l'application à la culture, comme engrais très estimé, des déchets de cette fabrication et quelquefois même, lorsque la pêche avait été très fructueuse, d'une partie de cette pêche.

La confiserie des sardines dans l'huile, le beurre, le vinaigre ou les sauces épicées, et surtout l'application à cette préparation des procédés Appert, donna un essor considérable à la pêche de ce poisson et à l'industrie qui en résulte.

Il semble que cette industrie ait atteint son apogée en France depuis une dizaine d'années. Depuis, des industries similaires ont été créées dans différents pays, notamment aux Etats-Unis. Cependant, les poissons qu'elles préparent, et dont la nature est contestée par des autorités scientifiques sont, d'un avis unanime, loin d'avoir la délicatesse de la sardine de nos côtes. On a été jusqu'à affirmer que les sardines américaines n'étaient souvent autres que de petits harengs. Il est fort possible que ce soient des sardines réelles, mais d'une espèce différente, car sur nos côtes, et dans les mêmes parages, la présence de diverses espèces semble parfaitement constatée.

Actuellement, la sardine, malgré que, depuis quelques années, son apparition sur nos côtes, soit bien moins grande, donne encore lieu à des pêches considérables qui alimentent l'industrie sardinière, une des branches les plus considérables de la fabrication française des conserves.

COMMERCE.—Les sardines se vendent, dans le commerce, de trois façons différentes, soit fraîches, salées ou pressées et conservées à l'huile.

Les sardines fraîches sont expédiées des lieux de pêche directement sur les grands centres, vers les halles où elles se débitent.

Les sardines salées ou pressées sont rangées dans des barils ou bailles de diverses grosseurs.

Nos confrères s'en pourvoient, soit directement aux lieux de pêche soit chez les négociants en salaisons et salines.

Les sardines à l'huile donnent lieu à un très grand commerce. Les boîtes qui les contiennent sont de grandeurs très diverses, et vont comme taille, depuis la 8e de boîte jusqu'à la triple boîte ; l'unité en boîte pesant environ un kilogramme.

Les prix des sardines à l'huile sont forts différents, selon marque et qualité. La qualité consiste dans le choix du poisson, le fini de sa

préparation, le procédé employé et la qualité de l'huile.

Les sardines à l'huile d'olive sur-fines sont naturellement les plus recherchées.

Le commerce de l'épicerie s'en pourvoit, soit auprès des fabricants de conserves, soit auprès des divers négociants qui font leur spécialité de cet article.

PETITES NOTES

L'hon M. Mulock, maître-général des postes, a décidé de faire imprimer un timbre-poste de trois cents d'un dessin particulier en commémoration du Jubilé de la Reine.

Les Compagnies de Mines d'or de l'Etat de Minas-Geraes, au Brésil, ont extrait et exporté l'année dernière près de 2 millions de grammes de métal jaune et ont réalisés au prix moyen de 2700 reis une somme d'environ 5.288.000 francs (\$1,057,200) au change moyen de 1000 reis par franc.

On dit que le gouvernement local s'installera au plus tard le 17 décembre prochain à Bel-Horizon, la ville nouvelle qui remplace Ouro-Preto comme capitale de l'Etat.

Une commission aux séances de laquelle assistent le vice-président de la République, faisant fonction de président et le ministre des finances, étudie à Rio-Janeiro la réforme des statuts de la Banque de la République. On se propose de rendre la Banque plus indépendante du gouvernement sans, toutefois, rompre entièrement les liens qui unissent aujourd'hui cette institution à l'Etat. Les mesures que l'on a en vue sont de nature à servir les intérêts du crédit au Brésil.

On annonce que c'est au cours de l'été prochain qu'aura lieu l'immersion du nouveau câble sous marin Brest-New-York dont la Société industrielle des téléphones active en ce moment la construction tant à l'usine de Bezons qui fabrique les âmes qu'à celle de Calais où ces âmes reçoivent les différentes armatures destinées à les protéger et à les isoler.

Le poids total des 6000 kilomètres, représentant la longueur du nouveau câble transatlantique, atteindra le chiffre de 10,978,350 kilos.

On sait qu'à Paris, a lieu, le jour du mardi-gras la promenade du bœuf gras. Cette année figureraient dans le cortège trois de ces animaux : *Champignol*, un croisé limouzin, poids 1140 kilos, (2510 lbs) ; *Messidor*, de race charolaise, poids 1019 kilos, (2240 lbs) et *Don Juan*, de race nivernaise, poids 1200 kilos, (2640 lbs). Le lendemain du carnaval ces animaux ont été vendus à l'encan et ont été payés : *Champignol* 1400 francs, *Messidor* 1330 francs, et *Don Juan* 2025 francs ; soit \$280, \$266 et \$405 en notre monnaie. Chaque livre revient à 12.88 cents pour la bête sur pied ; après abattage on peut facilement doubler ce prix obtenir celui de la livre de viande nette.

Les bœufs gras font la gloire de l'élevage, mais pour manger un morceau d'un *Don Juan* de mardi-gras il faut y mettre le prix.

MM. Siegfried et Brindeau, députés du Havre, viennent, dit le *Moniteur Industriel*, d'avoir une première entrevue avec M. Boucher, ministre du commerce, puis une seconde avec M. Peirel, président de la Compagnie générale Transatlantique, au sujet du renouvellement des conventions actuellement en vigueur pour les services postaux de la ligne de New-York.

Ce traité arrive à expiration en 1901 et les représentants du Havre ont insisté vivement auprès du gouvernement pour obtenir une prolongation des conventions actuelles, prolongation qui permettrait à la Compagnie Transatlantique de mettre de suite en chantier trois nouveaux paquebots à grande vitesse qui entreraient en service en 1900.

M. Ilg, le vaillant ingénieur suisse qui a eu l'honneur de rétablir la paix entre l'empereur Ménélik et le roi d'Italie a écrit de Djibouti une lettre à ses parents leur annonçant que le négus a voulu récompenser d'une manière plus large son ancien collaborateur dans les entreprises de construction de routes, ponts, etc., à l'intérieur de l'Abyssinie ; il a fait cadeau à M. Ilg des terrains nécessaires pour construire une ligne ferrée d'Addis Abada à Djibouti, c'est-à-dire de l'intérieur de l'Abyssinie à la mer Rouge. Le roi Ménélik s'il a besoin de l'Europe pour le matériel de chemins de fer, l'organisation, l'exploitation dispose en revanche de suffisamment de bras pour la construction. Il aurait l'intention de faire commencer immédiatement les travaux de la ligne, qui serait de quelques centaines de kilomètres.

On s'extasie volontiers sur l'accroissement rapide et prodigieux des villes américaines. Or, d'après ce que nous rapportent les journaux américains eux-mêmes dans une statistique relatée par la *Revue Scientifique*, on trouve en Europe même des exemples plus frappants, non pas de ce droit d'accroissement, mais de cette tendance, couronnée de succès, à l'accroissement. Ainsi en 1860, la capitale de l'Allemagne était plus petite que Philadelphie ; depuis cette époque, elle a vu sa population augmenter d'un million d'habitants, alors que celle de Philadelphie augmentait à peine d'un demi-million. En 1870, les populations respectives de Berlin et de New-York étaient de 800,000 contre 950,000 ; en 1890, d'après les recensements officiels, l'ordre est renversé : Berlin prend la tête avec 1,578,794 habitants, alors que New-York n'en a encore que 1,515,301. Si l'on passe aux villes d'importance secondaire, on voit la population de Hambourg passer de 283,540 habitants en 1725, à 569,260 en 1890, alors que Boston, qui comptait 342,000 habitants en 1875, n'en a que 448,000 en 1890. De même Leipzig, la troisième ville d'Allemagne comme population, a vu sa population passer de 127,000 en 1875, à 355,000 en 1890, distançant considérablement San Francisco, dont la population était supérieure en 1875. Durant la même période, Munich et Breslau ont dépassé Cincinnati. Parmi les accroissements remarquables aux Etats-Unis, durant la décade 1850-1890, on peut citer ceux de Cleveland, dont la population a dépassé de 160 000 à 261,000 ; de Buffalo (155,000 à 255,000) et de Pittsburg (150,000 à 238,600). Or, pendant la même période, la population de Cologne a passé de 144,800 à 281,000 habitants.