

à placer sous le talon un tampon et un petit réservoir d'encre. Un voyageur de commerce portant de chaussures munies de l'appareil en question, peut tracer sur le sol une réclame dans le genre de celle-ci : "Les chaussures X... sont supérieures à toutes les autres."—Il n'a pas besoin de se donner la moindre peine pour cela ; tant qu'il marche, en effet, la pression du pied suffit ; l'encre sort, humecte le tampon, et l'inscription apparaît bien nette sur le pavé.

Inspection de la laiterie.— La petite ville Rochester (Etat de New-York) vient d'adopter un règlement assez sévère pour l'inspection de la laiterie. Dorénavant, il ne pourra être mis en vente aucun lait apporté du dehors ou produit intra-muros, que sous les conditions suivantes ;

1o Production d'un certificat de santé renfermant : nom et adresse du propriétaire ; signalement des animaux possédés ; état sanitaire des vaches ; attestation que depuis trois mois au plus elles ont subi l'épreuve de la tuberculine pratiquée suivant les méthodes les plus récentes ; tableau des courbes thermiques constatés lors de cette opération.

Le même certificat sera exigé pour les animaux nouvellement introduits, et ces documents seront établis par devant notaire.

Tout animal suspect de tuberculose sera signalé tout de suite au service sanitaire ;

2o Les contrevenants pourront encourir une pénalité de cinquante dollars ;

3o La vente du lait malpropre ou souillé est interdite ; tout lait renfermant plus de 100,000 bactéries par centimètre cube sera saisi comme dangereux. La même amende pourra être prononcée.

4o Cette ordonnance est en vigueur depuis le 1er octobre 1899.

Production et débouché de la farine de bananes : En réponse à une enquête de l'*Office Colonial*, l'Institut Colonial de Marseille a bien voulu fournir les renseignements suivants sur la production et le débouché de la farine de bananes :

" La farine de bananes est employée en Guyane sous le nom de *Coquintay* par les créoles qui l'appliquent à la nourriture des enfants et des malades ; depuis bien longtemps, elle est en usage dans les Indes Orientales et dans l'archipel malais. L'introduction de cet aliment dans le Nord de l'Amérique, ou il a été mis en honneur par Crichton Campbell, l'apôtre de la diffusion de la banane aux Etats Unis, a été faite par la Jamaïque à l'occasion de l'Exposition de Chicago en 1863. La maison Sprague Warner et Cie de cette ville a consacré 25,000 dollars à la réclame en faveur de ce produit. En 1894, une Société se constituait à Surinam, sous le nom de *Syndicat de Stanley* qui faisait valoir ses produits et les montra à l'Exposition Universelle de Bruxelles. D'autres tentatives de même genre, mais sans succès, ont été faites dans l'Afrique Allemande occidentale (à Tanga) et à Perak (dans la presqu'île de Malacca), pour propager la préparation et l'importation en Europe de la farine de bananes. Dans l'Amérique Centrale, en Colombie et au Venezuela, la farine de bananes est fabriquée sur une grande échelle pour être expédiée aux Etats-Unis d'Amérique.

La farine de bananes se prépare d'une manière très simple. On les coupe en rondelles, au besoin à la machine, en ayant soin de prendre les bananes non mûres et débarrassées au préalable de leur peau. Ces rondelles sont mises dans un appa-