

poison. Elle est garantie empêcher les gens de prendre du poison par erreur. Cette bouteille est munie de nombreuses petites aspérités aiguës, comme les épines d'un cactus; si on la manie avec attention, tout va bien. Mais la personne qui la saisit dans l'obscurité ou à moitié endormie, sera avertie par la douleur qu'elle a pris la mauvaise bouteille.

La collection des bouteilles est devenue un passe-temps intéressant pour bien des personnes, et celle qui fait des recherches en remontant à l'époque du commencement de l'industrie de la fabrication des bouteilles, peut trouver des milliers de spécimens intéressants de l'art des souffleurs de verre. La manie de cette collection est très répandue en Europe, et s'est propagée jusqu'en Amérique. Il existe des collections remarquables de bouteilles dans les musées de ce pays.

Une industrie se rattachant à la fabrication des bouteilles est celle des verres de lampe. On doit leur découverte à la turbulence d'un petit enfant. Un pauvre mécanicien suisse avait inventé une nouvelle lampe à pétrole. Il avait arrangé la mèche de manière que l'oxygène pût arriver à la flamme de l'intérieur aussi bien que de l'extérieur. La lampe brûlait bien et donnait satisfaction.

Mais un jour un enfant jouant avec cette lampe plaça par-dessus une bouteille à large col, dont le fond avait été brisé.

Aussitôt l'intensité de l'éclairage fut multipliée. Dès ce moment, le verre de lampe était trouvé. Les ampoules électriques touchent aussi de près aux bouteilles, mais leur fabrication forme une industrie entièrement à part.

LA FARINE DE GRAINE DE COTONNIER

Pendant qu'on discute sur la rareté des aliments et qu'on se demande comment les générations futures pourvoient à leurs besoins, un homme de génie du Sud de l'Amérique a découvert que la graine de cotonnier peut être convertie en farine et fournir un des articles ordinaires les plus nourrissants et les plus délicieux pour la table.

Il existe encore des hommes qui ont été traduits devant les tribunaux pour avoir laissé des amas de graine de coton près des établissements d'égrenage ou dans leurs environs, à la portée du bétail, de mules et de chevaux, qui sont morts d'avoir mangé de ces graines.

Dans presque tous les états de l'extrême sud de l'Amérique, des lois ont été adoptées, il y a quarante ou cinquante ans, déclarant délit l'acte de laisser de la graine de coton dans des endroits accessibles aux animaux. Il n'y a qu'un an environ qu'on a abandonné la pratique d'étendre sur les champs de la graine de coton comme fertilisant.

Avec la propagation des connaissances scientifiques, grâce aux enseignements des collèges d'agriculture et de nombreuses stations expérimentales, les méthodes qui semblaient autrefois faire partie d'une bonne exploitation fermière, ont été nées de côté.

Le planteur qui avait à sa disposition de la graine de coton, trouvait plus profitable de l'employer comme fertilisant que d'acheter un des nombreux fertilisants du marché. Il était plus commode pour lui d'atteler un chariot et d'aller chercher à l'établissement d'égrenage, la graine de coton fertilisante.

Les résultats étaient tout aussi bons, car il y a peu de substances aussi riches en matières nutritives pour les plantes. Mais on apprit peu à peu que les fermiers de l'Est et du Nord-Ouest, du Danemark, de la Hollande et de la Grande-Bretagne payaient un prix généreux pour la graine de coton qui leur servait à engraisser leurs animaux de boucherie et, pendant les deux dernières décades, le Sud de l'Amérique en a vendu des centaines de milliers de tonnes aux fermiers de ce pays et d'Europe, et acheté dans le Nord-Ouest des Etats-Unis du grain et du foin pour nourrir ses chevaux et ses mulets.

Il paraît maintenant que la graine de coton peut contribuer au menu de toutes les familles. La production annuelle de graine de coton est d'environ 6,000,000 de tonnes, d'une valeur de \$75,000,000 à \$90,000,000 en chiffres ronds.

Cette graine entre dans presque tous les produits imaginables, dans l'huile à salade, dans la peinture qui sert à peindre les maisons. Elle entre dans le beurre qu'elle rend plus jaune que ne le fait l'herbe. Elle entre dans l'oléomargarine. Le saindoux ne provenant pas des pores, est fait avec de la graine de coton. Avec celle-ci on fait aussi de la crème à la glace. Avec les filaments et les tiges du cotonnier, on obtient de nombreux produits. Presque tous les tissus portés par la race humaine contiennent de la filasse de coton; avec les autres parties de la plante, on fait du papier et du carton.

La valeur d'un aliment réside dans la protéine et les corps gras qu'il contient. La farine de blé contient 10.60 pour cent de protéine et 10.5 pour cent de corps gras; la farine de maïs, 9.17 pour cent de protéine et 1.9 pour cent de corps gras; les bons oeufs frais, 13.4 pour cent de protéine et 10.5 pour cent de corps gras; le bifteck contient en moyenne 19.5 pour cent de protéine et 0.4 pour cent de corps gras; la farine d'avoine 11.8 pour cent de protéine et 5 pour cent de corps gras.

Tous ces aliments sont bons, substantiels et sont employés journellement dans la nourriture. Depuis très longtemps ils forment la base de l'alimentation des travailleurs sous tous les climats. Comparée à ces substances, la farine de graine

de coton semble être l'aliment le plus riche et le plus fort qui ait encore attiré l'attention de l'homme. Elle contient 53.9 pour cent de protéine et 7.17 pour cent de corps gras. Au premier abord, elle semble trop riche. Cependant, le colonel Allison dont la famille emploie la farine de graine de coton depuis une vingtaine d'années, dit que les meilleurs effets résultent de l'emploi de cette farine dans l'alimentation journalière. Elle est des plus agréables au goût, et ceux qui s'en servent arrivent à l'almer de plus en plus. Elle plaît en général aux hommes et aux femmes, donne la force et la santé et maintient ceux qui l'aliment en bon état de corps et d'esprit.

Un des meilleurs usages de cette farine est la confection du pain brun Boston à la vapeur. Cet article fait avec cette farine est toujours parfait; il n'a jamais le goût amer que l'on trouve quelquefois à ce pain et est toujours agréable au goût.

Un autre genre de pain convenant à la couleur de la nouvelle farine est le pain Graham ordinaire. Il n'est pas aussi léger que le pain de blé ordinaire; mais il a une belle couleur jaune et est très agréable au goût. Les gâteaux aux fruits faits avec de la farine de graine de coton ressemblent exactement à ceux faits avec de la farine de blé, et leur effet sur la digestion est aussi mauvais. La qualité de ce genre de pâtisserie dépend de la quantité de fruits, de la variété et du genre d'épices qui y entrent.

Les partisans de la viande comme nourriture devraient s'intéresser spécialement à la farine de graine de coton; car elle contient en moyenne deux fois autant de protéine que n'importe quelle viande et probablement quatre fois autant que le blé. Ainsi la nouvelle farine de blé entier est un aliment qui forme les muscles, donne de la force à l'homme qui fait des travaux manuels ainsi qu'à celui qui travaille de tête.

L'avantage d'un produit alimentaire ordinaire, qui coûte beaucoup moins que tout autre actuellement en usage, est indubitable. Il y a 39 livres de protéine de plus dans 100 livres de farine de graine de coton que dans le même poids de farine de blé. C'est une faible proportion. En outre, la première achetée au moulin coûte 25 pour cent de moins au consommateur.

La nouvelle farine fournit les parties alimentaires recherchées dans la viande et ses produits, de sorte qu'elle représente une économie de plus.

C'EST UN FAIT ACQUIRÉ que dans la vie pratique des affaires, les annonces insérées dans un bon journal de la partie, rapportent. Faites un essai dans le "Prix Courant" et vous serez satisfait.