

les harengs en filets minces. Pour trois harengs, ajoutez un petit oignon haché, deux oeufs durs, une pomme de terre coupée en petits morceaux et un peu de persil haché fin. Assaisonnez avec une sauce à la française et laissez le tout reposer dans une glacière au moins une heure avant de servir.

* * *

Le service forestier aux Etats-Unis d'Amérique s'occupe activement de l'étude de divers procédés de distillation du bois et de ses applications. C'est une industrie qui manque jusqu'ici de principes scientifiques et de base sérieusement commerciale, mais il peut donner d'importants résultats.

Cette distillation offre, entre autres avantages, celui d'utiliser industriellement les débris de bois qui, dans les scieries mécaniques, étaient jusqu'ici considérés comme sans valeur et absolument perdus. C'est ce qui arrive dans les régions où, comme sur la côte du Pacifique, on livre à la scierie de grandes quantités de bois résineux provenant de sapinières. Dans beaucoup de cas, la distillation pourra tirer parti non seulement des bouts de bois, etc., mais aussi des réductions notables sur les dépenses des exploitations forestières.

* * *

Le Danemark a des agents commerciaux destinés à faciliter l'écoulement

des produits danois, à vanter leurs qualités, à ne perdre aucune occasion de publicité favorable à leur réputation, etc.

L'agent commercial danois, en résidence à Londres, avait publié le 19 mai dernier dans le grand journal corporatif de l'épicerie anglaise, "The Grocer", un panégyrique des viandes danoises, ce qui était son droit et son devoir, mais en même temps avait formulé des critiques imprudentes et même fausses sur les viandes irlandaises. Le "Grocer", du 2 juin, publie trois lettres de protestation énergique des principales maisons irlandaises.

Le Danemark est d'autant moins fondé à mal parler des viandes irlandaises, qu'il y a peu de temps, la "corporation de la cité de Londres" ayant protesté contre les quantités énormes de viandes danoises défectueuses importées en Angleterre, le Danemark s'était vu obligé de créer un service d'inspection des porcs danois destinés à l'exportation.

Vanter ses produits, c'est bien, mais calomnier et vilipender les produits des autres pays, voilà qui dépasse les bornes permises.

* * *

Le Japon se vante d'avoir la plus vieille construction en bois du monde entier.

C'est un vaste magasin de provisions qui servait autrefois de dépôt à un régime, et dans lequel le Mikado a placé

quelques-unes de ses collections d'objets d'art. On donne à cette maison l'âge de douze cents ans. Certains de ses piliers sont presque complètement usés par les intempéries, mais aucune partie de la construction n'est entamée par les vers. On avait enduit le bois d'une préparation spéciale qui le protège contre les parasites.

* * *

La médecine utilise de plusieurs façons l'essence des aiguilles de pin : à l'intérieur du corps, on l'absorbe en solution, notamment pour combattre les affections des voies respiratoires; l'insomnie s'atténue, les angoisses de l'asthme sont soulagées sous l'effet de l'odeur du pin et par le coucher sur des coussins rembourrés avec des fibres tirées de ses feuilles.

Dans l'Orégon, où il y a de nombreuses forêts de pins à longues feuilles, l'exploitation des aiguilles de pin se fait sur une grande échelle. Deux cueillettes par an s'effectuent. Les aiguilles fraîchement cueillies sont distillées; les fibres sont retirées d'une partie d'entr'elles au moyen de nombreuses manipulations : échaudage, lavage, séchage, etc. Avec l'huile on prépare aussi des savons médicaux; la fibre est, d'autre part, bon insecticide; on la mêle aussi au tabac des cigares, ce qui leur donne un parfum agréable et produit un effet sédatif sur les nerfs.

DEWAR'S

"VICTORIA
VAT"



"ETIQUETTE
BLEUE"

"SPECIAL LIQUEUR"

Les plus fins Whiskies qui soient distillés!