

LE "PETROLIT"

Invention Nouvelle

Une invention due à un ingénieur de la marine suédoise, M. Hugo Medberg, et qui fera, dit-on, une rude concurrence à l'huile de pétrole tant pour l'éclairage que pour la production de la force motrice, semble devoir remporter un succès assuré, d'après ce que rapporte un journal suédois. L'inventeur a vendu son brevet, il y a deux mois, à un prix relativement insignifiant et les propriétaires actuels du brevet, qui sont Suédois, en demandant trente millions de franc [\$6,000,000]. Ils ont déjà eu de nombreuses offres. Rockefeller même serait entré en négociations pour acquérir la nouvelle invention dont il craint la concurrence dangereuse.

L'invention appelée "Pétrolit" a des propriétés tout-à-fait remarquables. La lumière que donne ce nouveau produit est plus forte et plus agréable que celle de la kérosène et l'énergie qu'il développe est plus grande que celle produite par une quantité équivalente de kérosène. Le Pétrolit est produit au moyen du goudron de bois ordinaire, qui, sous l'influence de certains ingrédients, le secret de l'inventeur, est mêlé à de l'eau. Dans les pays où le goudron de bois est abondant, le nouveau produit sera à très bon marché, et on a calculé que le "Pétrolit" pourrait être vendu pour moins de 1½ cent le litre, ou environ 6 cents le gallon.

Si l'invention réalise les promesses qu'elle donne, on voit facilement les énormes conséquences qu'elle aura. Des essais ont prouvé que le "Pétrolit" convient aussi bien pour les automobiles que la gazoline. Un autre avantage qu'il possède sur le kérosène et la gazoline, c'est qu'il brûle sans émettre aucune odeur.—[C. E. Sontum, agent commercial Canadien à Christiana.]

LA VIANDE DE CHEVAL

Le consul des Etats-Unis à Liège rapporte qu'en Belgique, comme dans d'autres pays d'Europe, la vente de la viande de cheval est une branche reconnue de la boucherie. Dans la ville de Liège, il y a de nombreuses boucheries chevalines, où on ne vend que de la viande de cheval, une tête de cheval fixée à la devanture ou une enseigne indiquant le genre de boucherie. Bien qu'il ne soit pas défendu aux bouchers de vendre de la viande de boeuf et de la viande de cheval, cela se voit rarement; les marchands ont leurs lignes séparées. Quand la viande est préparée et exposée pour la vente, la seule chose qui différencie la viande de cheval des autres viandes est la couleur; elle est d'un rouge plus foncé et d'une fibre plus grosse que la viande de boeuf. Les personnes

habitues à la viande de cheval en font l'éloge; elles déclarent qu'elle a aussi bon goût que le boeuf et que beaucoup de personnes en mangent croyant manger du boeuf. Il n'est pas douteux que la viande de cheval prend de la vogue. Elle se vend à peu près à moitié prix du boeuf ou du mouton.

En Belgique, la consommation de la viande de cheval date de 1870 et depuis cette époque elle n'a fait qu'augmenter. Le seul obstacle à sa popularité immédiate, c'est l'idée préconçue que les bouchers ne vendent que la viande de chevaux épuisés, incapables de faire un service quelconque. Cette idée est sans doute répandue par les bouchers vendant de la viande de boeuf. A Liège, on abat beaucoup de poulains et de jeunes chevaux. L'animal abattu est soumis au même examen sévère que le boeuf, le mouton ou le porc; cet examen est fait sous la surveillance d'un vétérinaire dûment reconnu et nommé par les autorités gouvernementales, qui ont entre leurs mains l'administration de l'abattoir. Le nombre des chevaux et poulains abattus à Liège pour la boucherie était de 1287 en 1884, et ce nombre est estimé à 2000 pour 1905. Les morceaux de choix de viande de cheval se vendent, à environ 20 cents la livre, tandis que le boeuf vaut à peu près 35 cents.

LE MAL DE MER CHEZ LES ANIMAUX

Les animaux ont-ils "le mal de mer"? Il est inutile assurément de les questionner à ce sujet, et l'on ne peut guère se faire une opinion qu'en observant l'attitude des pauvres bêtes: elle semble souvent caractéristique d'un malaise dont l'origine paraît évidente.

M. Cozette, médecin vétérinaire, qui a étudié avec soin la question, se prononce tout à fait pour l'affirmative. Il établit que pour les animaux, comme pour l'homme, avant qu'ils sachent se tenir et respirer régulièrement, pendant que le bateau sur lequel ils sont embarqués remue, il se passe une période d'au moins quarante-huit heures pendant laquelle ils souffrent du mal de mer, se fatiguent, et en même temps ne s'alimentent pas: cela est désastreux pour leur organisme.

M. Cozette fait remarquer que pour ne pas avoir le mal de mer, il convient autant que possible de ne pas s'embarquer étant fatigué. Cela s'applique aux animaux comme aux humains. Or, souvent,

trop souvent, les animaux, notamment les moutons, sont amenés aux ports d'embarquement après avoir parcouru des distances considérables; on ne leur laisse pas le temps de se reposer; on les engouffre dans les navires, et pour peu que la traversée soit dure, les animaux arrivent à destination tout à fait malades. Cela est pitoyable, et de plus, lorsque le bétail ainsi épuisé est envoyé à la boucherie, sa viande se trouve évidemment dans des conditions défavorables.

Pour les moutons venant d'Algérie, par exemple, "la perte" provenant du mal de mer est, paraît-il, de 2 à 3 pour 100. Pour les boeufs et les vaches, il y a une forte dépréciation et des inconvénients hygiéniques. Il convient donc d'engager les transporteurs d'animaux par mer à les mettre, autant que possible, dans des conditions de transport qui ne les exposent pas au mal de mer; ils feront une bonne action doublée d'une bonne affaire.

(Journal de la Jeunesse).

LE CRIN DE FLORENCE

Il y a des choses qui durent longtemps parce qu'elles reposent sur des préjugés ou des légendes. Nous en avons un exemple dans le "crin de Florence", fort employé par les chirurgiens et par les pêcheurs, et dont l'Italie et l'Espagne ont la spécialité.

Est-ce un secret de fabrication?

Non, nous dit M. Triollet. C'est du fil de soie extrait du ver à soie dans de certaines conditions.

Lorsque de beaux bombyx, ayant fait leurs quatre mues, vont filer, on les saisit impitoyablement, on les jette dans des baquets contenant de l'eau acidulée de vinaigre et d'acide citrique, on les y laisse immergés pendant 12 à 15 heures. Puis, on retire les infortunés vers, on les ouvre d'un bout à l'autre, on les vide, et l'on en retire les deux glandes séricipares renfermant une matière gélatineuse, qui devait être la soie filée. On étire cette gélatine avec précaution, et chaque glande fournit à l'opérateur habile un fil de crin de Florence.

Il va sans dire que l'on sèche ensuite ce fil; on le blanchit à l'acide sulfureux, on le polit, on l'apprête; mais enfin, il n'y a pas de secret dans tout cela, il n'y a que du "tour de main"; ce qui n'empêche pas l'Espagne, à elle seule, d'exporter annuellement pour trois ou quatre millions de crin "de Florence", venant notamment de la campagne de Murcie.

Le crin de Florence artificiel est d'ailleurs à l'étude. Divers brevets ont été pris récemment pour la fabrication du "crin de cheval" au moyen de la cellulose traitée par le cuivre ammoniacal et les alcalis, soude ou potasse; on en fabrique même, et il a trouvé des utilisations industrielles, notamment dans la passementerie.

POLICES CLAIRES CONTRATS RAISONNABLES.

Les Polices sont simples et claires; les Contrats sincères et équitables.

UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Portland, Maine.

Pour agences, s'adresser à **Henri E. Morin**, surintendant, ou à **W. I. Joseph**, gérant, 151 rue St. Jacques, Montréal; **Geo. P. Chateaufort**, 405 rue St. Jean, Québec; **J. P. Michaud** Fraserville, Québec.