LA NOURRITURE DES JAPONAIS

Ce que mangent les Japonais ? Le meilleur moyen de l'expliquer est d'abord de dire ce qu'ils ne mangent pas, dit M. Felix Régamey. N'ayant ni prairies, ni pâturages, et ayant converti toutes leurs terres en rizières ou en vergers, ils n'ont que très peu de bétail et ne mangent ni viande de boucherie, ni graisse, ni beurre, ni fromage.

Ils ne cultivent que peu de blé et ils en tirent partie d'une toute autre manière qu'en Europe. Ils ne mangent pas de pain, pas de pommes de terre, mais ils consomment en place, beaucoup de patates douces. Ils n'ont ni vin, ni bière, ni café et ne boivent en mangeant que du thé. Après le repas, ils boivent un coup de sake, sorte de boisson fermentée, et c'est tout.

Tout leur sert de prétexte à ornement, tout est arrangé d'une façon pittoresque. Les plats sont dressés avec goût, les couleurs s'harmonisant ensemble et étant relevées par des variétés de verdure qui font ressortir les tons. C'est une espèce de bijouterie culinaire exécutée pour le plaisir des yeux.

Le riz est la base de la nourriture, avec les légumes et les fruits. Ils cultivent des légumes de toute beauté. Ils ont aussi des volailles, des œufs, du gibier et du poisson ; ce dernier se servant quelquefois cru, coupé en petites tranches dans des assiettes en verre. Ils mangent également des plantes marines en grande variété, assaisonnées d'une certaine sauce appelée choyu. Puis viennent les haricots, diverses marinades, des confitures, etc

Comme on le voit, le Japon ne nous offrirait pas de débouchés pour nos grains, nos farines, notre bétail, nos produits laitiers, choses qui ne sont consommées que par les étrangers établis dans le pays de Madame Chrysanthème.

LA PRODUCTION DU GOUDRON ET DE L'AMMONIAQUE

Comme on le sait, la plupart des fours à coke destinés à l'approvisionnement des hauts-fourneaux laissent s'échapper à l'air libre les produits de la distillation de la houille; les éléments combustibles qu'ils renferment sont, il est vrai, en grande partie utilisés pour le chauffage du four lui-même, mais on s'est demandé avec raison si la valeur du goudron et des eaux ammoniacales qui peuvent être recueillies en prenant certains soins, ne donnerait pas des résultats plus avantageux que ceux résultant d'une simple combustion. Cette question est depuis quelque temps à l'ordre du jour des meetings de l'*Iron and Steed Institute* et le *Stahl und Eisen* fournit à cet égard quelques renseignements intéressants. Le four à condensation qui est le plus répandu en Allemagne est celui du système Hoffman-Otto.

Plusieurs établissements de Westphalie et de Silésie en font usage, et on en compte actuellement 650 en service ; mais les appareils de condensation peuvent être aussi adoptés avantageusement aux fours Appolt, employés surtout, comme on le sait, pour la transformation des houilles maigres en coke. Nous ne saurions entrer ici dans une description détaillée des appareils de condensation, qui sont en général d'une construction assez compliquée ; mais il est un point qui paraît aujourd'hui bien établi, c'est que le coke ainsi obtenu ne le cède en rien à celui qui provient des fours ordinaires. Quant aux résultats économiques du procédé, il convient d'être prudent dans leur énoncé ; car si les usines métallurgiques venaient ajouter leurs goudrons et leur ammoniaque à ceux qui sortent déjà aujourd'hui des usines à gaz, l'offre pourrait devenir tellement supérieure à la demande, qu'il en résulterait une baisse de prix peut-être assez considérable pour ruiner cette industrie.

COMPTES-RENDUS

L'Association des Epiciers de Montréal

L'Association des Epiciers de Montréal a tenu son assemblée mensuelle hier soir, au Monument National. L'ordre du jour comportait la nomination des officiers. L'élection aura lieu le 2 octobre. Il y a soixante candidats sur les rangs.

Les candidats à la présidence sont MM. S. D. Vallières, J. O. Lévesque, Thomas Johnson, S. Demers et V. Raby.

Chambre de Commerce de Joliette.

La chambre de commerce de Joliette a tenu une assemblée générale le 23 août 1895 :

M. P. E. McConville, maire et président de cette chambre occupe le fauteuil, et M. J. J. Provost est à son poste de secrétaire.

Lecture et adoption des minutes de la séance précédente.

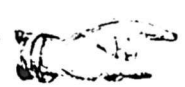
M. le président informe les membres de cette chambre que M. U. Lippé, M.P., a reçu du ministre de la justice, une lettre lui disant que la question de la résidence du juge pour ce district est sous considération ; et les membres se demandent encore si justice sera rendue à ce district.

M. François Rivet, secondé par M. J. André Trudeau, propose une motion de

Le Grand Producteur de Pain

OBELISK

LA FARINE FAVORITE DU PEUPLE



TILLSONS OBELISK 2ND PATENT TILSONBURG J.L. JONES TORONTO

ENREGISTRE

OBELISK

LA FARINE TOUJOURS SATISFAISANTE

OBELISK

SANS EGALE POUR L'ECONOMIE

E. D. TILLSON, Tilsonburg, Ont.