

un verrier français des plus habiles, M. Appert, et des expériences fort concluantes ont été faites tout récemment à Londres. Elles montrent que, aux plus hautes températures pratiquement à craindre, le verre armé résiste sans aucune dissociation. On a construit un petit édifice en briques présentant une foule d'ouvertures toutes fermées, par de grands panneaux de verre armé; on a rempli la maisonnette de matériaux combustibles, on entassa tout autour une masse de matériaux du même genre, et on mit le feu avec force aspersions de pétrole.

Or, à la fin, quand le feu s'éteignit faute d'aliments, on put constater que, en dépit des jets de pompes qu'on avait dirigés sur certains points pour obtenir des refroidissements brusques, pourtant les panneaux de verre étaient absolument indemnes et la flamme n'avait pu faire brèche. Nous n'avons pas besoin d'insister pour montrer l'intérêt de cette nouvelle forme de verre: on en comprend immédiatement les applications multiples, notamment dans la construction et les aménagements intérieurs des bateaux, et cela d'autant plus que les grillages métalliques que l'on noie dans la masse du verre peuvent être assez solides pour résister même à une effraction.

\*.\*

Les incendies de navires sont malheureusement assez fréquents, et ils prennent d'autant plus de gravité qu'on ne peut pas descendre dans l'enceinte où l'incendie s'est déclaré et chercher à le localiser complètement pour le mieux combattre, simplement parce qu'on ne possède pas le moyen de pénétrer au milieu des fumées et des gaz asphyxiants. On a bien la ressource de recourir à un scaphandre (qu'on trouve pour ainsi dire toujours à bord d'un grand bateau), mais cet appareil, en dehors de l'eau, alourdi par trop l'homme chargé des recherches. Il faudrait avoir à sa disposition un appareil simple, léger et entourant seulement la tête de l'homme en question.

Un inventeur ingénieux, M. Th. Debaucheron, vient d'imaginer un dispositif assez pratique qui nous semble mériter d'être signalé. L'appareil se compose d'un sac fait d'une étoffe double et étanche dont on se coiffe complètement la tête en serrant la coulisse en caoutchouc; des deux étoffes du sac, l'une est ignifugée, ce qui est une bonne précaution puisqu'elle peut être en contact avec des gaz particulièrement

chauds, et même avec des étincelles; quant à l'imperméabilité, il est évidemment facile de trouver un endroit qui l'assure. A la hauteur des yeux, on a posé une lame de mica maintenue dans un cadre métallique, ce qui donne le moyen de voir suffisamment les objets extérieurs. A la hauteur de la bouche est une autre ouverture close par un tamis qui filtre l'air venant de l'extérieur. Le tamis, ou plutôt le filtre, est formé de coton, de laine cardée et de flanelle de feutre dédoublé; bien entendu, le tout est monté dans un cadre métallique dont la fermeture hermétique est assurée de plus par des bandes de peau de chamois. Mais ces précautions ne pouvaient pas suffire, car elles n'auraient point empêché l'air provenant du foyer de l'incendie de contenir une proportion plus ou moins forte d'acide carbonique, et, de plus, la respiration même de l'homme portant le sac est susceptible de donner lieu à une accumulation de ce même acide.

Aussi a-t-on prévu, à l'intérieur du cadre et près de la bouche, un récipient métallique renfermant des sels anglais et de la potasse. Il faut évidemment que la carbonatation de la potasse ne puisse pas se faire inutilement quand l'appareil n'est pas en service, et, pour éviter cela, il a suffi de disposer extérieurement (afin que le porteur du sac puisse le manœuvrer lui-même et sans difficulté) un petit bouton qui commande l'ouverture ou la fermeture du récipient en question.

Il paraît que ce dispositif a été soumis à un certain nombre d'essais et qu'il semble donner satisfaction, mais, bien entendu, pour un séjour relativement peu prolongé au milieu du foyer d'un incendie.

DANIEL BELLET.

### Un char de Dattes

Signalons un arrivage de Dattes Hallowee chez MM. L. Chaput, Fils & Cie. Ce sont des fruits bien demandés à cette saison. Le fruit est très recommandable.

### Le Café de Madame Huot

Cet excellent Café, de plus en plus goûté, a conquis une belle place sur le marché. Les consommateurs ont su l'apprécier et en ont fait un article de demande courante, qu'une publicité intelligente développe de jour en jour et de semaine en semaine. Les épiciers n'aiment pas accumuler sur leurs tablettes de marchandises dont la vente est lente et par conséquent peu profitable. Le Café de Madame Huot est toujours frais, son arôme est toujours exquis, parce qu'il ne moisit pas sur les tablettes des épiciers. On en fait, avec juste raison, les plus grands éloges. La maison E. D. Marceau en livre des quantités, tous les jours, au commerce.

### LES BEURRES MARBRES

Des expériences ont été organisées à la Station Expérimentale du Maryland, Etats-Unis, pour déterminer les causes de la marbrure des beurres.

Le premier essai fut fait sur le beurre provenant de 5 barattées. Chacun des cinq échantillons fut divisé en 2 lots dont chacun fut lavé avec des eaux de diverses températures: les premières à 50° F; les seconds à 35° à 40° F. Le lavage durait 1 minute. Après cela une portion de chaque lot fut travaillée pendant 3 minutes et l'autre pendant 4 minutes. Des 5 lots lavés avec de l'eau à 50° F. et travaillés pendant 3 minutes, 1 seul était légèrement marbré. Des 5 lots lavés à l'eau froide et travaillés pendant le même espace de temps, quatre étaient marbrés. Ce résultat est attribué à l'action moins complète du travail sur un beurre durci par le lavage à l'eau glacée.

Aucun des beurres travaillés pendant quatre minutes n'était marbré. Dans quatre essais supplémentaires on a recherché l'effet de l'eau froide. Après un séjour dans l'eau à 40° F. pendant 15 minutes, une portion de beurre était travaillée pendant 3 minutes, l'autre pendant 4 minutes. Le beurre travaillé pendant 4 minutes n'a présenté, dans aucun cas, aucune trace de marbrure, tandis que deux des beurres travaillés pendant 3 minutes étaient légèrement marbrés. Aucune différence matérielle n'a d'ailleurs été constatée entre les beurres qui ont séjourné 15 minutes dans l'eau et ceux qui n'y ont séjourné que 1 minute.

1re Conclusion: Les marbrures des beurres peuvent provenir de l'insuffisance du travail du beurre.

Dans le but de déterminer l'effet d'une distribution incomplète du sel, on a divisé en deux lots, immédiatement après le lavage, les beurres de 20 barattées.

Chaque échantillon du 1er lot fut salé et l'autre ne reçut aucune addition; tous les échantillons furent travaillés 1 minute et après cela placés dans la chambre frigorifique. Aucun des beurres non salés ne présenta de marbrure, tandis que les beurres salés étaient distinctement marbrés. On constata de plus, par le goût, que les portions les plus claires des beurres marbrés contenaient moins de sel que les portions plus colorées. Cette constatation a d'ailleurs été faite sur un grand nombre d'échantillons du commerce provenant d'origines diverses.