

re élévation de température due à des fermentations. Ce fait a été vérifié en enfonçant un bâton dans la fosse; si celle-ci contenait encore du pétrole, des traces en seraient restées sur le bâton.

Le goudron a ensuite été essayé avec de meilleurs résultats, bien que ces résultats n'aient pas donné la plus grande satisfaction. Les meilleurs résultats ont été obtenus avec du pétrole brut ou de l'huile de schiste [résidu de la distillation]. Pour cet essai, 2.11 chopines de ce produit pour une verge carrée, ont été mélangés avec de l'eau. Ce mélange versé dans un conduit ou une fosse d'aisance forme une couche superficielle qui détruit toutes les larves, et empêche, même si les mouches peuvent entrer dans les conduits, l'éclosion de tous les oeufs qu'elles peuvent y déposer. Cette huile a assez de consistance et est assez tenace pour adhérer aux parois des conduits, former une enveloppe sur les matières solides et y rester longtemps attachée. Cette couche protectrice facilite aussi le développement de bactéries anaérobies qui causent la liquéfaction rapide des corps solides, ce qui rend ces derniers tout à fait impropres à la propagation des insectes diptères.

Dans le cas de tas de fumier, cette huile doit être mélangée à de la terre, de la chaux et des phosphates fossiles; dans cet état, on la répand [de préférence au printemps] sur toutes les sources qui peuvent tenter la famille des diptères à être leur domicile et à se propager.

LE MOUSSE D'IRLANDE

Le carragaheen, ou mousse perlée, ou mousse d'Irlande, est une plante marine qui croît sur les rochers, le long des côtes de la mer, au-dessous du niveau de l'eau. On la trouve en Europe, principalement sur les côtes d'Irlande, et aussi aux Etats-Unis.

Dès 1847, quelques Irlandais vinrent avec leurs familles aux Etats-Unis et s'établirent sur les falaises de Scituate, Mass., où ils se livrèrent à l'industrie de la mousse, comme ils l'avaient probablement fait dans leur pays natal. D'autres les rejoignirent plus tard et l'industrie prit une grande extension et devint profitable; la mousse d'Irlande se vendit, à une certaine époque, 25 cents la livre. Quelquefois les femmes aidaient les hommes au travail du desséchage de la mousse.

Vers l'année 1850, des Américains commencèrent à recueillir le carragaheen et ont continué à le faire jusqu'à l'époque actuelle, bien que cette industrie soit surtout entre les mains d'Irlandais ou de descendants d'Irlandais.

Pour recueillir la mousse d'Irlande, dit Chas. S. Hersey, dans "Hull Beacon," on se dirige en bateau vers les rochers où elle croît et, à l'aide d'un bateau à

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, - MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

BUREAU PRINCIPAL
No 9 Place d'Armes . . . MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION

Monsieur G. N. DUOHARME, . . . Président
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BURLAND, . . . Vice-Président
Industriel de Montréal.
L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, . . . Directeur
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPOINTE, . . . Directeur
De l'Épicerie en Gros Laporte, Martin & Cie
Monsieur S. CARSELEY, . . . Directeur
Propriétaire de la maison "Carseley," Montréal.
M. Tancrède Bienvenu, - Gérant-Général
M. Ernest Brunel, - - - Assistant-Gérant
M. A. S. Hamelin, - - - - - Auditeur

SUCCESSALES :

MONTREAL: 316 Rachel, (coin St-Hubert & 271 Roy
(St-Louis de France); 1138 Ontario, coin Panet; Magasin
Carseley; Abattoirs de l'Est, rue Frontenac.
Berthierville, P. Q.; D'Israël, P. Q.; St. Anselme, P. Q.
Terrebonne, P. Q.; St. Guillaume d'Upton, P. Q. Pier-
reville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste-Scholastique, P. Q.
Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs

Str ALEXANDRE LACOSTE, . . . Président
Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
M. le Dr E. P. LACHAPPELLE, . . . Vice-Président
Honorables ALFRED A. THIBAudeau, Sénateur,
(de la maison Thibaudeau, Frères de Montréal.)
Honorables LOMER GOUIN, Ministre des Travaux Publics
de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et L'hon JEAN GIROUARD,
Censeur Législatif

DEPARTEMENT D'EPARGNES.

Emission de certificats de dépôt spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4 p.c. l'an suivant termes, intérêt de 3% l'an, payé sur dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

102ième DIVIDENDE

Les Actionnaires de la Banque Molson sont notifiés par les présentes qu'un Dividende de Deux et demi pour cent sur le capital-actions a été déclaré pour le trimestre en cours, et qu'il sera payable au bureau de la banque, à Montréal et dans les succursales, le et après le

Second jour du Mois d'Avril prochain

Les livres de transfert seront fermés du 19 au 31 mars, ces deux jours compris.

Par ordre du Bureau de Direction,
JAMES ELLIOT,
Gérant-Général.

Montréal, le 23 février 1906.

deux dents longues de 1 à 15 pouces et larges de 2 à 3 pouces, muni d'un manche d'environ 15 pieds de longueur, courbé de manière à saisir la mousse et à l'arracher des rochers, un homme peut récolter assez de mousse pour, en remplir un bateau. Cette mousse est alors apportée au rivage, où on la trie, en en rejetant toutes les matières étrangères. Quelquefois on y trouve des oursins, des étoiles de mer, des coquillages, du varech, etc.

On étend la mousse sur le sable pour l'y faire blanchir. Elle semble alors être d'une couleur brun foncé, mais, si on l'examine de près, on voit qu'elle a une teinte pourpre.

La mousse commence bientôt à blanchir; elle prend des teintes variées: brun, pourpre, rose, vert et gris, dans les différentes nuances; elle a alors un aspect très joli. On trempe la mousse chaque jour dans l'eau de mer et on l'étend de nouveau sur le sable.

Au bout de plusieurs jours, la mousse a perdu peu à peu sa coloration et est d'un blanc crème; le procédé du blanchiment est maintenant terminé.

Un temps brumeux est favorable au séchage de la mousse d'Irlande, parce qu'un soleil brillant et chaud la dessèche trop vite, ce qui retarde le blanchiment; on est en effet obligé, dans ce cas, de mouiller la mousse plus souvent, d'où augmentation de travail. Si la mousse est tenue humide trop longtemps, elle se ramollit et se gâte. Il faut donc la protéger contre les fortes tempêtes de longue durée.

Après le blanchiment, on râtisse la mousse pour la mettre en tas et on la transporte sur des civières dans un établissement où se fait l'emballage pour la livrer au marché. Quelquefois, on la met dans des demi-muids fermés par une toile attachée solidement, et on les laisse quelque temps sur la plage. Ces fûtailles sont placées couchées, pour empêcher l'humidité de pénétrer la mousse.

La mousse irlandaise est employée à divers usages dans la mécanique; on s'en sert aussi dans la cuisine. On en fait un aliment léger et nourrissant pour les malades, et on la recommande pour les affections des poumons et la scrofule. On prépare la mousse irlandaise pour la cuisine en la mettant tremper dans de l'eau froide; où elle gonfle, sans se dissoudre. On change l'eau et la mousse est mise à bouillir dans de l'eau propre; cette opération dissout la mousse qui prend la forme de gélatine. On sucre et on aromatise au moyen d'une essence quelconque. Un autre mode de préparation souvent préférable consiste à verser du lait dans le liquide quand la mousse a été dissoute, pour en faire ce qu'on appelle du blanc-manger. Une grande quantité de cette mousse se vend en paquets,