

Les viticulteurs français mettent tout l'hiver sur le marché des grappes de raisin fraîches par l'emploi d'une curieuse et nouvelle méthode. Quand les grappes sont mûres, on les coupe en y laissant attaché un morceau de sarment long de cinq ou six pouces. Un grand nombre de bouteilles à large goulot remplies d'eau sont placées en rangs horizontaux sur des râteliers dans une cave et les tiges des grappes sont placées dans les goulots des bouteilles, les grappes pendant en dehors. Celles-ci ne touchent pas l'eau, mais l'eau leur est fournie par l'intermédiaire de la tige, et chaque jour les bouteilles sont remplies pour remplacer l'eau perdue par évaporation.

Ces grappes de raisin sont dispendieuses, mais bien des gens sont heureux de payer un prix élevé pour s'en procurer.

* * *

La magistrature suisse vient de rendre un jugement qui se recommande par sa saveur moyen-âgeuse.

Un meurtre suivi de vol fut commis, à Interlaken, en décembre dernier sur la personne de M. Marger. L'instruction avait mis en évidence le rôle prépondérant joué par un chien dans cette affaire sensationnelle. Le tribunal vient de rendre son arrêt. Les deux accusés, Scherrer père et fils, ont été frappés du maximum de la peine: la détention perpétuelle. Quant au chien dont la complicité avait attiré l'attention de la Cour, il a été condamné à mort.

* * *

Un peu d'oignon haché fin donne un goût fin à presque toutes les salades et à toutes les viandes; si l'on n'en met pas trop dans les mets, ce goût ne déplaira pas même aux personnes qui n'ont pas l'habitude de manger de l'oignon.

* * *

La fabrication du ciment aux Etats-Unis continue à faire des progrès remarquables. En 1890, il y avait seize fabriques produisant annuellement 335,000 barils de ciment Portland; en 1905, ce nombre était porté à 82 établissements avec une production annuelle estimée à 31,000,000 de barils. En seize ans, la fabrication a presque centuplé, car en 1889, la production était de 300,000 barils. Depuis la grande extension qu'a prise l'emploi de ce matériel, la quantité de ciment naturel fait en Amérique a diminué rapidement.

* * *

Les Autrichiens emploient une sorte de buvard en pierre qui ne s'use jamais. On le nettoie en grattant un peu sa surface avec un couteau.

L'HUILE DE GRAINE DE COTON, PRODUIT ANCIEN

On prétend que les Chinois fabriquaient de l'huile avec la graine du cotonnier, il y a plus de deux millés ans, dit "The Supply Co."

En 1730, la première manufacture anglaise d'huile de coton fut érigée à Gloucester. Elle est toujours en opération.

De nos jours, il existe dix-sept manufactures d'huile en Angleterre.

En 1820, le docteur Waring produisit une bonne huile comestible avec des graines de cotonnier, à Columbia, S. C.

En 1846, une fabrique d'huile de coton fut construite à la Nouvelle-Orléans, et d'autres furent établies au même endroit en 1855. L'huile était raffinée à Providence, et les tourteaux exportés en Europe.

En 1847, un certain M. Good se mit à fabriquer de l'huile de coton à la Nouvelle-Orléans; il avait coutume de montrer une petite bouteille de cette huile, qui lui avait coûté \$12,000, disait-il.

En 1866, une autre fabrique fut construite à Columbia, S. C.; mais elle ferma ses portes quelque temps après, quand la valeur de l'huile brute de coton tomba à moins de 35 cents par gallon.

Il y a maintenant aux Etats-Unis 715 manufactures d'huile brute, 25 raffineries, produisant la qualité améliorée, dix-huit fabriques faisant du saindoux composé au moyen d'huile de coton, sans compter les raffineries de saindoux de porc, où on emploie probablement aussi de l'huile de graine de cotonnier.

UNE PLANTE COMESTIBLE POPULAIRE

La découverte de la tomate comme article comestible a eu une grande importance. Tandis que la plupart des plantes comestibles sont d'origine relativement ancienne, beaucoup de personnes peuvent se souvenir de l'époque où la tomate n'était qu'une plante ornementale, cultivée pour la beauté de ses fleurs délicates et de son fruit. On regardait alors la tomate de la même façon que le chêne vénénéux, dangereuse à manipuler expecté pour les noirs.

Toutefois, cette superstition cessa peu à peu, et quelques téméraires se vantèrent d'avoir goûté à la tomate.

A partir de ce moment, dit "New England Grocer," l'usage des tomates s'est peu à peu répandu et leur industrie a un capital combiné de plus de trente millions de dollars, et verse chaque année des millions de dollars entre les mains de ceux qui y sont employés; la production totale atteint une moyenne de deux cent quarante millions de boîtes. Ce produit pénètre dans tous les ménages et est un article d'alimentation aussi familier que tout autre produit ordinaire du sol. Chaque an-

née, sa consommation augmente et plus on s'habitue à la tomate, plus on en fait usage.

La raison de ceci est évidente. Il n'y a pas de meilleur aliment que la tomate pour ouvrir l'appétit et, comme condiment, elle communique un goût qui ne peut pas être imité. Ce goût est si distinctif qu'on reconnaît la présence de la tomate même dans les plus petites parcelles de nourriture, et son acidité a tout ce qu'il faut pour flatter le palais et n'a rien qui offense l'odorat.

Sa grande popularité remonte à l'époque de l'établissement des premières maisons d'emballage qui réussirent dans la fabrication des conserves. Quand l'usage des tomates entra dans l'alimentation, la demande rendit nécessaire un prix moins élevé que celui que pouvait faire le jardinier local; pour cela, on eut recours à la boîte de fer-blanc qui occupe moins de place. On trouva qu'il en coûtait moins proportionnellement de récolter un millier de boisseaux que dix boisseaux, et avec l'aide de la boîte de fer-blanc, le produit cuit peut être placé sur la table du consommateur à un prix assez raisonnable pour permettre son usage journalier.

De plus l'article de conserve est apporté frais cueilli, mis en boîtes hermétiquement fermées et stérilisé immédiatement par la chaleur, tandis que le fruit non mis en boîte est souvent expédié à des centaines de milles avant d'être consommé. Ce fruit mûri artificiellement doit être cueilli vert; la couleur rouge qu'il prend provient du dépérissement de tissus qui auraient dû fournir au fruit le suc nourrissant puisé dans le sol et que la nature transforme ainsi.

Les fabricants de conserves n'ont recours à aucune substance préservatrice, car l'action de la chaleur assure la conservation du fruit pendant un temps indéfini.

Il n'y a rien d'aussi hygiénique que ce fruit mûr, riche quand il sort de sa boîte propre et blanche, tout prêt pour tous les usages. Son goût vaut celui du fruit frais, et tout ce qui pourrait être déchet, pelure ou cœur, a été enlevé.

Ses qualités hygiéniques n'ont jamais été attaquées et ses sucs riches, colorés comme le fluide qui donne la vie, agissent comme un tonique même pour l'estomac le plus délabré. Il n'est pas de ménage où la tomate ne soit bien accueillie, et la table du millionnaire, comme celle du paysan, lui est familière. De même que le blé d'Inde, la tomate est d'origine américaine et nous pouvons être fiers de ces deux excellentes plantes alimentaires.