

on visite un temple, on n'en a jamais fini avec les nombreuses idoles qu'ils montrent.

Une des curiosités d'Amber, c'est le temple de la déesse *Daïvera*. Quand je suis arrivé devant ce temple, le brahme, qui était accroupi à la porte, s'est levé et, avec l'aide d'un novice, a soulevé deux petits rideaux qui cachaient deux niches contenant des images informes. Puis il m'a montré dans un coin deux grandes épées aux lames très larges, qui étaient fichées dans un tas de sables sanguinolent. "Chaque matin, m'a-t-il dit, je sacrifie un veau à la déesse!"

Autrefois on immolait une victime humaine, un enfant. Les Anglais ont exigé qu'on remplaçât notre semblable par un agneau ou par un veau. Ici comme partout, ils ont interdit les cérémonies odieuses ou barbares.

Le brahme de la farouche déesse, gros homme, grêlé, avec des yeux à fleur de tête, a l'air ignoble. Il doit regretter les sacrifices humains! J'ai quitté ce vilain idolâtre sans lui rien donner. Ce qu'il a dû me maudire!

Mon retour d'Amber a été charmant, surtout après avoir dit adieu à l'éléphant. Cette forêt de vieilles mosquées, de vieux temples et de vieux palais qui ont abrité les rois, les rajahs et leurs favorites m'a intéressé au dernier point.

C'est ainsi qu'on passe devant les restes des grandes villes mortes de la Grèce et de l'Italie.

Ici nous touchons aux poétiques récits de l'histoire romantique. C'est pourquoi, au milieu de ces ruines magnifiques, on ne pense pas aux choses réelles, mais on rêve d'un "monde idéal" qui a envahi notre âme depuis l'enfance.

A suivre.

Maison L. Chaput Fils & Cie

UNE POIGNÉE DE NOUVELLES.—La maison L. Chaput, Fils & Cie vient de recevoir:

Cinq caisses de liqueur digestive à base de sels naturels de Vichy. Excellente liqueur qui rappelle la chartreuse et le Kummel—excellente au goût, se vend \$16.00 la caisse, fret d'hiver—comme il s'agit d'un essai, si, comme nous le pensons, cette liqueur s'implantera au pays, on pourra la vendre meilleur marché.

—Viennent d'arriver: 400 paquets de whisky Ainslie—un excellent whisky, comme vous savez.

—100 caisses de thé Ceylan vert en paquets, marque abeille—une marque dont la réputation est faite—avec chaque premier achat de Thé vert de Ceylan, la maison Chaput offre gratuitement une canistre rouge et or, contenance 60 lbs. Cela fait bien dans une épicerie.

—Beau saumon à vendre à prix bas. Demandez les prix, vous y trouverez votre avantage.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE CANADIENNE

A l'Exposition Universelle de 1900

Le rapport du jury de la classe 40 (industrie laitière) consacre à l'industrie laitière canadienne les lignes suivantes:

Le développement colossal du Canada est dû à diverses causes:

1o Les efforts constants et l'intelligente initiative non seulement du ministre de l'Agriculture du Dominion, mais aussi du commissariat de chacune des provinces du Canada.

2o L'établissement d'écoles de laiterie dans les provinces, où les producteurs viennent puiser un enseignement scientifique et pratique, de sages indications et la connaissance des systèmes et appareils de fabrication.

3o La parfaite organisation du service d'inspection des crèmeries et la répression énergique de la fraude consistant à employer du lait écrémé pour la fabrication du fromage.

4o Le développement du système coopératif qui consiste à établir des fabriques centrales où les patrons des environs apportent leur lait, et la répartition du produit du fromage fabriqué, basée non sur le poids du lait fourni pour chacun, mais sur sa richesse en matières grasses, ce qui a été une grande émulation pour les patrons à obtenir des laits riches.

Et enfin l'application du système frigorifique non seulement pendant la fabrication, mais au transport par mer et par chemin de fer, des produits fabriqués, ainsi qu'à leur conservation dans les docks aux ports de réception. Dans le but d'activer l'établissement de chambres frigorifiques dans les crèmeries, le gouvernement a créé des primes allouées aux propriétaires qui en établissent dans leur exploitation.

On a beaucoup remarqué au pavillon du Canada, au Trocadéro, une vitrine dans laquelle un courant d'air frais produit par une installation frigorifique "Linde" établie au sous-sol, a permis de conserver à la vue du public pendant la durée de l'Exposition et dans un état de parfaite conservation les beurres, les fromages, les œufs, des pommes, etc.

Pour donner une idée de l'extension que prend chaque année au Canada l'industrie laitière, il suffira de dire que le nombre des fabriques de beurre et de fromage dans l'étendue du Dominion était de 1,733 en 1891, et de 3,649 en 1899.

Les produits soumis à l'examen

du jury consistaient en beurres de qualité très fine, logés en caisses de bois parfaitement conditionnées pour l'exportation, et de fromages de la qualité connue sous le nom de Cheddar, les uns colorés, les autres non colorés.

Il faut reconnaître que les beurres n'ayant pu voyager de Liverpool à Paris en frigorifiques, avaient perdu quelque peu de leur fraîcheur, mais les fromages étaient parfaits.

Le Commissariat du Canada ayant désiré que les produits fussent examinés en collectivité, il n'est pas possible de faire une mention spéciale pour chacun des produits. Mais de l'ensemble, il a résulté cette impression, que, dans son genre, le fromage du Canada peut avoir des rivaux, mais qu'aucun ne lui est supérieur, et pour cette raison, le jury de la classe 40 a décerné à la collectivité des producteurs canadiens le diplôme de grand prix avec le maximum de points, ainsi qu'à chacun des ministres de l'agriculture des provinces de Québec et d'Ontario.

En résumé, l'Exposition du Canada, pour ses produits de l'industrie laitière, a été l'une des plus importantes et des plus remarquées.

LES CANALISATIONS EN BOIS

Les canalisations métalliques sont généralement employées pour le transport de l'eau, leur emploi s'impose d'autant plus que ces canalisations sont presque toujours souterraines. De récents essais ont montré que la canalisation en bois peut, dans bien des circonstances et lorsqu'il s'agit du transport à ciel ouvert, être utilisée avec avantage. Un exemple récent de cette substitution du bois au métal nous est signalé par le "Scientific American." L'expérience est d'autant plus intéressante qu'il s'agissait de desservir plusieurs établissements (neuf fermes et un moulin, dont le plus éloigné était distant d'au moins 2 milles du réservoir d'alimentation).

La conduite construite pour ce service est formée de pièces de bois assemblées, elle a été construite par trois ouvriers seulement avec un avancement d'environ 45 pieds par jour.

Nous voyons, d'après la description donnée par notre confrère américain, que la canalisation se divise en deux branches. La conduite mesure 10 pouces de diamètre intérieur; elle est composée de madriers de sapin sans nœuds, découpés en segments et assemblés suivant le