

pour le marché, système qui a déjà été expérimenté l'année dernière et dont le PRIX COURANT a entretenu ses lecteurs. L'idée est de fumiger les oranges au moyen de certains gaz, avant de les expédier, afin de tuer les fungus qui causent un déchet. La méthode employée n'est pas, bien entendu, connue du public, mais il est probable que les oranges subiront l'opération, en bloc, avant d'être emballées. La composition des gaz employés est aussi un secret.

L'inventeur dit que le déchet des oranges est dû à un fungus vert, tandis que celui des citrons est occasionné par deux fungus, le noir et le vert. L'invention ne détruit pas le fungus noir, conséquemment le système est considéré comme imparfait en ce qui concerne les citrons. Les expéditions d'essai qui ont été faites de Los Angeles à la ville de Kansas, au mois de juillet 1899, en deux wagons envoyés ensemble, ont donné les résultats suivants : déchet du fruit, naturel, non rafraîchi, ou qui n'a subi aucun traitement, 8.9 % ; fruit rafraîchi, 2 % ; fruit fumigé, 1.8 % .

On rapporte que les frais du nouveau traitement sont bien moindres que ceux de la réfrigération pendant le voyage, et on croit que le dernier système sera presque complètement abandonné quant aux oranges. Si le nouveau procédé réussit, l'économie réalisée dans les expéditions d'oranges sera énorme. Actuellement, les frais pour la réfrigération, du point d'embarquement aux marchés de l'est se montent à \$80 ou \$90 pour chaque wagon.

\* \* \*

Voici une information bien curieuse que nous trouvons dans l'*Electricité* ; nous la donnons sous toutes les réserves qu'elle comporte.

Une Société au capital de \$25,000, 000 est en formation à New-York pour l'exploitation d'une découverte

qui, si les faits sont confirmés, doit peut-être opérer dans les usages et les mœurs une révolution aussi grande que celle qu'y a réalisé l'invention des chemins de fer.

Un chimiste américain, M. Pear, a cédé à la susdite Société les brevets d'une invention par laquelle il arriverait à provoquer dans des globes de verre, préalablement vidés à la machine pneumatique, des réactions chimiques provoquant une lumière nouvelle, une véritable lumière solaire emprisonnée.

Cette lumière est plus brillante que la lumière des lampes à arc ; elle a plus de fixité que la lumière des becs à incandescence, et elle ne fatigue pas plus l'appareil visuel que l'antique et douce lumière à l'huile. C'est l'inventeur qui l'affirme.

La lumière Pear est le produit d'une combinaison chimique ignorée jusqu'à présent.

Pour la produire, pas n'est besoin de moteurs, de machines ou d'appareils d'aucune espèce. C'est la chimie silencieuse des laboratoires qui fait tout.

Une fois emprisonnée dans son globe de verre, cette lumière ne s'éteint plus. Ce globe aura la dimension que l'on voudra selon que l'on désirera être muni d'une forte ou d'une minime puissance éclairante. On le mettra en poche, avec son porte-monnaie et son étui à cigares, et on l'en tirera quand on voudra voir clair au vrai sens du mot.

Pas de danger à craindre. Si le globe se brise, la lumière s'évanouit, mais sans la moindre explosion.

La Société a chargé son correspondant à Paris, un M. Cuvillier, de la formalité requise pour la sauvegarde de ses droits.

\* \* \*

La Canadian Bank of Commerce a accordé à chacun des employés de