

et signé une déclaration certifiant que ce système assure l'insubmersibilité absolue de tout navire qui en sera muni.

Dans de telles conditions, le succès paraît absolument assuré.

Le ministre de la marine a reçu, en outre, une lettre dans laquelle ces mêmes ingénieurs et officiers lui demandent qu'en raison de la haute importance de cette invention, elle soit examinée confidentiellement en présence de l'inventeur : sa présence est, en effet, indispensable pour éclairer la commission sur divers points techniques.

Les salaires exorbitants payés au début de l'exploration du Yukon ont baissé sensiblement.

On paie aujourd'hui \$1 de l'heure sans nourriture ou 50c, nourriture comprise.

Le beurre se vend \$1 la livre.

Quant à la farine, il y en a un approvisionnement au camp qui permettra d'atteindre facilement le mois de juin.

La nouvelle succursale de la Bank of Nova Scotia à Winnipeg a été inaugurée le 3 janvier—le premier jour d'affaires de la nouvelle année.

Les départements des postes des Etats-Unis et du Canada en sont arrivés à une entente pour une réduction considérable des tarifs des mandats-poste internationaux. L'on a adopté le même tarif qui est en usage dans les deux pays respectivement, pour l'expédition des mandats dans le pays même où ils sont adressés.

L'ancien système était une anomalie. Par exemple, un individu de Saint-Albans, Vt., expédiait autrefois \$500 à un créancier demeurant à dix-sept milles de chez lui, mais

au Canada, pour cela il devait payer \$5 de frais. Le même mandat expédié à Sitka, Alaska, Etats-Unis, situé à des milliers de milles de Saint-Albans, n'aurait coûté à la même personne que \$1.50.

On expérimente un nouveau procédé d'évaporation des fruits et légumes en Californie. Les fruits sont placés dans les palettes d'une roue tournant dans un four chauffé à l'huile brute de pétrole. Le fruit par ce mouvement de rotation présente chacun de ses côtés à la chaleur et se trouve réduit à l'état voulu au bout de trente ou quarante heures. Il est alors sulfuré et prêt à être expédié. Le fruit préparé de cette façon n'a pas la belle apparence du fruit séché au soleil, mais son parfum serait mieux concentré. Une tonne de pommes de terre envoyée au Klondike aurait été réduite par ce procédé au poids de 300 livres et n'aurait de ce fait, coûté que \$75 de transport au lieu de \$500, tout en conservant à ces tubercules leurs qualités nutritives.

La culture des orangers en Californie date de l'année 1862. A cette époque, un petit nombre de ces arbres était cultivé dans le district de Los Angeles. A l'heure actuelle, ils croissent dans chacun des comtés longeant la Sierra Nevada depuis la frontière mexicaine, au Sud, jusqu'au comté de Tohama dans le Nord, soit sur une distance de 650 milles.

Les comtés de San Bernardino et de Los Angeles, sont reconnus comme produisant les plus fines oranges parmi les 45 comtés intéressés à leur culture dans tout l'Etat, dont 7 situés au Sud, tout particulièrement.
