LA POMME CANADIENNE

64 premiers prix

Dans les expositions impériales en Angleterre de 1922 à 1925, les pommes canadiennes ont remporté 64 premiers prix, 73 deuxièmes, 24 troisièmes, et 22 prix spéciaux. En 1923 et en 1924, la MacIntosh Red canadienne a été proclamée la meilleure pomme de dessert de l'Empire.

Le Canada possède environ 75,000 hectares de vergers avec 12 millions de pommiers dont la production annuelle a une valeur de près de dix millions de dollars.

Les pommes canadiennes sont exportées en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis, aux Bermudes, au Sud-Africain, en Chine, au Danemark, en Irlande, à la Nouvelle-Zélande, en Norvège, en Suède et d'autres pays.

La France et la Belgique, qui vendent des pommes canadiennes en quantités importantes, s'approvisionnent généralement sur le marché anglais, au lieu d'importer directement.

C'est une grave erreur. On devrait éviter de grever le prix des pommes du bénéfice et des frais généraux d'un intermédiaire manifestement inutile.

(Paris-Canada.)

LA LUMIERE ARTIFICIELLE

Nous trouvons dans "L'Ecole Canadienne" un long article sur les divers modes d'éclairage, depuis les bûchers jusqu'à la lampe électrique, que nous résumons ici:

Les bûchers;

Les torches;

Les premières lampes, graisse des animaux brûlant dans des vases;

Les lampes à huile (huile d'olive);

La chandelle, en suif de mouton, dont les Celtes seraient les inventeurs;

La bougie, confectionnée en cire d'abeille;

La bougie stéarique, au suif purifié, ne répandant aucune odeur;

Le réverbère, éclairé à l'huile, imaginé en 1765 pour l'éclairage des rues;

La lampe à verre, inventée en 1778;

Les lampes à pétrole, en 1840, où le pétrole était substitué à l'huile;

Le gaz d'éclairage, tiré de la houille, de l'inventeur Philippe Lebon;

Le bec auer, perfectionnement de l'éclairage au gaz, qui donne à la flamme un grand éclat;

L'acétylène, gaz d'une fabrication plus facile que le gaz de houille;

La lampe électrique, enfin.

UN GATEAU DE NOCE DE \$1,000

Mille dollars pour un gâteau de noce! Plus que la somme qu'économisent la plupart des jeunes gens en vue du mariage. Dans la plus chic société de New-York, dans le cercle des 400 par exemple, il est bien rare qu'un gâteau de mariage coûte moins cher. Il y a quelques mois, fut célébré le mariage Gould-Decies, un mariage vraiment princier. Le gâteau figurait un Petit Trianon, réplique fidèle de cette merveille qui orne les jardins de Versailles. Mme Blanche Rallec, une artiste française, avait été chargée de son exécution. Cette pièce montée renfermait bien 200 livres de gâteau, c'est-à-dire de quoi manger, à deux dollars la livre, en plus autant de petits ornements, brimborions de toute sorte, qu'il y avait d'invités, une foule de cupidons et de fleurs ornementales, toutes de fabrication parisienne.