

tement avec l'indolence native de l'indigène de Tahiti.

On n'y défriche pas même le sol de la plantation, on plante simplement la bouture de la liane contre un arbre qui servira de soutien et l'on remue légèrement la terre ; rarement, on se livre à quelques faciles travaux d'entretien. Vers les deux ans, la liane commence à fleurir et à produire ; la récolte et la préparation des gousses, de même que la fécondation des fleurs, constituent un travail très facile et dont les bénéfices sont, comme on l'a vu, considérables.

Il y a donc tout lieu d'espérer que cette culture prendra de l'extension à Tahiti. Jusqu'ici elle n'avait été pratiquée que dans certains districts, notamment celui de Papara, qui donne à lui seul la moitié de la production totale.

La compagnie d'assurance Canada contre les accidents donne avis qu'elle s'adressera au parlement, à la prochaine session, afin d'obtenir un acte modifiant sa constitution actuelle, de façon à lui permettre de faire des opérations d'assurance contre la maladie et pour d'autres fins.

A la demande d'un correspondant, nous récapitulons les déclarations de dividende de nos principales banques, avec la date des paiements.

Banque d'Hochelaga, 3½ p. c., 1er décembre ; banque des Marchands, 4 p. c., 1er décembre ; banque de Québec, 3 p. c., 1er décembre ; banque Union du Canada, 3 p. c., 1er décembre ; banque de Montréal, 5 p. c., 1er décembre ; banque Jacques Cartier, 3 p. c., 1er décembre ; banque d'Ontario, 2½ p. c.

On signale une curieuse machine qui ne sera peut-être pas vue d'un œil très favorable par les ouvriers peintres. Il s'agit du collage mécanique du papier de tenture ou des affiches sur les cloisons et les murailles.

Le papier peint peut se coller mécaniquement sur le mur. Le rouleau de papier est mis sur une tige. Le papier, en se déroulant, passe sur une brosse qui l'enduit de colle. Le bout du papier est fixé au bas du mur, la machine élève le papier le long de la muraille ; un homme seulement met la machine en mouvement. Un rouleau élastique presse le papier sur le mur ; quand le papier est arrivé en haut, l'ou-

vrier tire une corde et le papier se trouve coupé.

Le système ainsi expliqué paraît très simple.

On est généralement convaincu que rien ne vaut la viande dans l'alimentation, que c'est le fortifiant par excellence. Le Dr Gallavardin à la suite d'expériences prolongées, est arrivé à une conclusion quelque peu différente, et il appuie son opinion sur celle de deux physiologistes viennois fort distingués, MM. Lichtenfels et Frœlich.

La viande, d'après toutes ces autorités, produit comme les alcools et le café, une excitation artificielle peu prolongée, et bientôt suivie d'affaïssement. Quand on fait un repas exclusivement avec de la viande (surtout du maigre), l'accélération des battements du cœur causée par la digestion a lieu plus tôt que quand le repas a été formé d'aliments féculents, gras ou sucrés. Mais avec ces derniers, les battements du cœur, qui se font attendre davantage, durent plus longtemps et sont plus intenses ; ce qui prouverait qu'ils développent une force plus grande et plus continue.

Parmi les plus forts producteurs d'huile de pétrole et de ses dérivés au Canada, il faut citer la Bushnell Company (Ltd.) dont les établissements sont situés sur la rivière St-Clair, à environ un mille de Sarnia. On voit là d'immenses appareils destinés au raffinage du pétrole. Quelques-uns de ces alambics contiennent jusqu'à 850 gallons. La compagnie dispose en cet endroit de bassins, embranchements de chemins de fer, bureaux et de toutes les facilités désirables pour l'expédition de ses produits dans toutes les parties du Canada.

Vers le mois de novembre, au Gabon, les mangués bien mûres sont ramassées sous les arbres et mises dans une barrique en attendant qu'il y ait la quantité voulue pour que le jus soit bien homogène de toute façon. On les verse ensuite dans un baquet percé de trous que l'on place dans un récipient plus grand, de façon qu'il soit suffisamment élevé au-dessus du fond de ce récipient. Quand les mangués sont pressés, on verse sur elles la quantité de jus obtenue et un quart d'eau pour faciliter l'extraction du suc qui est resté adhérent à la peau ou aux noyaux. Le liquide est mis ensuite à fermenter pendant un temps va-

riant de deux à quatre jours. Durant la fermentation il se produit un bruit assez fort. Dès qu'il a cessé, on distille.

D'après les rapports des consuls britanniques, en Chine, les exportations de thé à destination de l'Angleterre, diminueraient de plus en plus. Amay, ville située au nord de la mer de Chine et qui compte 95,600 habitants, est une des principales places où se fait le commerce des thés. Cette ville exportait en 1877 plus de 12,000,000 de livres anglaises de thés ; en 1896, l'exportation tombait à 4,500,000 livres et l'année dernière à 1,616,933. Le consul pense même que sous peu, le thé cessera d'être un produit de l'endroit.

Les jardins où se cultivent ces arbrisseaux et les jolies habitations des planteurs, sont négligés et tombent en ruines. La cause de ce mal viendrait du système ruineux des taxations, alors que ceux qu'exportent l'Inde et le Ceylan ne seraient soumis à aucun droit.

Le thé qu'exporte Canton, capitale du Kouang-Toung comptant 1,800,000 habitants et dont le port est ouvert aux Européens, est un thé parfumé qui n'est employé que pour les mélanges. Là aussi, l'exportation diminue d'année en année ; en 1893, cette ville exportait environ 6,000,000 de livres et l'année dernière, seulement 4,750,000.

La marine américaine a expérimenté avec succès un ingénieux appareil, l'éophone ; il indique exactement la direction de la sirène qui siffle ou de la cloche qui tinte. Ce système se compose de deux cornets séparés par un diaphragme central et reliés aux oreilles du pilote. Si la sirène siffle exactement à l'avant du navire le son en sera perçu avec la même intensité par les deux oreilles ; mais si le vaisseau dangereux se présente par babord ou tribord, l'oreille gauche ou l'oreille droite seule percevra le son, et le pilote, d'un prudent coup de barre, garera sa monture, évitant ainsi une fâcheuse collision.

Un savant ingénieur français, M. Hardy, a présenté l'an dernier, à l'Académie des Sciences de Paris, un appareil à peu près identique, basé sur les interférences des ondes sonores, dans lequel il fait intervenir des microphones et des téléphones.

Espérons donc que la science