce de 5 milliards. Les petites colonies telles que les Antilles et la Guyanne donnent des signes de décadence.

Les ménagères, pour le service de leurs cuisines, demandent, veulent, exigent du sel gris. Pourquoi gris ? Il y a là une erreur chimique qu'il convient de mettre en évidence. Elles ne reconnaissent, en effet, comme digne du nom de gros sel, sel de cuisine ou sel marin, que le sel gris, en gros cristaux, lequel possède, suivant elles, un pouvoir salant supérieur à celui du sel blanc ordinaire.

Pour ne pas contrarier la clientèle, voici comment on procède dans les salines terrestres. Après avoir dissous dans l'eau les couches souterraines, avoir pompé cette eau et l'avoir fait évaporer dans des bassins, on obtient, en troublant la cristallisation, les gros cristaux que désirent les ménagères.

C'est un premier pas fait, mais ces cristaux sont d'une blancheur immaculée. Il faudra donc, par surcroît leur donner la teinte qui leur vaudra, dans les cuisines, "l'inscription maritime". A cet effet, on met la matière obtenue en tas, puis on lui donne la teinte sombre

souhaitée en la saupoudrant d'une fine poussière grisâtre absolument inoffensive pour le consommateur : en pelletant, retournant et brassant le tout, la concession demandée est réalisée ; le sel gris ainsi obtenu passe en tous lieux culinaires pour le sel marin, dont il a très sensiblement toutes les qualités.

Une maison monstre, c'est à Vienne qu'on la trouve, dans le faubourg de Wieden. Elle renferme 400 appartements, petits ou grands, comptant 1.400 chambres et 2,112 habitants.

UN NOUVEAU MALAXEUR.—Il existait déjà de nombreux appareils à travailler le beurre, mais à vrai dire il en est peu auxquels on n'ait pas quelque défaut à reprocher.

Un nouvel appareil le "Travailleur beurre Arthur," a été expérimenté, le mois dernier, à l'Ecole de laiterie de St-Hyacinthe. On nous en dit le plus grand bien et nous savons, d'après l'expérience qu'en ont faite quelques fabricants de beurre que le nouveau malaxeur possède de nombreux avantages sur les anciens.

Il a d'abord celui de ne pas écraser le grain du beurre, ceci grâce à un système particulier de rouleaux. On n'a donc pas un beurre qui a plus ou moins l'apparence de la graisse, mais un beurre qui conserve et la texture et l'apparence du beau et bon beurre.

On peut, avec le "Travailleur beurre Arthur," malaxer 250 livres de beurre en 15 minutes, c'est une économie de temps sur la plupart des anciens systèmes.

Mais on peut également travailler une petite ou une grande quantité de beurre, car grâce aux rouleaux qu'il est facile d'éloigner ou de rap-