terme, c'est-à-dire s'en tenir à un four assez profond pour faire de l'acier de moulage sans qu'il le fût trop pour produire les autres sortes d'acier.—*Chronique Industrielle.*

NOTES SUR LE SEL

Quelle intuition primordiale amena les premiers hommes à assaisonner de sel leurs aliments ? L'histoire sacrée, l'histoire profane n'en gardent pas trace ; mais l'histoire de la femme de Loth, changée en statue de sel, prouve que ce condiment était connu de la plus haute antiquité—peut-être avant même le déluge.

Toujours est-il que l'usage du sel s'est répandu dans toutes les civilisations, et il paraît, d'ailleurs, répondre à un besoin de la nature humaine ; car le corps humain se crète continuellement du sel, et, pour compenser ces pertes, on est obligé d'en absorber de nouveau.

Les chimistes qui l'ont analysé, le désignent sous le nom de chlorure de sodium, parce qu'il est composé de chlore et de soude ; d'autres chimistes en ont profité pour en extraire la soude et cette substance est aujourd'hui produite presque exclusivement avec du sel.

Il y a deux sortes de sel : le sel marin, obtenu par l'évaporation de l'eau de mer ou des sources d'eau saumâtre que l'on rencontre dans certains endroits ; et le sel gemme, de même provenance probablement, mais que l'on trouve cristallisé dans des mines.

Les côtes de l'ouest de la France, entre l'embouchure de la Gironde et celle de la Loire, sont basses ; la marée qui les recouvre régulièrement tous les jours, y laisse, dans des bassins peu profonds aménagés pour cela, de minces couches d'eau que le soleil d'été évapore ; les cristaux de sel gris que cette évaporation a laissés sont réunis en tas par les *saulniers* et mis hors de portée du retour des eaux et l'on recommence à la marée suivante.

En Autriche, un territoire considérable contient des gisements de sel gemme qui sont exploités depuis des siècles.

En Angleterre, à part quelques salines sur la côte, on exploite des mines de sel gemme dans le Cheshire.

Aux Etats-Unis et au Canada, l'on importe du sel d'Angleterre ; mais on exploite aussi des sources d'eau salée : Syracuse, dans l'état de New-York, est le centre de la production aux Etats-Unis ; au

Canada, le Pacifique Canadien et d'autres entreprises particulières exploitent dans l'ouest d'Ontario des sources du même genre.

Le sel marin est gris et en grains grossiers ; on peut le raffiner en le faisant fondre dans l'eau que l'on évapore ensuite. Mais le sel a été longtemps connu uniquement sous cette forme primitive.

En France, l'exploitation des salines et des marais salants est sous le contrôle de l'état et le sel, qui paie une taxe très élevée, rapporte de gros revenus au trésor.

Ce sont les salines de Syracuse qui ont fait creuser le canal Erie, elles ont d'ailleurs payé une grande partie du coût de ce canal, au moyen d'une taxe spéciale de 12½c par minot sur le sel qui y était produit. Elles rapportent maintenant \$20,000 par année à l'état de New-York.

La superstition qui prêche un malheur à celui qui renverse le sel sur la table provient, dit-on, du fait que Judas, lors de la Cène, renversa le sel dans sa hâte de se disculper, comme nous le montre la célèbre peinture de Léonard de Vinci.

Le sel était employé dans la léthurgie juive :

Quelquefois, à l'autel,
Je présente au grand prêtre et l'encens
et le sel,
dit Joas dans la tragédie de Racine.

L'Evangile met dans la bouche de Jésus-Christ ces paroles adressées à ses apôtres : "Vous êtes le sel de la terre" c'est-à-dire, la sagesse de la terre.

Au figuré, le sel représente quelque chose de piquant et de raffiné en même temps. Le sel attique était cette pointe délicate et aigüe que les Athéniens mettaient dans leurs épigrammes : Le sel gaulois se trouve dans la plaisanterie d'un genre moins relevé, mais fine encore sous son enveloppe un peu fruste, dans laquelle excellaient nos pères de France.

Les Anglais disent de quelqu'un "he is not worth his salt," pour indiquer un homme inutile à la société ou à une entreprise, un ouvrier maladroit, un fainéant ou un parasite.

Le sel est le plus ancien des antiseptiques connus : la faculté qu'il a d'empêcher la décomposition des corps qui en sont imprégnés est exploitée journellement par les ménagères qui salent les viandes, le poisson, les légumes qu'elles veulent conserver ; par les fabricants de salaisons, par les pêcheurs de morue, de hareng etc.

L'eau saturée de sel ne gèle qu'à 0 degrés Fahrenheit tandis que l'eau non salée gèle à 32

degrés. Cette propriété d'abaisser la température de l'eau est exploitée dans la fabrication des sorbets à la glace et crèmes à la glace que nous absorbons l'été. En semant du sel sur la neige, le sel, qui est un grand absorbant d'humidité, fait fondre la neige pour se l'assimiler et fond en même temps, si cette opération est faite à une température au-dessus du degré 0 de Fahrenheit.

LA LOI AUGÉ

La *Presse* répond à nos observations de la semaine dernière par ceci :

"L'erreur que cet homme de loi a faite aurait pu tout aussi bien être commise dans une transaction hypothécaire ordinaire et, dans ce cas, nous doutons que notre confrère eût demandé l'abrogation des lois hypothécaires."

La même erreur s'est produite, non pas souvent, mais à plusieurs reprises, pour des transactions hypothécaires, mais, dans ce cas, le propriétaire lésé a son recours contre le créancier hypothécaire, contre quelqu'un qui a quelque chose pour l'indemniser des dommages causés et des frais encourus ; tandis que, dans le cas que nous citons, les deux propriétaires n'ont aucune probabilité de chance de se faire indemniser. C'est précisément cette différence qui condamne la loi Augé et que nous voulions faire ressortir.

COMPTES-RENDUS

CHAMBRE DE COMMERCE DE RICHMOND

Les hommes d'affaires de Richmond, Q., au nombre de quarante-sept, ont fondé une Chambre de Commerce, et ont élu leurs premiers officiers. Ce sont M. W. L. Ball, président ; A. J. Hudon, vice-président ; J. C. Sutherland, R. F. McKee, H. P. Wales, E. S. Bernard, J. Bédard, W. E. Jones, James Alexander, Hon. H. Aylmer, J. Ewing et R. Sullivan, membres du conseil.

ASSOCIATION DES MARCHANDS DE QUÉBEC

La plus grande partie des marchands de nouveautés se sont fait un devoir de se rendre, mercredi le 5 du courant, dans les salles de l'Union commerciale, dans le but de fonder une association pour protéger et promouvoir les intérêts du commerce.

M. P. J. Côté, marchand et conseiller, fut élu président, et M. Achille Côté, secrétaire.

Le président dans quelques paroles bien exprimées présenta M. B. Letellier à l'assemblée.

Ce Monsieur, démontra la grande utilité d'une association de tous les marchands détaillants de Québec :

"Aujourd'hui les différentes classes de la société sont organisées pour veiller à leurs intérêts et à ceux de la cité. Seuls, les marchands sont isolés les un