

Après ce premier bain, on plonge le bois dans un second bain formé d'une dissolution d'acide pectique pesant 40 à 450 à l'aréomètre Baumé et d'une certaine proportion de carbonate alcalin par exemple, de carbonate de potasse du commerce, dans le rapport de 1 oz. de carbonate environ pour 4 oz. de dissolution. Le bois reste immergé dans cette composition pendant 12 heures encore puis il est retiré et mis à égoutter pendant 8 à 15 jours, durée variable suivant la nature du bois et la température. Par suite de ce second bain, la bétuline, introduite par la première immersion se trouve fixée d'une manière absolue à l'intérieur de la masse du bois. Si l'on veut obtenir une durée plus grande et donner aux bois traités des qualités particulières de densité, de dureté, d'élasticité et de composité, il faut les soumettre à une forte pression atteignant par exemple 40 livres et plus par $\frac{1}{2}$ pce carré. En complétant ainsi le traitement chimique, par le traitement mécanique, on arrive, paraît-il, aux meilleurs résultats.

**

Les provisions d'un transatlantique: Voici le détail des provisions du transatlantique allemand *Deutschland*.

C'est d'abord le charbon. Il y a 112 foyers à alimenter qui brûlent ensemble 572 tonnes par jour; comme le voyage de New York à Hambourg dure six ou sept jours suivant le temps, les soutes sont agencées pour contenir une réserve suffisante et reçoivent 5,000 tonnes; à chaque voyage le plein est fait partout.

Le nombre total des bouches à nourrir est, quand la liste des passagers est pleine, de 1,617, dont 467 pour les cabines de Ire classe, 300 pour les cabines de 2e classe, 300 passagers d'entrepont et 550 hommes d'équipage comprenant les officiers, les marins, les maîtres d'hôtel et le personnel des machines. Pour nourrir tout ce monde, le navire emporte l'équivalent de 14 bœufs, 10 veaux, 20 moutons, 26 agneaux et 9 porcs, indépendamment de trois tonnes de volailles diverses: poulets, canards et gibiers et de 1600 lbs de poisson, 400 lbs de langues et autres charcuteries, 1,700 douzaines d'œufs et 14 barils d'huitres. L'approvisionnement comporte encore 1,200 lbs de beurre de table, 500 gallons de lait et 300 pintes de crème. Du côté des légumes, on trouve 175 barriques de pommes de terre, 75 barriques de légumes assortis, 200 douzaines de laitues, etc.; à chaque voyage on embarque également 90 barriques de

farine pesant chacune 180 lbs, 300 lbs de levure et plus de 4 tonnes de fruits frais assortis

Comme liquide, on trouve 400 tonnes d'eau potable, 3,000 gallons de vins et liqueurs, 3,750 gallons de bière en fûts et 750 gallons de bières en bouteilles; enfin 40 tonnes de glace à rafraîchir.

**

Ce que Paris a absorbé pendant l'Exposition.

Il ne s'agit pas de toute l'année 1900, mais des seuls mois pendant lesquels l'Exposition a été ouverte. En voici le résumé officiel, dressé par le bureau de l'approvisionnement:

Hors-d'œuvre, saucisson, beurre, 26,307,215 kilogrammes; huîtres, 10,531,066 douzaines œufs, 614,659,280; poissons, 40,164,960 kilos; viande, 214,135,733 kilos; pâtés de foie gras truffé et viandes froides, 2,005,431 kilos; volaille et gibier, 32,012,323 kilos; fromages, 8,311,122 kilos.

Ce formidable menu a été arrosé par 5,178,521 hectolitres de vin, 171,347 hectolitres de cidre et 354,343 hectolitres de bière.

**

D'après un rapport de l'accise pour le premier semestre de l'année courante, nous voyons que la production de la bière (consommée dans le Royaume-Uni pour les six premiers mois) a été de 14,481,545 barils pour l'Angleterre et le pays de Galles; de 899,435 barils pour l'Ecosse; et de 1 million 522,875 barils pour l'Irlande.

Les exportations de bière, pour la même période, ont été: d'Angleterre et du prys de Galles 197,836 barils; d'Ecosse, 120,590 barils; et d'Irlande, 6,681 barils. Comparé avec la période correspondante de l'année dernière, il y a une diminution de 367,968 barils; cette diminution provenant de l'Angleterre, alors qu'il y a augmentation pour l'Ecosse et l'Irlande.

La production des spiritueux pour ce premier semestre donne 7,072,191 gallons pour l'Angleterre; 9,297,816 gallons pour l'Ecosse; et 4,557,130 gallons pour l'Irlande; soit un total de 20 millions 947,437 gallons, contre 21,231,448 pour les six premiers mois de l'année dernière.—*Grocers' Gazette*.

**

Une machine à coudre encore inédite: Il s'agit d'une machine que vient de récompenser la Faculté de médecine de Paris. Elle ne coud

pas des étuff-s. Elle recoud simplement la peau humaine.

Désormais, le chirurgien, après avoir rapproché les lèvres d'une blessure, n'aura plus qu'à y adapter l'appareil pour exécuter à la mécanique une suture aussi rapide que parfaite.

La Faculté a accordé à l'inventeur le prix Barbier.

**

Mise en forme des chevaux à vendre: La première chose dont il faut s'occuper est d'examiner avec le plus grand soin si le cheval n'est pas atteint de quelque affection qui puisse influencer son état de santé. Avant tout, il faut examiner ses dents et voir si elles n'ont pas de défaut. Il peut s'en trouver dont les bords sont déchiquetés et coupant la chair de la bouche; il peut aussi s'en trouver de gâtées qui gênent la digestion du cheval. Il est surprenant de voir le nombre de chevaux étiques dont la maigreur provient du mauvais état des dents, et qui engraisent fort rapidement lorsqu'on a pu porter remède à cet état de choses.

Lorsque le temps le permet, on lave le cheval à fond, on le bouchonne ensuite vigoureusement et une fois sec, on le frotte avec de l'eau étendue de créoline, qui donne un aspect brillant à la peau et à la robe. Avec cela, une écurie claire, bien aérée, une bonne litière, et le cheval sera bientôt en bonne forme.

**

D'après le *Jornal do Commercio* une société de capitalistes français veut exploiter les déchets des abattoirs, dans l'Etat de Rio-Grande do Sul. Ce sera la première fabrique de cette espèce dans l'Etat. La société se propose de commencer en petit d'abord, et si elle a du succès, de construire une grande fabrique dans laquelle 2 à 300 ouvriers pourront être occupés.

Le sang des animaux sera solidifié pour être expédié en Europe, où il sera employé pour la clarification du sucre et du vin, ainsi que pour des préparations d'engrais. Les intestins serviront pour la fabrication de courroies et de cordes. Des os on extraira de la colle.

Les produits doivent être exportés exclusivement pour la France, car la société veut faire progresser les affaires au Rio-Grande do Sul, dont les produits excellents et en grande quantité sont encore peu connus.