

Voici quel sera notre programme général :

1o *Chimie industrielle*.—Etude pratique sur les industries établies ou qui peuvent être avantageusement établies en Canada, avec gravures explicatives (sujet suivi).

2o *Notes sur la Chimie*.—Explication des réactions et des faits ordinaires qui se rencontrent dans l'industrie et dans l'économie domestique,

3o *Mécanique appliquée*.—Notes sur les moteurs et sur les combinaisons des mouvements dans les machines diverses ; collaboration.

4o *Economie et Hygiène domestique*.—Collaboration.

5o *Faits scientifiques et industriels*, minéralogie, histoire naturelle, découvertes et inventions nouvelles, etc, avec collaboration.

6o *Colonne de recettes*.—Choix de recettes industrielles et d'économie domestique.

7o *Température de la quinzaine*.—Bulletin de l'Observatoire de l'Université McGill.

8o *Illustrations*.

Notre journal, qui sera illustré avec soin, comprendra par livraison 8 pages sur deux colonnes de matières instructives et choisies, et formera à la fin de l'année un recueil de connaissances utiles représentant un vol. in-8 illustré de 800 à 900 pages. Il paraîtra deux fois par mois, le 1er et le 15. Le prix et l'abonnement est de \$2.00 par année.

En dehors du but général, la diffusion de la science industrielle, que nous poursuivrons constamment, nous croyons fermement que tous ceux qui voudront bien nous accorder la faveur de leur souscription, à quelque condition qu'ils appartiennent, rencontreront dans LA SCIENCE POPULAIRE des renseignements qui les dédommageront amplement de la minime somme qu'ils auront sacrifiée pour cette souscription.

En terminant cette exposé, nous remercions bien sincèrement les Messieurs qui ont bien voulu souscrire d'avance à notre publication, et nous sommes heureux d'annoncer que, grâce à leur bienveillant concours, la vie de notre journal est dès ce jour assurée. Nous donnons ci-après copie d'une lettre qui nous a été adressée au sujet de notre publication par M. l'Abbé Verreau Principal de l'Ecole Normale Jacques Cartier, et qu'il a bien voulu nous autoriser à publier.

Montréal, 15 juillet 1886.

OCT. CUISSET.

Ecole Normale Jacques Cartier, 17 mai 1886.

Mon cher Monsieur Cuisset,

J'apprends avec plaisir que vous voulez publier un journal de science populaire. Le mo-

ment est venu de vulgariser la science chez nous et de la répandre parmi le peuple, si nous voulons utiliser les sources de richesses que la Providence met à la disposition de notre jeune pays, et en même temps ouvrir de nouvelles carrières à la jeunesse canadienne. Dans tous les cas, la lecture d'un journal comme le vôtre sera utile à toutes les classes de la société ; mais surtout à celles qui se livrent à l'industrie et à l'agriculture.

Le plan que vous avez adopté me paraît bon, les conditions extrêmement faciles, et je ne doute pas que vous receviez l'encouragement que vous out mérité les nombreux articles scientifiques publiés par vous.

Je vous souhaite donc un prompt succès, et je vous prie de me croire,

Votre serviteur dévoué,

H. A. Verreau.

#### AUX JOURNAUX.

Nous échangerons volontiers avec nos confrères de la *PRESSE* qui accueilleront cordialement LA SCIENCE POPULAIRE, et nous prierons ceux d'entre-eux qui voudront bien dire quelques mots à leurs lecteurs au sujet de notre publication de mentionner nos conditions et notre adresse.

*Le beurre par les temps chauds*.—Par les temps chauds, il est assez difficile et même extrêmement difficile de conserver au beurre sa fermeté, à moins que l'on n'ait une glacière, et c'est là un inconvénient des plus désagréables. Il devient mou jusqu'à couler parfois comme de l'huile, au point qu'il n'est plus quasi présentable sur la table. Il est un moyen excellent et très simple de le conserver frais même pendant les plus fortes chaleurs, c'est de recouvrir le beurrier ou l'assiette qui contient le beurre avec un vase poreux en terre cuite non vernissée dont les bords plongent dans un cuvette contenant de l'eau fraîche. Il ne faut jamais plonger le beurre dans l'eau. L'eau de la cuvette pénètre les pores du vase ; en vertu de la capillarité, elles les remplit bientôt jusqu'à la partie supérieure, par le même principe que l'huile s'élève dans la mèche d'une lampe. Mais la chaleur extérieure tend à évaporer cette eau qui se renouvelle sans cesse. Le résultat de l'évaporation constante est d'attirer la chaleur de l'air intérieur, de le rafraîchir et de former autour du beurre une atmosphère suffisamment froide pour lui conserver ou rendre sa fermeté. Les pots à fleur, que l'on peut avoir sous la main en tous temps, conviennent très bien pour cet usage.