

de l'automne. La superficie totale plantée en rosiers est d'environ 200 arpents, le sol argileux est préféré. L'engrais employé est le fumier de cheval. Les plantes sont cultivées en plein champ ou dans des serres; les premières sont, pendant l'hiver, mises à l'abri dans des caves ou courbées sur le sol, et entièrement couvertes de terre. Les plantes basses sont obtenues par des semis de jeunes plantes: les plantes hautes par le greffage des rosiers sauvages. On obtient de nouvelles variétés artificiellement. On cultive les roses hybrides et les roses thé, mais on donne la préférence aux premières dans le Nord, aux autres dans le Sud.

Comment servir les vins

Les vins, pour être bon, demande de grands soins. Les bouteilles, que l'on prend à la cave seront montées avec précaution, dans la position horizontale qu'elles y avaient et, autant que possible, dans le même sens, afin de ne pas déplacer le dépôt de lie qui se répandrait dans tout le flacon.

Il est bon de décanter le vin au moment de le servir, afin de lui conserver tout son parfum.

Le vin rouge doit être bu à la température de la chambre. Si on ne peut le laisser séjourner à l'avance dans l'appartement, on y remédie en plongeant la carafe qui doit le contenir dans l'eau chaude, qui atédie suffisamment le vin qu'il faut se garder de faire chauffer.

La règle à observer pour servir les vins est celle: les vins blancs avec le poisson, les vins rouges ordinaires avec les grosses viandes et vers le milieu du repas les vins rouges plus sérieux et plus généreux; pendant le dessert, les vins blancs liquoreux accompagnent très bien les pâtisseries et pour finir, les vins mousseux rallient tous les suffrages féminins.

Après le potage, par exemple, quelques gorgées de madère ouvrent agréablement l'appétit et disposent le palais à savourer les huîtres suivies du turbot ou du saumon classique avec lequel on boit les vins blancs de Bordeaux demi-sec.

Dès qu'apparaissent les viandes, on offre les grands ordinaires du Médoc: Château-Margaux, Château-la-Tour, Haut-Brion, etc., et pour accompagner la chair du sanglier ou du chevreuil, le sommelier verse les premiers crus au parfum capiteux de Saint-Émilion.

Autrefois, dans un grand dîner, servi à la française, on présentait au moins une vingtaine de plats sans compter le dessert. Ce nombre a bien diminué de nos jours où on a adopté le service à la russe, beaucoup plus restreint.

Les combats de poissons dans le royaume de Siam

Les Anglais connaissent les combats de chiens, les Espagnols ont les combats de taureaux, les Belges se passionnent pour les combats de coqs, les Siamois, d'après ce que raconte le *Chenil*, font combattre les poissons. Ce sont des poissons bronzés, longs de deux à trois pouces, qui servent à ce genre de sport. On ne les trouve guère dans les lacs et les cours d'eau; ils sont soigneusement élevés en captivité en vue de l'usage auquel ils sont destinés. Mais ils sont très abondants et on peut se les procurer presque pour rien, à moins qu'il ne s'agisse d'un combattant de marque: son prix s'élève en proportion de sa réputation.

De même que pour un cheval de course qui se rend à Epsom, le plus

grand soin est apporté dans le transport des poissons combattants. On ne les laisse pas dans les récipients où ils vivent ordinairement, mais on les met dans une sorte d'urne capitonnée d'osier et aménagée de façon à ce qu'ils ne puissent ni se heurter, ni se blesser pendant le voyage. Une fois arrivés à destination, ils sont transvasés dans une bouteille ronde, à goulot largement ouvert; on les y fait reposer pendant quatre jours et on les y nourrit d'une façon intensive. La base de leur alimentation consiste en larves et moustiques et d'autres insectes; on place également, dans le récipient, une plante aquatique de la famille laitiue, sous laquelle les poissons se reposent, mais qui a aussi le double avantage de purifier l'eau et d'attirer des animaux, qui s'ajoutent à l'alimentation.

Au bout d'un certain temps, deux bouteilles contenant chacune un poisson, ennemi l'un de l'autre, sont placées côte à côte. Les deux antagonistes s'excitent alors par leur vue réciproque, à travers le verre; ils dressent leur nageoire et secouent leur queue.

Enfin, l'heure du combat arrivée, on les réunit dans le même bocal. Ils commencent par tourner l'un autour de l'autre, les nageoires vibrantes, puis, soudain, l'un s'élance sur la queue de son adversaire et les voilà aux prises. Le combat est long: il dure d'ordinaire une heure, quelquefois deux ou trois. Tantôt ils se mordent la queue et les flancs, tantôt ils se tiennent par le museau; alors, ils restent enlacés pendant des heures, aucun des deux ne voulant lâcher prise. Ils déploient une grande agilité en essayant d'éviter la morsure l'un de l'autre et, malgré leur épuisement, prolongent quelquefois la lutte si longtemps qu'on est obligé de les séparer. La victoire se détermine par la fuite de l'un et la poursuite de l'autre autour du bocal, tous deux la queue en pièces, les nageoires déchirées et le corps couvert de blessures. Souvent même l'un des deux succombe à la suite de la lutte. D'ordinaire, ils prononcent aussitôt de la nourriture et on les laisse reposer, pour réparer les traces de la lutte, pendant une semaine ou deux, au terme desquelles ils sont prêts pour un nouveau combat.

Il existe diverses méthodes pour entraîner les poissons combattants. Chaque entraîneur à la sienne; mais c'est un secret qu'il garde précieusement.

Influence de la qualité des bouteilles sur la qualité du vin

Il n'est pas indifférent de mettre du bon vin, quand on a la grande et invraisemblable chance d'en posséder, dans telle ou telle bouteille. Certaines qualités de verres se dissolvent partiellement dans le liquide, à son détriment; les bouteilles de fabrication française sont généralement excellentes, mais nous sommes inondés, on le sait, de bouteilles étrangères, et ce sont celles-là dont il faut se méfier si l'on a le souci scrupuleux de son estomac.

M. Péligot, l'éminent chimiste, a constaté et signalé le fait: le *Journal de l'Agriculture* y insiste aussi. La composition du verre à bouteille est aujourd'hui variée à l'infini: anciennement les seuls fondants employés étaient la soude et la potasse. On leur substitue souvent, dans le but d'abaisser le prix de revient, des fondants moins chers, chaux, magnésium, plus ou moins ferrugineux, sur lesquels les acides du vin ont une grande action. La chaux, surtout, est néfaste. Dans certaines bouteilles dignes des temps anti-

ques, le vin s'améliore; c'est que la proportion de chaux entrant dans leur composition ne dépasse pas 18 à 20 0/0. Dans d'autres fioles, le vin s'altère; c'est que l'on a forcé jusqu'à 30 0/0 la proportion de chaux. Il est facile de s'assurer de la qualité du verre par l'analyse chimique. Mais c'est toute une affaire de soins et de prises d'échantillons, et puis on n'y songe souvent pas. Au point de vue usuel, il convient de se souvenir qu'il faut mettre le prix, et un prix logique, aux bouteilles destinées à loger du bon vin, et qu'il est utile de s'assurer autant que possible de leur provenance française, au lieu d'acheter les yeux fermés.

La résistance de l'air à la vitesse des trains de chemins de fer

La durée du voyage d'un train qui parcourt 100 milles en 4 heures et demie, avec 27 arrêts fut réduite à 4 heures. Immédiatement la dépense de charbon pour ce train augmenta de \$100 par mois, avec la même machine et le même chauffeur. La durée du voyage ayant été rétablie à 4 heures et demie, on retrouva l'ancienne dépense de charbon. Ces chiffres montrent combien est important l'élément introduit par la résistance de l'air dans le travail des machines; et comme on reconnaît maintenant cette importance, il est probable qu'avant longtemps la forme des machines et des voitures sera modifiée et se rapprochera plus ou moins, dans sa partie antérieure, de celle des navires à marche rapide.

On sait que certaines compagnies emploient actuellement un certain nombre de locomotives "à nez," qui sont l'ébauche encore informe d'un matériel roulant de ce genre.

Electricité Pratique

NOUVELLE PILE A DEUX LIQUIDES A VASE NON POREUX

Le principe de séparer les deux liquides d'une pile par un vase poreux trouve dans l'usage pratique des difficultés très grandes.

1o Le vase poreux offre une grande résistance;

2o Les deux liquides étant de densité différente, ils arrivent rapidement par une suite du phénomène d'endosmose à se mélanger au bout de fort peu de temps, et l'on perd ainsi tout le bénéfice de leur séparation.

Ces inconvénients m'ont conduit à l'idée de construire des piles à deux liquides dans lesquelles il n'y a plus un vase poreux et non conducteur, mais un vase non poreux et bon conducteur.

J'ai construit une petite pile au sulfate de cuivre, dans laquelle le vase en terre de pipe était remplacé par un vase en cuivre rouge et je me suis servi de quatre de ces éléments pour un petit téléphone à mon entière satisfaction.

Les piles ainsi construites ont le désavantage de ne pas permettre l'utilisation de l'acide sulfurique, formé par la décomposition du sulfate de cuivre; mais vu le bas prix de ce produit, ce défaut est fort minime et est largement compensé par la sécurité absolue, quant au mélange des solutions.

J'ai construit également, d'après le même principe, une pile au bichromate à 2 liquides, en employant un vase du charbon comprimé.

RENE MICHEL.

On cause, à la sortie de l'Académie de médecine, d'un collègue absent.

—Vous ne savez pas? Voilà que, maintenant, il se met à faire du spirisme.

—Il a peut-être d'anciens clients qu'il aimerait à recevoir.