

du courant, sont appelés ampères-mètres et ceux pour la force électromotrice, voltmètres. En principe, ces derniers ne diffèrent pas des premiers et tout instrument qui peut être employé comme ampère-mètre peut aussi être utilisé comme voltmètre pourvu qu'il ne faille qu'une faible proportion du courant pour le traverser.

Il existe encore une grande série d'instruments d'autres genres tels que compteurs à watts, galvanomètres et indicateurs. Pour les instruments destinés à mesurer l'électricité, il faut une matière dont la résistance ne varie pas avec la température. Pendant longtemps, le métal blanc appelé l'argent d'Allemagne remplissait ce but, mais l'américain Edward Weston a trouvé un alliage ayant un coefficient de zéro température qui ne varie nullement avec la température.

ŒUFS FRAIS DE SIX MOIS

Si vous étiez allé, il y a une vingtaine d'années, chez une brave femme de cultivateur et lui aviez demandé de vous faire une bonne omelette au lard avec des œufs âgés de six mois, elle se serait demandée si l'air de la campagne ne vous aurait pas rendu fou, ou bien elle se serait moquée intérieurement de l'ignorance crasse des "gens de la ville." Pour faire une bonne omelette, aurait-elle dit, il faut que les œufs n'aient pas huit jours; les œufs de six mois ne seraient bons qu'à témoigner à des acteurs impopulaires le mépris du public, ou à permettre à un gamin d'exprimer ses sentiments au policeman trop strict ou au professeur de collège trop revêche.

Mais la science a fait du progrès. Les œufs de six mois figurent maintenant sur la table des riches, sous diverses formes et servent à confectonner certains recomfortants — egg-noggs, tom and jerrys etc., — pour les gens qui se trouvent attardés la nuit plus tard que de coutume.

De huit jours à six mois, voilà un progrès dès à présent acquis; on travaille maintenant à conserver les œufs frais depuis le moment de la naissance de votre fils, jusqu'au jour où il pourra déposer son premier bulletin, dans l'urne électorale. On n'en est pas encore là; mais pour celui qui a suivi la marche du progrès dans la conservation des œufs depuis quelques années, ne désespèrent pas de pouvoir manger dans vingt ans d'ici, en succulente

omelette, aromatisée de persil, d'oseille ou de pointes d'asperges, voire même fortifiée de tranches dorées de jambon, des œufs qui seront pondus l'an prochain.

La nécessité est la mère de l'invention. Or, pour faire une omelette il faut nécessairement des œufs frais, d'où la nécessité d'avoir des œufs frais toute l'année, car il n'y a pas de raison pour qu'on ne mange pas d'omelette toute l'année.

La difficulté à vaincre était celle-ci. La poule tout en donnant de nombreuses preuves de l'intérêt qu'elle porte à l'humanité, est d'un naturel entêté. Elle fera bien certaines choses, mais il y en a d'autres qu'elle ne veut pas faire. Ainsi, on a bien trouvé le moyen de conserver les œufs, mais les plus savants n'ont pu découvrir la raison pour laquelle la poule, en immense majorité, se met en grève à la fin d'octobre et ne retourne au travail qu'au commencement de février. Les préparations spéciales pour activer la ponte ont leur effet tous les mois de l'année excepté en novembre, décembre, et janvier. Pendant ces trois mois ils sont absolument inefficaces; la poule les ignore complètement.

Le résultat de cet entêtement, c'est que la poule commandait le marché, en novembre, décembre et janvier et que son œuf se vendait alors à des prix fabuleux. Elle sentait son avantage et ne voulait le lâcher à aucun prix. Si l'homme avait pu s'entendre avec quelque autre bête pour obtenir des œufs de poule pendant ces trois mois, il aurait pu boycotter la poule et la réduire à l'occupation d'éleveuse de poulets. Mais les efforts faits dans cette direction sont également restés sans effets.

La poule, maintenant, n'a plus le même empire et ne commande plus le marché pendant les trois mois stériles de l'année. L'homme ne s'inquiète plus si la poule est assidue au travail ou si elle s'est mise en grève, pourvu qu'elle donne à quelque moment qu'il plaise à son caprice, sa production accoutumée. Et c'est à la découverte du moyen de conserver les œufs frais que l'on doit la suprématie reconquise de l'homme sur le volatile et le bon marché des œufs en hiver.

Pendant la période où elle laisse libre cours à son industrie, la poule produit plus que le marché ne peut immédiatement absorber; de là, une diminution des prix pendant le printemps et l'été. L'homme s'est demandé comment il pourrait gar-

der le surplus pour le temps de la stérilité, comme Joseph en Egypte avait gardé le surplus des récoltes des années grasses, pour la consommation des années maigres. Les premiers tâtonnements dans cette voie ont donné lieu à l'œuf artificiel, qui n'a, d'ailleurs, jamais été regardé comme un succès; et au chaulage qui a mieux réussi.

Mais la victoire définitive a été acquise par la conservation en glacières, méthode qui, actuellement, remplace le chaulage dans toutes les grandes villes des Etats-Unis.

A partir du 1er juin, tous les œufs reçus dans les centres de distribution sont mis en glacières. Il fait alors si chaud qu'on ne peut guère garder les œufs, dans les conditions ordinaires, plus d'une semaine; de sorte que les arrivages se composent d'œufs de trois à quatre jours d'âge: mis en glacières, ils ne vieillissent pas et lorsqu'on les en sort pour les mettre sur le marché, à partir du premier octobre, ils sont aussi frais, pour trois ou quatre jours, que lorsqu'on les a reçus de la campagne. Naturellement, ils vieillissent ensuite assez rapidement.

Les œufs sont mirés avec soin en sortant de la glacière, de sorte qu'il est impossible que l'on vende des œufs gâtés. S'il s'en trouve ensuite dans ceux que vend le détailleur, c'est qu'ils se sont gâtés après être sortis de la glacière.

Avant que l'on eut recours à la conservation en glacière, les œufs frais, en hiver, valaient pour le moins, aux Etats-Unis, dans les villes, de 50 à 55c la douzaine; maintenant, le prix descend à 25c et quelquefois au-dessous. L'année dernière, dans deux glacières seulement, à Boston, on a conservé ainsi 60,000 boîtes de 30 douzaines, soit 21,600,000 œufs. Mais on n'en conservera probablement pas autant cette année, car les prix obtenus cet hiver n'ont pas atteint tout à fait ce que l'on en espérait.

MODES ET NOUVEAUTÉS

La baisse des prix de la laine mérino a éveillé l'attention du gouvernement des Nouvelles Galles du Sud, qui s'est livré à une enquête à ce sujet. Aux questions posées par ce gouvernement à la chambre de commerce de Bradford, M. Fawcett, président de la commission des laines, a répondu que les bas prix de la laine mérino fine et superfine proviennent de ce que toutes les laines fines sont démodées et qu'il n'y a pas de demande d'Amérique.