

# L'Album Industriel

ORGANE DE L'ATELIER, DE L'USINE, DE LA BOUTIQUE, DE LA FERME, DU MÉTIER ET DES INVENTIONS.

Première Année, No 19.  
Paraît tous les Samedis.

MONTREAL, 13 AVRIL, 1895

	VILLE	CAMPAGNE
UN AN.....	\$2.00	-- \$2.50
SIX MOIS.....	1.50	-- 1.75
Le Numéro, 5 sous		

PROPRIÉTAIRE : T. BERTHIAUME.

Bureaux : 71a RUE ST-JACQUES

RÉDACTEUR : LIONEL DANSEREAU

## NOTES

En Norvège, il n'y a ni convents ni collèges.

A Berlin, les feuilles de musique sont vendus au poids.

On prétend que sur douze pièces d'argent jetées dans les machines automatiques, deux sont mauvaises.

Un professeur de l'Université d'Edimbourg, a un revenu d'au-delà de \$20,000 par année, et sa chaire est la plus riche du monde entier.

Depuis que les marchands de poissons sur les grands marchés de Paris ont été condamnés à l'amende et à la prison pour avoir mis de la peinture rouge sur leurs homards, ils ont pris un autre moyen. Ils font bouillir leurs crustacés dans de l'eau chargée d'acide salicylique.

A Beloochistan, quand un médecin fait prendre une médecine à un patient il est supposé en prendre une semblable pour faire preuve de sa bonne foi. Si le malade meurt par son traitement, les parents du défunt ont le droit de tuer le médecin, à moins d'une entente au préalable le déchargeant de sa responsabilité. Si on se décide de lui prendre sa vie, il doit mourir comme un homme.

Un journal de Londres, "Nature," a publié récemment la découverte, par M. Krenner, de Budapest, d'un nouveau minéral de thalium qui a reçu le nom de "lorandite." On trouve ce nouveau minéral associé au réalgar à Allehar, Macédoine. Il se présente sous la forme de cristaux transparents, monosymétriques ; sa couleur varie du rouge carminé au rouge kermès ; il contient 59,5 pour 100.

La plus grosse charrue du monde entier, appartient à la Californie. Cette charrue a été construite il y a quinze ans, et elle fut suspendue entre deux roues de huit pieds de diamètre. Le premier jour, dix chevaux furent attelés dessus, mais la charrue ne broucha pas. On augmenta le nombre jusqu'à cinquante, et la charrue se mit enfin en mouvement. Le jour suivant on y attela quatre-vingts boeufs. Dans ces conditions, elle n'était plus d'aucune utilité, et on la mit de côté.

Un observateur météorologiste, M. Léon Arnoye, a signalé un cas très curieux de formation de neige, qui s'est produit à Agen, pendant la nuit du 30 au 31 janvier 1895, où le thermomètre s'est abaissé aux environs de 140 Far. au-dessous de zéro. Un violent incendie ayant éclaté dans une scierie mécanique les pompiers, accourus à la hâte, ne tardèrent pas à lancer des torrents d'eau au milieu des flammes. Pendant la manoeuvre, cette eau, vaporisée par l'intensité du foyer s'élevant dans un air sec et froid, se condensait immédiatement et retombait à l'état de neige. Alors donc qu'un ciel parsemé d'étoiles brillait au-dessus de leurs têtes, qu'un vent glacial du nord-ouest fouettait leurs visages, le piquet de service du 9e d'infanterie et les autres témoins du sinistre voyaient la neige tourbillonner au-dessus de la fournaise ardente.

D'après le "Southern architect", l'emploi du mortier de brique pilée en place du ciment hydraulique est maintenant recommandé par les plus hautes autorités dans le monde des ingénieurs.

Des expériences faites avec des mélanges de chaux vive et de brique pilée ont montré que des blocs d'un demi-pouce d'épaisseur peuvent, après quatre mois d'immersion dans l'eau, supporter, sans s'écraser ou se fendre, une pression des plus fortes.

On estime aussi que l'addition au mortier ordinaire d'un dixième seulement de brique pilée par rapport au sable, empêche la désagrégation si souvent caractéristique des mortiers employés dans la maçonnerie des édifices publics.

La brique broyée, mélangée à la chaux et au sable, est d'un emploi général dans les colonies espagnoles où l'on s'en trouve bien, et on prétend que ce mortier est supérieur au meilleur ciment hydraulique de Rosendale pour la fabrication des drains, des réservoirs ou citernes et même des toits, qu'ils soient faits en tuiles ou qu'il s'agisse de toits plats ou terrasses en usage dans les régions tropicales.

Les proportions à employer dans ce cas sont approximativement de une partie de brique broyée, une de chaux et deux de sable.

On mélange à sec et on humecte ensuite avec de l'eau à la manière ordinaire.

Le firmament est plus blanc au-dessus d'une surface cultivée de la terre, qu'au-dessus d'une surface qui ne l'est pas, pour la raison qu'un grande quantité de poussière épaisse flotte dans l'atmosphère dans le premier cas, ce qui produit une plus grande diffusion de lumière.

## LA CUISINE DANS LE NICKEL

Depuis que la Nouvelle-Calédonie a mis à notre disposition ses riches gisements de nickel, on a appliqué ce métal propre et coquet à toutes sortes d'usages. On en a fait, entre autres choses, des ustensiles de cuisine du meilleur effet. Les partisans et, surtout, les fabricants de l'ancien matériel culinaire ont aussitôt soulevé la question de savoir si les sels de nickel qui se forment forcément dans les casseroles du nouveau modèle ne seraient pas nuisibles à la santé.

M. van Hamel Roos, savant hollandais, vient d'y répondre dans un recueil récemment fondé par lui et intitulé : "Nouvelle Revue des falsifications des denrées alimentaires." Voilà, entre parenthèse, une revue qui ne manque pas de sujets à traiter, à l'époque où nous vivons.

M. van Hamel Roos a cuisiné des frietots variés aux sels de nickel et les a fait consommer par un chien, lequel pesait 9¼ lbs. Pendant 34 jours, ce brave animal, ainsi alimenté, a absorbé une ½ once d'acétate de nickel, correspondant à 82 grains de nickel métallique. Le toutou n'a pas été incommodé, en apparence du moins ; cependant, il mangeait avec moins d'avidité les aliments au nickel que ceux qui n'en contenaient pas. Il augmenta de 7 p. c. de son poids. Le trente-cinquième jour, le sujet fut occis et autopsié ; son cadavre ne présentait aucune lésion organique ; cependant, le foie et les reins montraient des traces de nickel. A l'inverse des objets d'horlogerie, le chien était en voie de se nickeler intérieurement.

## CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

C'est un objet vital et toujours à l'ordre du jour que celui de la conservation des substances alimentaires. M. Schribaux, directeur de la station de semences de l'Institut national agronomique, s'inspirant des travaux de M. Pasteur, vient de présenter à la Société d'Encouragement un appareil qui résout ce difficile problème dans une très large mesure. Il s'agit, tout simplement, d'une marmite et de son couvercle. La marmite est en tôle, en fer-blanc, en cuivre argenté, en porcelaine