

à lui seul 2,808,419 chevaux, 10,552,672 bêtes à cornes, 7,850,096 moutons, 9,390,231 porcs ; en outre, 2,164,245 chèvres, et 36,471,324 animaux de basse cour, dont 3,786,144 oies, 1,564,409 canards, 31,120,771 poules.

Machine à faire les boîtes en bois

D'après le *Philadelphia Record*, une nouvelle machine automatique à faire les boîtes en bois vient d'être inventée par M. T. McRea, après cinq ans d'études préparatoires. Elle porte la dénomination d'*Eureka* et travaille d'une manière différente de toutes les anciennes machines destinées au même but. Le bois, préalablement coupé à la grandeur voulue, arrive de quatre côtés à la fois, et la boîte est finie à chaque révolution de la machine. Un ouvrier, même peu habitué, pourrait faire facilement mille boîtes à l'heure, son travail consistant tout simplement à fournir à la machine le bois nécessaire. Celle-ci se règle facilement à un certain nombre de grandeurs différentes : la même machine peut faire par exemple tous les formats de boîtes à cigares, tandis qu'une autre fera les différents formats plus grands.

La production de l'*Eureka*, qui fait aussi bien les boîtes rondes que les boîtes carrées, est tellement rapide que l'on a beaucoup de mal, paraît-il, pour enlever les boîtes à leur sortie de la machine.

La production de l'huile d'olive

De tous les pays d'Europe qui se livrent à la culture de l'olivier, l'Espagne est celui où la production atteint le chiffre le plus élevé.

En France, la superficie des terrains consacrés à ce genre de culture diminue de jour en jour. Dans l'Aude, l'Hérault

et les Pyrénées Orientales, la production n'a fait que décroître depuis une trentaine d'années et la reconstitution des vignobles en plants américains a porté un dernier coup à la culture de l'olivier. Cependant, grâce aux brillants rendements que fournit encore la Provence, la production de l'huile d'olive en France atteint en année moyenne 6,500,000 hectolitres environ. La fabrication ne laisse rien à désirer, ce qui explique l'excellente renommée dont jouit l'huile française.

La production de l'Italie s'élève à 28,500,000 hectolitres : comme en France, la fabrication y est des plus soignées.

L'Espagne produit en année moyenne 74 000,000 hectolitres ; mais les prix à la lb sont loin d'égaler ceux des huiles françaises et italiennes, principalement des premières.

Le mode de fabrication est généralement défectueux, quoique de réels progrès aient été accomplis pendant ces dernières années, surtout depuis que des maisons françaises sont venues se fixer dans le pays.

La production représente actuellement une valeur de \$57,000,000, chiffre qui ne tardera pas à être sensiblement dépassé.

NOUVELLE DECOUVERTE

Aimez-vous l'électricité ? on en a mis partout. Un journal annonce qu'il est question en ce moment de curieuses et intéressantes expériences qui seraient faites sur les vins traités par l'électricité.

Des électrodes plongées dans le vin et tenues en activité auraient rendu agréables et moelleux des vins durs et "inbuables."

Ces expériences continuées auraient démontré que le courant électrique, agissant sous quelque forme que ce soit, modifie les vins, les vieillit et les améliore.

Le bitartrate est décomposé ; la potasse mise en liberté sature l'acide du vin et lui enlève ce que les vignerons appellent la *ferté*.

Enfin, vous voyez, il est question tout simplement d'improviser électriquement du vin vieux. Au moyen de l'électricité, nous aurons en quelques jours du vin de huit, dix, vingt ans.

Qu'on dise que la science ne fait pas de progrès et que nous ne sommes pas dans un siècle où tout va vite !