

Les petits objets comme les pois, les haricots, etc., sont souvent conservés dans des bouteilles en verre que l'on ferme avec de bons bouchons que l'on place dans un bain d'eau salée ou de vapeur, chauffée un peu au-dessus de 100°. Pour prévenir la casse des bouteilles, on emploie une chaudière à double fond percée de trous, ou encore, on enveloppe les bouteilles dans des sacs en toile; après quelques heures d'ébullition, on retire les feux, on laisse refroidir les bouteilles dans la chaudière, puis on les cache.

Pour donner une bonne apparence aux produits, on emploie une laque de chlorophylle. La chlorophylle est la matière verte des végétaux; on l'extrait en lavant à grande eau le marc exprimé des feuilles et des tiges, et en le travaillant à froid par l'alcool concentré. La liqueur filtrée et évaporée au bain-marie donne un produit vert qui, déposé par l'eau chaude, d'une matière brune qu'il contient, donne de la chlorophylle pure.

Pour conserver les légumes, on les soumet à deux opérations distinctes: la première, est le *blanchissage* qui consiste à les immerger pendant cinq minutes dans l'eau chaude, puis dans l'eau froide. Ensuite, on les place dans des étuves ou des autoclaves à la température de 110°. Cette opération est l'ébullition. A cette chaleur, la couleur du légume disparaît et c'est pour la lui rendre qu'on employait, il y a quelques années encore, une solution de sulfate de cuivre, toujours nuisible à la santé. C'est pour en éviter l'emploi, que l'on a introduit le procédé de la laque de chlorophylle.

Le procédé d'Appert est aussi employé pour la conservation des poissons, sardines, thons, etc.

Le *fumage* de la viande nécessite du bois feuillu plutôt que ligneux. On frotte d'abord la viande avec du sel et souvent aussi avec du salpêtre, puis, on la place dans une hutte où elle est exposée à l'action de la fumée, qu'on ne doit produire qu'en faible quantité, à la fois, afin de faire durer l'opération.

La viande, immergée dans l'acide pyroligneux puis séchée à l'air, se conserve aussi bien que la viande fumée, mais son goût est désagréable.

On emploie aussi quelquefois l'acétate de soude pour la conservation des viandes, mais ce procédé est trop complexe pour que nous en parlions.

Le borax commence à être très employé en Amérique, il suffit de mettre tremper les quartiers de viande pendant 24 à 36 heures dans des dissolutions de ce sel. Malheureusement, le borax, pris à petites doses répétées, est toxique, et il y a lieu d'en déconseiller l'emploi.

GEORGES VERLIAN.

(Moniteur de l'Exportation.)

A. RACINE & CIE

IMPORTATEURS EN GROS DE

Marchandises Sèches

TAPIS, PRELARTS et
FOURNITURES de MAISON

340-342 Rue Saint-Paul.
179-181 Rue des Commissaires, Montréal.

Agence à Québec: - - 368 Rue St-Valler
J. E. ROCHETTE, Représentant.



50 YEARS'
EXPERIENCE

PATENTS

TRADE MARKS
DESIGNS
COPYRIGHTS & C.

Anyone sending a sketch and description may quickly ascertain our opinion free whether an invention is probably patentable. Communications strictly confidential. HANDBOOK on Patents sent free. Oldest agency for securing patents. Patents taken through Munn & Co. receive special notice, without charge, in the

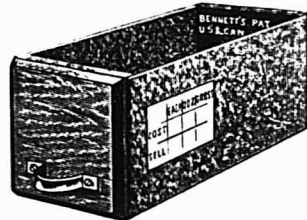
Scientific American.

A handsomely illustrated weekly. Largest circulation of any scientific journal. Terms, \$3 a year; four months, \$1. Sold by all newsdealers.

MUNN & Co., 361 Broadway, New York
Branch Office, 625 F St., Washington, D. C.

THE BENNETT Manufacturing Co.

Cabinets et Boîtes Patentées de Bennett
pour Ferronnerie, Epicerie,
Marchands de Semence et Pharmaciens



Par suite de la rapide et constante augmentation de nos affaires, une nouvelle installation a été nécessaire.

Adressez toutes communications à notre nouvelle manufacture,

PICKERING, Ont.

Thomas Ligget

Tapis, Prélarts, Rideaux,
Draperies, Rugs, Etc.

EMPIRE BUILDING
2474 & 2476 rue Ste-Catherine,
MONTREAL.

L'ELECTRICITE ET L'INCOMBUSTIBILITE DU BOIS.

On signale l'emploi de l'électricité comme agent actif de l'incombustibilisation du bois. Pour rendre le bois incombustible, on y fait pénétrer des sels ignifuges par l'électricité. On emploie le sulfoborate d'ammoniaque, dont on peut introduire des quantités considérables par le courant électrique.

Une quantité de 12 pour cent, particulièrement pour le traitement du hêtre a été reconnue suffisante pour rendre ce bois absolument incombustible. Il est à remarquer que la dureté du bois, tout en étant augmentée, n'en rend pas le travail difficile.

Les essais pratiques en vue d'éprouver le degré d'incombustibilité et de dureté des bois ainsi traités, ont donné des résultats très satisfaisants. Des portes ajustées, en hêtre, sapin et peuplier de 18 millimètres seulement d'épaisseur, ont résisté, pendant une heure, à une température de 1150° centigrades, sans être attaquées par le feu, et il a fallu les défoncer après les essais pour pouvoir atteindre le brasier.

Des portes en tôle et en bois armé de tôle ont travaillé et se sont déformées pendant les mêmes essais, alors que celles en bois électrisé n'ont subi aucune déformation et sont restées froides extérieurement.

L'application de l'électricité à l'incombustibilité du bois est donc appelée à rendre les plus grands services dans la construction et l'industrie.

SCIURE DE BOIS ALIMENTAIRE

Un savant étranger a trouvé le moyen de faire un biscuit comestible et nutritif avec le bois.

Ce système de panification consiste à transformer la cellulose en sucre de raisin et qui peut s'assimiler à l'organisme animal. Le sucre de raisin ne cristallise pas comme le sucre ordinaire, sa saveur est fraîche et bien moins sucrée que celle du sucre ordinaire dont il renferme d'ailleurs les mêmes éléments.

C'est en se basant sur les propriétés de la glucose obtenue par la transformation de la cellulose en y ajoutant environ 40 % de farine de blé, d'avoine, de seigle. Ce biscuit dont l'assimilation est facile, a de grandes qualités nutritives qui sont complétées en introduisant dans la pâte des phosphates pour la constitution des os.

Ce biscuit-pain de glucose ligneux est spécialement destiné à la nourriture, l'élevage et l'engraissement du bétail.

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'ils ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT".