

n'étant plus grevées des mêmes charges et malgré le bas cours du café, pourront donner une belle rémunération. Un syndicat de capitalistes allemands serait en train de se constituer dans le but de se livrer à des opérations de cette nature.

**

La coloration du beurre : En étudiant le beurre et la margarine, M. J. van Oriken, a trouvé, au point de vue de la matière colorante, une réaction simple et rapide qui a pour résultat d'enlever au beurre sa coloration naturelle. Lorsqu'on ajoute au beurre naturel du nitrite d'amyle en quantité déterminée, il se décolore complètement. Ce résultat n'est pas obtenu avec le beurre coloré artificiellement ou la margarine, sauf pour ce qui concerne les échantillons colorés au rocou. Cette réaction paraît devoir être attribuée à l'acide nitreux contenu dans le nitrite d'amyle décomposé. L'auteur emploie le nitrite d'amyle acide ou l'éther nitreux alcoolisé. L'action du nitrite d'amyle sur les matières colorantes est la suivante : le jus de carotte n'est pas décoloré ; la teinture de safran est peu modifiée ; le rocou est décoloré ; la teinture de curcuma n'est pas décolorée. Un colorant de composition inconnue, actuellement souvent employé pour la coloration du beurre, n'est pas décoloré.

**

Le paquebot *Germanic*, qui appartient à la ligne White Star, vient d'accomplir son cinq cent quatre-vingtième voyage à travers l'Atlantique.

Ce vapeur peut se vanter d'avoir servi plus longtemps comme "postier" que n'importe quel autre steamer.

**

C'est aux ingénieurs américains que doit revenir le mérite d'avoir construit le plus grand dock flottant qui soit au monde.

Cette cale gigantesque a été établie à Alger, sur le golfe du Mexique, mais elle est destinée en réalité au port de la Nouvelle-Orléans, aujourd'hui le principal entrepôt des produits des Etats du Sud et dont le commerce avec la France, l'Allemagne, l'Angleterre, l'Espagne, le Venezuela et le Brésil augmente tous les ans avec une rapidité significative.

Le dock flottant d'Alger mesure 158 mètres de long sur 33 mètres de large, et il pourra soulever un navire de dix-huit mille tonnes en l'espace de quelques minutes.

Enfin, pour mieux faire comprendre l'importance du nouvel ouvrage, nous dirons que sa construction, qui n'a demandé cependant qu'un an et demi à peine, a coûté au port de la Nouvelle-Orléans plus de \$800,000.

**

La charrue automobile : Un ingénieur, de M. Souza, procède actuellement, à Vitry-sur-Seine, dans les dépendances de la ferme de M. Fadata de Saint-Georges, à des expériences de labour automobile.

Les expériences de M. Souza sont privées et ont lieu sous l'œil vigilant de l'ingénieur et de ses deux mécaniciens. Il a été permis à un confrère parisien d'assister à un des essais, qui lui a paru couronné de succès. Il convient cependant d'attendre, avant de se prononcer définitivement sur la portée de cette intéressante tentative, que certains détails aient été mis au point.

**

La ville de Zurich, en Suisse vient d'installer cent réverbères munis d'une horloge qui allume et éteint automatiquement le bec à une heure voulue. Il suffit de régler de temps en temps cette horloge pour obtenir un allumage et une extinction conformes aux besoins publics.

**

On vient d'essayer, avec succès paraît-il, en Angleterre un nouveau procédé de conservation du beurre, qui consiste à le sucrer au lieu de le saler comme on a fait jusqu'à présent.

Le beurre acquiert ainsi une couleur particulière qu'on a nommée : *cire laquée*. Voici les diverses opérations du procédé : on lave le beurre, ensuite on le comprime dans des presses spéciales : puis on le dépose dans des caves fraîches. D'autre part, on dissout du sucre dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'on obtiennent un sirop d'une certaine consistance, et l'on passe un pinceau imbibé de ce sirop sur le beurre en mottes. La matière grasse commence à fondre et absorbe un peu de sucre, puis une couche d'apparence laquée se forme à la surface du beurre et protège celui-ci contre l'action de l'air.

Le procédé en question a l'avantage de ne pas modifier le goût du beurre, si ce n'est à la surface ; tandis que la conservation par le sel atteint toute la masse.

**

Le rôle de la gomme est d'absorber par sa solubilisation une grande

partie du liquide (eau ou lait) que contient la matière traitée et, comme la gomme arabique et ses solutions concentrées ne sont pas fermentescibles, les matières grasses auxquelles elle est mélangée se trouvent dans un milieu défavorable au développement des microbes.

Pour le traitement du beurre, par exemple, on obtient de bons résultats en y mélangeant de 50 à 100 grammes de gomme arabique en poudre et, éventuellement, de 20 à 50 grammes environ de sel de cuisine. On mélange ensuite le tout jusqu'à ce que la gomme arabique soit dissoute, puis on emballe dans les récipients habituels et, lorsque ceux-ci sont pleins, on saupoudre la surface du beurre d'une légère couche de gomme arabique en poudre, avant de mettre le couvercle en place. Il est facile d'éliminer au besoin la gomme arabique, au moment de la mise en consommation, par des lavages à l'eau. On agit de même pour le traitement des graisses et de la margarine contenant du beurre et l'on supprime l'emploi du sel lorsque l'assaisonnement n'est pas nécessaire.

La quantité de gomme arabique à employer dépend de la durée de concentration que l'on veut obtenir et de la température à laquelle les produits seront soumis pendant leur conservation ; cette quantité peut varier dans la proportion de 5 à 20 p. c. en poids de la matière traitée.

**

Procédé de conservation du beurre et des graisses animales par la gomme arabique : Voici en quoi consiste ce procédé, qui fait l'objet du brevet 309380 de la Société "Force", relaté par la Revue de Chimie Industrielle :

On mélange au beurre ou aux graisses animales de la gomme arabique en poudre, en morceaux ou en solution.

**

Les importations russes en Angleterre : Il y a quelques semaines, une délégation russe, composée des plus riches agriculteurs de la Russie s'était rendue en Angleterre pour étudier et examiner les marchés de viande et de volaille à Londres et les grandes fermes dans la province, dans le but de mieux soigner les exportations de produits agricoles de Russie en Angleterre.

La députation a reçu le meilleur accueil partout en Angleterre, surtout à Londres, et le gouvernement russe, par l'intermédiaire de son ambassade, vient de remercier dans les termes les plus cordiaux, le