

pratiques de suspension destinés à détruire l'effet du mouvement des navires.

D'après le professeur Marshall, des États Unis, qui a visité de nombreuses laiteries en Danemark, la réputation des beurres danois est due à la réalisation des conditions suivantes :

1o Propreté dans la traite des vaches et dans toutes les opérations subséquentes, jusques et y compris la fabrication et l'emballage du beurre ;

2 Pasteurisation de la crème, devenue aujourd'hui pratiquement générale au Danemark ;

3o Usage rationnel des ferments ;

4o Surveillance attentive de l'alimentation des vaches laitières ;

5o Adoption des procédés scientifiques ; dans les beurrieres ;

6o Encouragements donnés au moyen des concours de beurre ;

7o Les avantages climatiques ;

8o Le contrôle absolu exercé sur le commerce d'exportation.

Air liquide dans les mines : Depuis que la liquéfaction de l'air s'obtient par des procédés plus simples et moins coûteux, on propose des quantités d'applications industrielles de ce nouveau produit. Son emploi dans les mines profondes semble tout indiqué, car dans ces mines, la chaleur très forte doit être combattue par des moyens artificiels et l'introduction d'une grande quantité d'air frais.—Avec de l'air liquide, la température de la mine la plus profonde peut être régularisée, l'évaporation du liquide provoquant un refroidissement important et augmentant la quantité d'oxygène.

La dépense d'énergie dans les divers modes d'éclairage : Le watt, pris comme unité de la dépense en énergie pour produire les différents éclairages, a donné déjà lieu à plusieurs appréciations.

D'après un électricien, la dépense en énergie pour produire avec les différents éclairages la bougie étalon anglaise correspondrait :

Avec le suif à.....	W	124
“ la cire à.....		94
“ le spermaceti à.....		86
“ les huiles minérales à.....		80
“ les huiles végétales à.....		57
“ le gaz de houille ordinaire à.....		68
“ “ riche dite cannelle.....		48
Par l'incandescence électrique.....		3.5
Avec la nouvelle lampe Nernst.....		1 1/2
Par l'incandescence au gaz.....		1.02
Par l'arc électrique.....		0.03

La nourriture en pilules : Le *Mois littéraire et pittoresque* donne des détails sur ces mets concentrés qui seront, au dire des chimistes, la nourriture du XXe ou du XXIe siècle. Un repas servi y paraît comme la réunion de quelques pilules et tablettes. Un œuf concentré n'a plus que la dimension d'une pastille quelconque et ainsi de suite. Le lard se comprime en petits cubes. Le potage se transforme en paquets microscopiques. La substance d'une tasse de chocolat ne dépasse pas le volume d'une tête d'épingle. La chair entière d'un bœuf de 300 kilogrammes ne pèse plus que 15 livres et se porte aisément. Le jus de citron enveloppé de chocolat, le tout de la dimension d'une petite carte de visite, désaltère un homme pendant une journée entière. Une pharmacie complète de remèdes concentrés se porte en breloque de montre. Les provisions d'un explorateur pour une année ne forment qu'un petit ballot, qui ne remplirait pas une malle. Bientôt un verre de whisky au soda ne sera qu'une pilule. On sucre son déjeuner en marchant. On avalera son dîner comme on fait d'un cachet d'anti-pyrine. On n'aura, à vrai dire, enlevé aux aliments que l'eau inutile qu'ils contiennent. Et cela suffira pour que la sensualité soit bannie de la surface de la terre.

Pendant l'année 1899, il est entré, dans la République Argentine, 84,442 émigrants et il en est sorti 38,397.

Les 84,442 arrivants comprenaient : 53,295 Italiens, 19,798 Espagnols, 3,196 Syriens, 2,473 Français, 4,686 Russes, 950 Autrichiens, 732 Allemands, 477 Anglais, 343 Suisses, 197 Portugais, etc.

Au point de vue professionnel, on trouve : 32,207 agriculteurs, 12,935 journaliers, 12,028 sans profession, 3,980 négociants, 3,907 domestiques, 3,354 couturiers, 1,006 charpentiers, etc.

Le vapeur *Albatross*, de l'United States Fisheries Commission, est rentré aux États Unis après avoir effectué de longues études dans les mers du Sud.

Ce bâtiment a constaté que, sauf pour les Fidji et Tahiti,—toutes les cartes portent des indications erronées, indiquant des terres à 2 et même à 12 milles de leur véritable position.

L'*Albatross* a eu des sondes de 7,680 mètres à 50 milles à l'est de l'archipel de Tonga.

Le télégraphe sans fil, système Marconi, a été expérimenté avec succès du 3 au 4 courant, entre La Panne, près Ostende, et Douvres, distant de 61 milles.

D'Ostende à Douvres, le paquebot *Princesse-Clémentine* a pu rester en communication avec La Panne, dont la station était munie d'un mât de 120 pieds environ.

La transmission des télégrammes s'est faite dans une cabine du bord à raison de 20 mots à la minute, au moyen du mât de misaine, dont la hauteur avait été considérablement augmentée.

Le sel en Italie : Tout comme les anciens rois, le nouveau roi d'Italie, Victor Emmanuel II, en don de joyeux avènement aurait manifesté l'intention d'abolir le droit sur le sel, ou tout au moins de le diminuer ; disant que ce produit était de première nécessité, surtout pour les industries agricoles.

Une vieille coutume : Avec l'arrivée de la saison des harengs, revient à Yarmouth, une vieille coutume qui a survécu aux temps, et qui est assez curieuse.

A cette occasion, la ville est légalement obligée " d'envoyer annuellement 100 harengs aux shérifs de Norwich ". Ces 100 harengs forment 24 pâtés que les shérifs font parvenir au bord du Manoir de East-Carlton, lequel les dépêche au roi." Aujourd'hui, ils sont encore envoyés à l'intendant des cuisines de la reine.—*Grocers' Gazette*.

Utilisation du marron d'Inde : MM. Cross et Remington ont fait breveter un procédé ayant pour but l'utilisation du marron d'Inde et l'extraction de l'amidon qu'il contient. Ce serait une excellente chose si l'on parvenait à tirer vraiment parti de cette plantureuse et inutile récolte annuelle. Voici la méthode que les auteurs indiquent. On broie le marron s'il est frais ; on le laisse macérer dans l'eau, s'il est sec, à 38.51 degrés centigrades, puis on broie ; l'eau de macération est mise de côté. On isole l'amidon à la matière ordinaire, en passant sur un tamis fin. La pulpe et l'eau de macération sont mélangées avec 2 0/0 d'acide sulfurique. On fait bouillir pendant 2 à 3 heures environ, jusqu'à saccharification complète. Puis on emploie le produit saccharifié, après concentration suffisante, pour la fermentation.