

gistrés par le jeu d'une plume, fournissent la reconstitution de l'écriture tracée au poste d'expédition.

Les expériences faites ont paru concluantes.

\*\*

Le "Savoy" a apporté à Québec à son dernier voyage une cargaison considérable de homard en conserve d'Anticosti. C'est le produit de la pêche des trois derniers mois. Ce homard en conserve est destiné au marché français. Cette cargaison est évaluée de \$40,000 à \$50,000.

M. Menier aurait l'intention d'établir l'industrie de la pulpe sur l'île d'Anticosti.

\*\*

Les importations d'œufs en Angleterre : Un de nos confrères anglais nous fait connaître que les importations d'œufs ont atteint en Angleterre, en 1900, le chiffre considérable de 2,025,850,650, valant 5,400,000 livres sterling. Ces importations se sont réparties ainsi qu'il suit entre les principaux pays producteurs :

Russie, 1,109,533 liv. st. ; Allemagne, 1,016,719 liv. st. ; Danemark, 923,551 liv. st. ; France, 868,193 liv. st. ; Belgique, 733,453 liv. st. ; autres pays, 750,000 liv. st.

La cause du succès des producteurs russes, allemands et danois, sur le marché anglais, réside, paraît-il, dans l'organisation d'un système pratique pour recueillir rapidement les œufs frais et les expédier régulièrement vers un centre déterminé. C'est ainsi qu'en Danemark, le commerce des œufs a été organisé à peu près de la même manière que celui du beurre ; il est basé sur le principe de la coopération. On compte actuellement dans ce pays, pour le commerce des œufs, 837 sociétés coopératives, comprenant au total 130,000 membres.

On peut juger par là des résultats considérables que les producteurs d'œufs pourraient obtenir par le groupement, en vue de l'exportation des œufs sur les marchés de l'étranger.

\*\*

En présence du trafic énorme qu'il se fait du grain entre Québec et l'Angleterre, par le port de Québec, la Cie du Grand Nord va ajouter deux steamers sur la ligne, aux deux steamers qui font actuellement le service.

\*\*

Signalons, en passant, un procédé et tannage rapide, d'après la *Revue des produits chimiques*, III<sup>e</sup> année, no 15, 1<sup>er</sup> août 1900 page 228.

Les peaux sont agitées une demi-

heure dans une solution de 25 grammes d'acide picrique dans 8 litres d'eau.

On les lave dans l'eau pure et on les passe ensuite dans un bain formé d'une solution de 240 grammes de bichromate de potasse, 200 d'alun, 125 de sel de cuisine dans 7 litres d'eau et on ajoute  $\frac{1}{2}$  de litre de la solution ci-dessus, on enlève les peaux du bain, on ajoute 25 grammes d'acide muriatique, on les plonge de nouveau, et, après 45 minutes, le tannage est terminé. Voici, d'autre part, un brevet pris le 4 décembre 1900 par Brandt, pour un procédé de tannage rapide.

Ce procédé consiste à placer, pendant 20 à 30 heures, les peaux dans un bain d'acide picrique (8 grammes d'acide par litre d'eau), et à terminer le tannage immédiatement après au moyen d'une forte liqueur de tannage.

Les peaux sont ensuite travaillées de la manière ordinaire.

Le bain d'acide picrique "donne aux peaux, grâce à l'ouverture des des pores, un pouvoir récepteur très rapide des liqueurs les plus fortes, et ce, sans endommager le tissu cellulaire."

\*\*

Le SS. Kingstonian d'un tonnage de 9,000 tonnes, lancé dernièrement en Angleterre, est attendu incessamment à Québec. Il est destiné au transport du grain entre Québec et l'Angleterre.

\*\*

En Allemagne, nous apprennent les gazettes, le beurre est l'objet de falsifications qui laissent loin derrière elles les puérides additions de graisse. La confection de beurre frais avec des beurres salés est de pratique courante. Le docteur Hussal nous apprend que, en Allemagne, on lave à l'eau du beurre salé de qualité très inférieure, afin de le débarrasser de son sel. Cela fait, on le relave à diverses reprises dans du lait, et l'on y ajoute une petite quantité de sucre.

\*\*

Voici, encore un procédé pour tremper le fer et l'acier : La présente invention de M. Otto Gentich se rapporte à un nouveau procédé pour tremper le fer et l'acier ainsi que leurs dérivés, tels que acier Bessemer, fonte aciérée, fonte recuite, fonte de fer, etc.

Dans les procédés connus jusqu'à présent, il dépendait, pour la plupart du temps, du hasard que la pièce à tremper reçut la dureté voulue, si elle en recevait une, ce qui était douteux pour l'acier fondu no-

tamment. Ensuite, une grande partie devenait impropre pour l'usage, parce que la trempe déformait les pièces à durcir.

Suivant le principe du nouveau procédé, la pièce à tremper est enveloppée d'un mélange de poussière de charbon, de farine de blé, de chaux éteinte et de graisse de pied de bœuf et alors chauffée au rouge. Elle est refroidie ensuite en l'agitant continuellement dans l'eau à laquelle on a ajouté de l'ammoniac et dont la surface libre est soustraite à l'action de l'air par une nappe d'huile qu'on y verse. Au fond de l'eau que contient la cuve, se trouve une pâte de chaux, d'argile, de terre glaise, de craie, etc., dans laquelle on enfonce la pièce refroidie avant de la retirer de l'eau et où elle séjournera au moins une heure.

\*\*

L'art des falsifications : En thèse générale, dit le *Travail National*, nous n'approuvons pas ceux qui dénigrent la France au profit de l'étranger. Il ne saurait nous déplaire cependant de voir constater notre infériorité dans une branche toute spéciale, celle de la falsification. S'il faut en croire le *Petit Journal*, nous sommes, à cet égard, largement dépassés par certaines nations, notamment par l'Allemagne :

"La falsification du beurre se fait, à Dresde, d'une manière éhontée,"—déclare le Directeur du Laboratoire municipal de cette ville.

Les Allemands fraudent d'une manière non moins éhontée les saucissons dont il font une énorme consommation. Ils les additionnent de féculé, afin de rendre consommable la viande sèche ou de qualité inférieure, quand elle n'est pas gâtée. L'inconvénient résultant de ce mélange est assez grave pour la santé publique. Pour mélanger la féculé à la viande, on est obligé d'incorporer une assez grande quantité d'eau. La féculé ne tarde pas à s'acidifier.

Aussi a-t-on constaté maintes et maintes fois que la consommation de saucissons gâtés ou dans un état d'acidification avait provoqué des maladies. La quantité de farine constatée dans les échantillons, dans les laboratoires de chimie de Dresde, variait de 12 à 15 p.c.

En Belgique, le *Répertoire de Pharmacie* signale quelques innovations récentes dans l'art des falsificateurs :

Ils ont lancé la *pipéridine*, servant à falsifier le poivre.

C'est une matière pulvérulente, tout à fait semblable au poivre, mais il n'y a pas de poivre dedans. On y trouve 60 p. c. de produits minéraux et 30 p. c. d'une substance végétale inépuisable, inconnue. Les chimistes n'ont pu encore la déterminer.

Plus simple est la *pseudo-cannelle*, que les promoteurs recommandent pour donner du montant au riz et au vin chaud. Elle se prépare avec 80 p. c. de brique pilée et 20 p. c. de bois coloré provenant surtout des chantiers de constructions des navires.