

de gaz lourds, absolument impropres à entretenir les progrès de la combustion. C'est dans ce but qu'on recommande, depuis longtemps, la fleur de soufre; mais celle-ci met un certain temps à brûler et à fournir l'isolement gazeux cherché. Le sulfure de carbone, au contraire, produit presque instantanément, par la décomposition, non seulement de l'acide sulfureux, mais aussi de l'acide carbonique. Voilà sans doute pourquoi le préconisent les professionnels qui en ont, d'ailleurs, une longue expérience.

La question du maniement de cette substance reste naturellement entièrement réservée. L'Académie des sciences de Paris nous dira d'ailleurs prochainement ce qui en est du procédé soumis à son approbation.

Le Radium : c'est un nouveau métal découvert par un savant français, M. Becquerel, et qui jouit de propriétés extraordinaires. Ce corps brille d'un éclat extraordinaire dès qu'on le tire d'une boîte où on le conserve à l'abri de la lumière. Sa préparation est excessivement dispendieuse.

On estime qu'il ne vaut pas moins de cinquante mille francs (\$10,000) le gramme. M. Becquerel a exécuté des démonstrations avec un décigramme renfermé dans un tube. La lumière engendrée dans ce tube était si vive qu'on la voyait très nettement projetée sur le plafond. Elle était si pénétrante qu'elle traversait de part en part les vêtements de l'orateur. Cette radiation lumineuse paraît produite par une émanation pareille à celle que produit le musc. Mais la quantité de matière perdue par le rayonnement ne serait que d'un milligramme en mille ans pour une surface d'un centimètre carré. Ces faits extraordinaires paraissent bouleverser toute la science. Il faudrait revenir à la théorie de l'émission pour expliquer les phénomènes lumineux. Si le soleil était un morceau de radium, on comprendrait qu'il nous éclaire depuis tant de siècles sans que sa lumière paraisse faiblir.

L'absinthe : Qui se douterait que l'absinthe, le funeste poison contre lequel se liguèrent les anti-alcoolistes du monde entier, ne fut, à l'origine, que le plus innocent des remèdes ?

C'est un médecin français, qui en fut l'inventeur. Il s'appelait Ordinaire, et s'était réfugié à Couvet, en Suisse, à la fin du XVIII^e siècle. A l'exemple de la plupart des mé-

decins de campagne, celui-là était quelque peu pharmacien et son remède de prédilection était un certain élixir d'absinthe, dont lui seul avait le secret et avec lequel il prétendait guérir à peu près tous les maux.

A sa mort, il légua sa recette à sa gouvernante, une demoiselle Grand-pierre, qui la vendit aux filles de M. le lieutenant Henriod. Celles-ci cultivaient elles-mêmes dans leur jardin les herbes nécessaires et, après les avoir distillées, faisaient revendre, par des colporteurs, le bienfaisant élixir.

Ce fut au commencement du dix-neuvième siècle qu'un distillateur s'avisait d'acheter la mystérieuse recette dont il modifia complètement la formule. L'alcool amylique, qui, dès lors, en constitua la base, changeait radicalement les propriétés de l'élixir. De plus, la "ration d'absinthe" était huit ou dix fois plus forte que la dose recommandée par le médecin français.

A dater de ce jour, le poison vert était né. Il se répandit sur le monde avec la rapidité foudroyante des épidémies et y causa plus de ruines, plus de folies et plus de trépas que l'humble remède n'eût jamais pu faire de guérisons !

M. Narcisse Lapointe, Président de l'Association des Epiciers de Montréal, est parti pour un voyage d'un mois dans l'ouest—voyage d'agrément.

M. Lapointe s'est rendu directement à Chicago.

Un mot de théâtre :

La Gaieté Française a inauguré avec succès, lundi, la série d'opérettes que nous promet M. Gariépy, par une excellente représentation du "Petit Duc," avec Mme Clara d'Artigny, Mlle Angèle Darcy, M. Darcy et une troupe d'artistes de mérite. Un auditoire choisi assistait à cette première et a fait aux acteurs et actrices un accueil des plus sympathiques.

Le *St Laurent*, capitaine Joseph Jean a fait son premier voyage dimanche, et pour ses débuts a été favorisé d'une température exceptionnelle et, d'une nombreuse clientèle désireuse d'aller respirer l'air frais à la campagne. Le *St Laurent* a été remis à neuf : les voyageurs y ont trouvé tout le confort désirable et, de la part du capitaine, beaucoup d'empressement à leur être agréable. C'est dire que le *St-*

Laurent va faire une fructueuse campagne.

Le Steamship *Montank* de la ligne Elster Dempster est attendu vers le 18 mai courant avec une cargaison de quatre vingt mille caisses de gin pour Montréal, venant de Rotterdam.

M. James-Strachan, maître boulanger—une figure du monde commercial—est mort mardi dernier après une courte maladie.

M. Strachan est né à Ormstown, comté de Chuteauguay, en 1836. En 1856, il entra au service de M. Benny, à Montréal et quatre ans plus tard, à la retraite de son patron, il acheta la boulangerie et se mit à son propre compte. Il eut beaucoup de succès en affaires et a toujours joui d'une haute réputation de droiture. En 1892 il refusa de se présenter à la députation provinciale et, en 1894, malgré les instances de ses amis, il ne voulut point se présenter à l'échevinat du quartier St-Louis.

M. Claudius Rougier a produit au greffe une déclaration à l'effet qu'il fera dorénavant seul le commerce d'importation sous la raison sociale de "Rougier & Frères."

Un fabricant de fromage, M. Steiss de Heidelberg, Ontario, se propose d'établir dans cette localité une fromagerie pour la production de fromage de Limbourg dont il se fait au Canada et aux Etats-Unis, une grande consommation. La capacité de cette manufacture serait de 2,000 livres par jour.

Le pique-nique annuel de l'Association des Epiciers de Montréal aura lieu le 17 juillet.

Les divers comités sont à l'œuvre pour assurer le succès de cette fête traditionnelle.

La valeur alimentaire du bouillon : On a tant médité du bouillon, après l'avoir jadis porté aux nues, qu'il faut bien signaler des expériences récentes, qui ne tendraient pas moins qu'à le réhabiliter pleinement. Ces expériences sont dues à un savant membre de l'Académie de Médecine, M. Armand Gauthier. D'après lui, le bouillon serait très nutritif, par suite des matières albuminoïdes qu'il contient; c'est, de plus, un aliment stomachique, excitant les sécrétions de l'estomac et