

Les statisticiens n'épargnent rien, et l'un d'eux s'est attaqué à la danse.

Selon lui, une valse ordinaire représente pour chaque danseur un trajet de 1,200 mètres environ.

Le quadrille exige une plus longue marche. Ses quatre figures réunies font faire, à chacune des huit personnes qui y prennent part, près de 2 kilomètres.

La mazurka représente 950 mètres, la berline 900, la polka 870 et le pas de quatre à peine 800 mètres.

Le même statisticien a calculé, en se basant, paraît-il, sur de nombreuses expériences, que dans un grand bal, commençant à dix heures du soir pour finir à cinq heures et demie du matin, une personne ayant figuré à toutes les danses, y compris le cotillon, n'a pas fait moins de 28,000 pas, soit 19 kilomètres sur le parquet. La distance de Paris à Versailles !

* ** *

Exposition internationale : Saint-Louis se propose de célébrer en 1903, par une grande exposition internationale, le centième anniversaire de la cession de la Louisiane par la France aux Etats-Unis. Ce projet, qui a l'assentiment et la coopération assurée de tous les Etats formant l'ancien territoire cédé, ne présente plus guère de doute quant à son exécution, 5 millions de dollars sont ou vont être avant peu entièrement souscrits par les habitants de Saint-Louis ; la ville, de son côté, consent à avancer la même somme et un projet de loi est en ce moment soumis au Congrès des Etats-Unis demandant au Gouvernement une allocation de pareille somme, ce qui porterait à 15 millions de dollars le fonds destiné à cette exposition.

* ** *

Rhums : Les rhums de la Martinique se présentent sous trois aspects principaux : la "grappe blanche," le "rhum habitant" et le "rhum industriel."

La "grappe blanche," obtenue par la fermentation directe du jus extrait de la canne (vesou), est une spécialité de la Martinique ; son goût, très fin et délicat, se rapproche plutôt de celui de l'eau-de-vie que de celui du rhum. Divers échantillons, rectifiés et présentés sous le nom d'eau de vie de canne, semblent devoir être particulièrement appréciés.

Le "rhum habitant" est obtenu en laissant vieillir dans les fûts de chêne, légèrement carbonisés à l'intérieur, les "tafias" préparés eux-

mêmes de la manière suivante : Le vesou, transformé en sirop par la cuisson, est mélangé à la "vidange," ou résidu d'une opération antérieure, et étendu d'eau ; on le soumet alors à la fermentation, puis on distille. Le goût de ces produits est très variable. Nous empruntons à ce sujet, à la notice de M. Landes, les très curieuses indications suivantes :

"La grande variété des rhums obtenus dans les rhummeries agricoles est l'un des caractères les plus frappants de cette industrie. La raison de ce fait est donnée par le nombre considérable de levures qui interviennent dans les fermentations et que l'on ne peut isoler. Pour obtenir un liquide de même goût, les producteurs s'astreignent à la même pratique et pendant longtemps obtiennent le goût recherché ; cependant, il arrive parfois qu'une anomalie survient et que le produit change de goût ou que la quantité d'alcool diminue. Il faut alors s'ingénier et faire de multiples efforts pour chercher à obtenir de nouveau ce qu'ils avaient autrefois sans peine. La fermentation présente souvent des aléas de cette nature."

* ** *

Nous empruntons au rapport officiel de l'Exposition les renseignements suivants sur les produits de la Martinique qui intéressent le commerce de l'épicerie.

Cafés. — Les spécimens de café sont pleins d'intérêt, mais ne représentent qu'une culture à peu près morte. Le café de la Martinique a joui autrefois d'une renommée énorme : puis les plantations ont été peu à peu abandonnées pour la canne à sucre ; compromises par des maladies, elles disparaissent de jour en jour. *L'hemileia vastatrix*, si redoutable ailleurs, n'a pas fait son apparition aux Antilles ; mais la rouille, occasionnée par une larve qui s'attaque aux feuilles, cause de grands ravages à la Martinique, où, de plus, les racines du caféier d'Arabie sont lentement détruites par des anguillules. Le caféier de Liberia, plus gros, plus rustique, résiste mieux, mais ses produits sont inférieurs. On essaie actuellement la greffe de l'autre variété sur celle-ci, et l'on obtient, paraît-il, de bons résultats.

Cacao. — Le cacao est dans une meilleure situation que le café. Sa culture s'est développée, grâce à une prime de 10 centins par arbre, et les plantations, qui ne couvraient que 300 hectares il y a trente ans, en occupent aujourd'hui cinq fois

plus. Il est malheureux que la variété à peu près uniquement répandue à la Martinique soit précisément la moins appréciée de toutes, le *calabacillo* ; mais les beaux échantillons exposés montrent les excellents résultats que peuvent donner des soins méthodiques, la taille des arbres et la fermentation rationnelle des produits.

* ** *

Du *Commercial Intelligence*, de Londres : Le Canada semble devenir un des principaux fournisseurs de fruits de l'Angleterre. Pendant la seule semaine du mois d'octobre 1900, la ville de Manchester a reçu 1,000 caisses de poires, 25 caisses de pêches, 125 caisses de pommes de dessert de provenance canadienne.

Jusqu'à présent, les fruits canadiens avaient toujours souffert de la traversée, mais depuis quelque temps on a fait des expériences sur le meilleur mode d'emballage à adopter, et on a cherché à déterminer la température qu'il faut conserver aux fruits pendant la durée du transport. Ces expériences ont bien réussi, et les fruits délicieux du Canada peuvent arriver maintenant en Angleterre dans un état de conservation parfait.

* ** *

Les directeurs de la Banque de Montréal ont définitivement adopté les plans de la nouvelle bâtisse qu'ils se proposent de faire construire sur la rue Craig.

MM. McKinn, Mead et White, de New-York, et A. T. Taylor, de Montréal, en sont les architectes.

Dans un an ou à peu près, la Banque de Montréal possédera un des plus beaux édifices du Nouveau-Monde, et un monument artistique égal aux édifices des plus importantes maisons financières du monde entier.

La façade aura 191½ pieds de longueur ; la profondeur sera de 94 pieds et la hauteur d'environ 90 pieds.

La structure sera des plus imposantes, en style corinthien. La pierre employée sera celle des carrières de Montréal.

L'intérieur sera tout de marbre et de bronze.

Les travaux commenceront de bonne heure au printemps et entraîneront probablement une dépense d'un million.

* ** *

Le *Journal de Saint-Petersbourg* annonce que l'on a découvert dernièrement de riches gisements naphthiphères dans la steppe Kirghise,