

EPICERIES.

On croit que la célèbre compagnie Thurber Wyland, de New-York, va être réorganisée avec un capital de \$3,500,000, sous le nom de "The Thurber Grocer Company."

La Californie s'est mise à cultiver l'arachide (peanut) qui était auparavant cultivée presque exclusivement en Géorgie et dans les Carolines. La Californie en a produit l'année dernière 15,000 sacs.

On travaille à acclimater à la Jamaïque la culture du thé. Le sol et le climat sont favorables et l'on croit que si on pouvait produire un thé de bonne qualité, il trouverait un marché considérable aux Etats-Unis.

Le meilleur café du Brésil est sans contredit le "Santos," puis vient le "Victoria." Le café de Rio a un goût vert mais peu d'arôme. Le café de Céara tient le milieu entre celui de Bahia et celui de Rio. Le café de Bahia est le plus pauvre de tous.

L'Association des épiciers de Montréal, a eu, la semaine dernière sa promenade annuelle à Lachine. L'Association de Toronto a donné une soirée aux épiciers et à leurs familles, avec bal, souper etc., mardi de la semaine dernière.

On sait que la racine grillée de la chicorée sauvage est employée très fréquemment pour la falsification du café. Mais la chicorée elle-même est quelquefois falsifiée. Le mois dernier, un certain nombre de marchands de Londres, ont été condamnés à l'amende pour avoir vendu de la chicorée falsifiée.

Le trois-mats-barque anglais "Clan Grant", parti d'Amoy, Chine, pour New-York, a péri corps et biens dans la mer de Java. Il avait à bord un chargement d'un million de livres de thé évalué à \$375,000. Ce naufrage ne peut qu'avoir une bonne influence sur le ton des cours.

Beaucoup d'épiciers à Denver, Colorado, ont joint à leur magasin un étal de boucherie.

Comme certains bouchers à Montréal vendent un bon nombre d'articles d'épicerie, les épiciers pourraient leur rendre la pareille en suivant l'exemple de leurs confrères de Denver. Nous avons entendu dire à un épicier entreprenant que s'il lui fallait renoncer à vendre des boissons, il tiendrait, en compensation, un étal de boucherie.

Le Bee Journal dit qu'il n'existe aucun moyen facile de reconnaître si le miel est pur ou falsifié. Des chimistes de grande expérience, après toute une série d'épreuves avec les meilleurs appareils, n'ont pas pu affirmer positivement si l'échantillon soumis à leur analyse était pur ou falsifié. Le mieux est donc d'en juger par l'origine. Les apiculteurs qui tiennent à leur réputation vendent leur miel dans des canistres qui portent leur nom.

Lorsque les raisins de Corinthe et les prunes de Bosnie deviennent vieux avant d'avoir pu être exportés, ils prennent une teinte grise, cendrée. On les envoie alors chez des industriels dont le métier

est de les nettoyer et de les rajeunir. Ils les font passer à la vapeur puis les enduisent de mélasse; en sortant de chez eux les raisins et les prunes peuvent se vendre pour des fruits de la dernière récolte.

La récolte des olives, qui avait eu de si belles apparences jusqu'au mois de septembre dernier, se trouve aujourd'hui gravement compromise. Favorisé par un temps relativement doux, le *Keiroun* a fait de grands ravages et le fruit se trouve presque complètement rongé, surtout dans la plaine, sur les bords du Var, où les arbres sont déjà en grande partie déchargés. Dans les quartiers situés sur le versant des coteaux, l'olive a moins souffert et on espère en conserver encore de bonnes pour le printemps prochain. Elles sont cotées jusqu'à présent de 30 à 35c le minot.

PETITES NOTES.

Un épicier de Uxbridge, Angleterre, a vendu 3,000 livres de bonbons, la veille de Noël.

On a découvert une nouvelle mine d'or, à East Argentine, district de Clear Creek, Colorado.

Les américains mangent annuellement 15,000,000 de minots d'oignons. Quelle haleine ils doivent avoir!

La grande manufacture de porcelaine et verrerie de St Pétersbourg a été détruite par le feu la semaine dernière. Les pertes sont considérables.

La production des mines de la région sud du Kootenay depuis le 1er janvier est de \$15,000 par jour. On estime que la production de l'année 1894 sera de \$19,000,000.

La plus forte grue hydraulique du monde est, dit-on, celle que le gouvernement italien emploie dans ses chantiers de constructions navales à La Spezzia. Elle peut lever 160 tonnes.

Les directeurs de la Cie d'exposition industrielle de Winnipeg vont demander une aide de \$10,000 au gouvernement fédéral, afin de faire de l'exposition de cette année, l'exposition de toute la Puissance.

Le baron Haller, un poète allemand, pendant sa jeunesse, risqua sa vie pour sauver ses manuscrits d'une maison en flammes. Il les mit de côté et quelques années plus tard, il se mit à les relire. Il en fut tellement dégouté, qu'il les jeta tous au feu.

Un citoyen de Chicago vient d'inventer un appareil pour protéger le vaccin. C'est un disque en aluminium, dont les bords sont taillés en biseau et le centre soulevé et perforé, que l'on peut appliquer et assujétir au-dessus du siège enflammé de l'opération.

Un confrère remarque: Un incendie a eu lieu cette semaine à Groveland, et les villageois l'ont éteint avec du lait. Si c'était du lait comme nous en voyons vendre en ville, ce n'était après tout, guère autre chose que de l'eau et il n'y a là rien de bien extraordinaire.

Il est arrivé à New-York, la semaine dernière, dans un vapeur transatlantique, un chargement de choux et de pommes de terre du Danemark. Les pommes de terre d'Ecosse sont un article régulier d'importation à Boston. Mais alors, pourquoi les cultivateurs de la Nouvelle-Angleterre, laissent-ils leurs terres incultes?

Une pomme gelée, que l'on fait dégeler dans de l'eau froide, se recouvre d'une couche de glace. Pour geler, il faut que la température de la pomme descende au-dessous de 32 degrés Fahrenheit, température à laquelle l'eau gèle et, en se dégelant, elle échange son froid contre la chaleur de l'eau, ce qui fait geler une mince couche d'eau tout autour d'elle. Pour réussir cette expérience, il faut que la température de l'eau ne soit pas supérieure à 32 degrés.

La culture du riz à Madagascar a ceci de particulier que la main-d'œuvre dépensée est réduite à sa plus simple expression. On laisse monter l'eau dans la rizière, à la hauteur de 3 à 4 pouces, puis on y fait entrer quinze à vingt bœufs que l'on fait piétiner dans tous les sens, jusqu'à ce la rizière soit convertie en un lac de boue. Ensuite on laisse écouler l'eau et l'on jette la semence à la volée. Le soleil et l'humidité font le reste. Lorsque le riz est mûr, on le coupe avec une espèce de faucille et on le bat en frappant les épis contre une roche plate.

Le nombre des explosifs connus, dont un colonel anglais, M. Cundill, vient de faire le recensement, se monte actuellement à mille soixante et un.

Parmi les explosifs découverts dans ces dernières années, on trouve la kinélite, l'emménrite, l'écrasite, la fulgurite, l'hellonite, la bellite, la sécurite, la roburite, la cordite, la panclastite, l'apyrite, la balistite, la carbo-dynamite, la créalyte, la lydite, la mélinite, la romite et nombre d'autres substances en *ite*.

Le colonel Cundill, avant d'entamer sa nomenclature, commence par adresser au public ce sage avis: "Lorsqu'un explosif est recommandé comme absolument exempt de danger, ne le traitez pas comme certaines personnes traitent un gros chien pour essayer jusqu'où ira sa patience."

Il y a un an environ un prix de 100,000 francs fut légué à l'Institut de France (section des sciences) pour la personne de n'importe quel pays qui trouverait le moyen, d'ici à dix années, de communiquer avec un astre, planète ou autre et d'en recevoir la réponse.

La testatrice, car c'était une riche dame qui avait fait ce legs, désignait spécialement la planète Mars sur laquelle les investigations des astronomes se portent avec persistance depuis quelque temps.

Suivant la filière habituelle, le conseil d'Etat a été consulté au sujet de l'acceptation de ce legs par l'Institut et la haute assemblée devra se prononcer dans une de ses prochaines séances.

Au cas où l'Institut serait obligé de refuser les 100,000 fr., ceux-ci passeraient à l'Institut de Milan et, en cas de nouveau refus, à celui de New-York. La testatrice a tout prévu, en le voit, et n'y aurait rien d'étonnant à ce qu'un beau jour, quelque Yankee obtint le prix.