

Vous y verrez, je crois, qu'il est un prodigieux tireur d'alouettes et qu'il détient à cette heure le record du kilomètre en automobile. Il favorise aussi les inventions commerciales, et une chaudière de locomotive, aux Etats-Unis, porte son nom.

Ainsi autrefois, à Rome, les derniers empereurs descendaient dans le cirque pour conduire le char, instituaient des joutes où ils luttèrent avec les grands fauconniers et permettaient qu'on mit leur aigle sur le couvercle de quelque baume. Il est vrai qu'alors Rome n'était déjà plus dans Rome et que les empereurs n'étaient plus que des mannequins sur lesquels on essayait un dernier effet de pourpre.

Etrange destinée qui veut que toutes ces dynasties, aussi bien celles qui ont vécu par le fer que celles qui règnent par l'or, soient modelées les unes sur les autres et qu'elles ressemblent toutes à une pyramide d'Egypte renversée: quadrilatère de force massive en haut à pointe microscopique et dérisoire en bas!...

Stéphane LAUZANNE.

CONSERVATION DES FRUITS

Chaque année on entend dire autour de soi: "Les raisins, les fruits ne se conservent pas." Naturellement, car on ne prend aucune précaution hygiénique et aseptique.

Non seulement il y a dans l'air des légions de microbes et d'infiniments petits qui frappent à la porte de nos fruitiers pour y entrer, mais chaque année, malgré la surveillance, il y a des fruits gâtés qui échappent au regard et qui laissent après eux des quantités de spores et de germes mauvais.

Il faut donc, avant tout, désinfecter les fruitiers avec nos meilleures insecticides; le sublimé corrosif, l'acide phénique, le lysol.

Il faut, de plus, renouveler les papiers et toutes les matières qui ont servi de lits ou d'enveloppes aux fruits.

Ce n'est pas tout, il ne faut apporter au fruitier que des fruits parfaitement sains, cueillis à la main, par une belle journée ensoleillée et transportés avec les plus grandes précautions, car tout fruit qui non seulement est meurtri, mais a reçu le moindre choc, ne se conservera pas.

Dans cette question de la conservation des fruits, les plus petits détails ont leur valeur.

Ainsi, non seulement il faut choisir une belle journée, mais il ne faut pas cueillir avant dix ou onze heures et jamais après quatre heures, parce que c'est entre onze heures et quatre heures que l'air a son *summum* de salubrité.

Dans cet ordre d'idées, c'est une faute d'employer des paniers profonds: il ne

faudrait pas de superpositions de fruits.

La raison de ces précautions, qu'en général on comprend peu, est celle-ci: l'air est rempli, comme nous l'avons dit, de germes mauvais qui attendent leur proie; quand le fruit est sain et sa surface intacte, il est, pour ainsi dire, invulnérable; mais s'il a sur la peau la moindre altération, il est alors, comme l'on dit, en état de *réceptivité*.

Voilà pourquoi l'on recommande tant le *ressuyement*, avant d'enfermer les fruits définitivement, soit en laissant le fruitier ouvert avec courant d'air, soit en attendant quelques jours avant la mise en place.

On appelle *ressuyés*, des fruits qui ne conservent aucune trace d'humidité.

Quelque genre de fruitiers qu'on adopte, les fruits demandent à être disposés, arrangés avec soin, la queue en haut, sans contact, autant que possible, avec leurs voisins.

Ils doivent être visités souvent, pour faire disparaître ceux qui se gâtent et qui deviendraient des foyers de contagion.

Car une pomme gâtée, par exemple, laissée au milieu des autres, ferait pourrir le tas tout entier.

En général, c'est donc une faute de mettre les fruits par tas; en dehors de la contamination, il y a toujours à craindre l'échauffement.

Cependant, dans les années d'abondance, quand le fruitier est plein, les pommes se conservent très bien sur la paille, mais il ne faut pas dépasser deux ou trois lits superposés, afin que l'air puisse circuler dans la masse.

Cette question de la conservation des fruits a, de tout temps, préoccupé les chercheurs.

On s'est demandé quel était l'enveloppe la meilleure pour la soustraire à l'action des agents extérieurs. On a même ouvert des enquêtes et fait d'intéressantes expériences.

Voici, en résumé, le résultat de ces recherches:

De toutes les matières employées comparativement pour envelopper et conserver les fruits: papier de soie, paille de bois, paille de seigle, d'orge, feuilles sèches, sable, son, c'est le papier de soie qui a donné le meilleur résultat. La maturité s'est poursuivie régulièrement, les fruits ont conservé une saveur parfaite, avec toute leur beauté et leurs qualités extérieures.

Les lots enfouis dans le sable étaient aussi très bien conservés, mais moins avancés que les autres lots en maturité.

Cela vient de ce que rien ne se tasse comme le sable; les fruits sont ainsi soustraits complètement à l'action de l'air.

La chaux en poudre a aussi une très grande propriété conservatrice et, con-

trairement à ce que l'on pourrait croire, elle n'a aucune action corrosive.

On sait que la poudre de liège est très en usage chez les Espagnols et c'est le procédé dont ils se servent pour nous envoyer leur raisins de table.

En résumé, toute matière fine qui, en se tassant, intercepte l'air, peut rendre des services pour la conservation des fruits.

Mais on se ferait illusion si l'on pensait qu'on peut les soustraire ainsi à la décomposition. La nature reprend toujours ses droits. On ne peut que retarder la maturité de huit, dix, quinze jours, tout au plus.

JOURNAL DE LA JEUNESSE.—Sommaire de la 1563^e livraison (15 novembre 1902).—Le petit Leveillé, par Albert Cim.—Monsieur Voltaire père.—Les Nouvelles machines à vapeur: les Turbines, par Daniel Bellet.—Yvonne, légende bretonne, par Edmée Leprince.—Royauté de Charles de Bourgogne, par Mme Barbé.—Les Timbres-poste, par Lucien d'Elne (suite).

Abonnements—France: Un an, 20 fr. Six mois, 10 fr. Union Postale: Un an, 22 fr. Six mois, 11 fr. Le numéro: 40 centimes. Hachette et Cie, boulevard Saint-Germain, 79, Paris.

TOUR DU MONDE.—Journal des voyages et des voyageurs.—Sommaire du No. 46, 15 novembre 1902. 1. Au Pays des Lapons, par M. L. de Launay, suite. 2. A travers le monde: Bizerte. Le Futur Toulon Africain, par G. du Boscq de Beaumont, fin. 3. Parmi les races humaines: Coutumes commerciales en Chine. Le Comprador et le Shroff. La Houille en Nouvelle-Calédonie. Pourquoi ne s'en préoccupe-t-on pas? 4. Grandes Courses de Terre et de Mer: La République de l'Acre. Le Viaduc du Vauar. Etablissements Français de l'Océanie, par Eugène Gallois. 5. Livres et Cartes. 6. L'armée autour du monde: Angleterre: Pendant la guerre sud-africaine. Les effectifs anglais et le total des pertes. Japon: Augmentation notable de la flotte japonaise. France: Le fantassin français est-il trop chargé. Moyens de l'alléger.

Abonnements: France: Un an, 26 fr. Six mois, 14 fr. Union Postale: Un an, 28 fr. Six mois, 15 fr. Le numéro: 50 centimes.

Bureaux à la librairie Hachette et Cie, 79, boulevard Saint-Germain, Paris.

C. A. Morin, Montréal

Allumettes Walkerville.

Imperial, 3 cses et plus.....	5 50
" moins de 3 cses.....	5 75
Duke of York, 5 cses et plus.....	3 80
" moins de 5 cses.....	4 00
Knight, 5 cses et plus.....	5 00
" moins de 5 cses.....	5 25
Maple Leaf, 5 cses et plus.....	1 80
" moins de 5 cses.....	1 90
Crown 5 cses et plus.....	1 60
" moins de 5 cses.....	1 70
Club 3 cses et plus.....	4 80
" moins de 3 cses.....	5 00
Royal, 5 cses et plus.....	3 70
" moins de 5 cses.....	3 90

S. H. & A. S. Ewing, Montréal

Vienna Baking Powder.

Canistre 1 lb, la cse 4 doz.....	2 25
" 1/2 " " " " " " " " " " " "	1 25
" 1/4 " " " " " " " " " " " "	0 75
Paquet 5 oz " " " " " " " " " " " "	0 70
" 3 " " " " " " " " " " " "	0 35