

## Propos Scientifiques et Industriels

### Une suspension originale

Prenez une betterave rouge bien faite et de bonne grosseur ; coupez-la aux deux tiers de sa hauteur ; puis, sur la section horizontale, creusez un peu la partie restante de façon que le creux puisse recevoir une petite quantité de mousse et un oignon de jacinthe. Suspendez cette betterave la tête en bas et maintenez la mousse humide. Sous l'influence de cette humidité, la jacinthe se développera, et aussi les feuilles de la betterave qui, cherchant à reprendre leur direction de croissance naturelle, entoureront la betterave de feuilles jaunes ou blanches garnies de filets rouges. Au moment de la floraison de la jacinthe, les feuilles auront complètement caché la suspension, et du milieu de ce bouquet de feuilles bariolées ou panachées sortira la hampe de la jacinthe, le tout formant une suspension du plus pittoresque effet. Pour bien réussir, il ne faut pas placer la suspension dans un appartement trop chauffé.

### Les marcheurs infatigables

Ceux qui marchent beaucoup sont exposés, une fois ou l'autre à voir leurs pieds meurtris à la suite d'une course prolongée.

Tout désagrément et toute souffrance sont évités en faisant ceci :

Prendre de l'alun en poudre ; le faire dissoudre dans un vase plat, la solution recouvrant seulement le fond ; y tremper la plante des pieds pendant 15 à 20 minutes, sans mouiller les ongles ; la nuit, maintenir sur le dessous du pied des compresses imbibées de la même solution. Laisser sécher sans essuyer, se préparer quelques jours à l'avance.

Plus de voyageurs fatigués. Cela vaut bien la peine qu'on l'essaie.

### Le lapin animal carnivore

Les intentions de la nature à l'égard de l'alimentation des herbivores généralement, ne paraissent point posséder une fixité absolue, celle des herbivores étant moins sujette à varier. Plusieurs oiseaux, mangeurs de matières végétales normalement, deviennent volontiers carnivores, et il y en a des cas classiques ; le cheval et la vache se nourrissent, s'il le faut, de têtes de morue, et rongent les os qu'ils rencontrent. Le rat et le cobaye sont carnivores à l'occasion, et s'entre-dévorent quand il est nécessaire. Le lapin enfin, — et bien d'autres d'ailleurs — ne craint pas non plus la viande. On en connaît un qui mange la viande cuite, crue, salée, quelle qu'elle soit, et prend grand plaisir à ronger les os. Le lapin est "cuniclophage" ; il est dangereux de laisser ensemble plusieurs lapins qu'on oublie de nourrir, et le plus souvent un certain nombre de ceux-ci sont dévorés — sauf squelette et fourrure — par les survivants.

### La constitution des coquilles d'huitres

MM. Chatin et Müntz ont porté leurs recherches sur la composition chimique des coquilles d'huitres, sujet déjà abordé en 1812 pour Fourcroy et Vaquelin. Au fer et au soufre dont la présence avait été signalée dans le carbonate de magnésie, la manganèse, le fluor, le brome et l'iode. Des faits constatés se déduisent une sorte de justification d'anciennes pratiques agricoles ou médicales. Le phosphore, dont la propriété est notable surtout dans l'huitre portugaise, objet d'une consommation si considérable, explique la recherche de

ces coquilles par les petits cultivateurs des environs de Paris. C'est encore le phosphore joint au brome et à l'iode qui justifie l'emploi, depuis Ambroise Paré jusqu'à Gendrin, des écailles d'huitres calcinées contre le rachitisme, les mauvais ulcères et le goitre. Il convient également de remarquer que les coquilles d'huitres, qui entrent dans tous les remèdes des empiriques contre la rage, renferment, outre le fluor, dont les propriétés physiologiques sont incertaines, le brome, substance antinévralgique, et l'iode, substance antisepticémique.

### La découverte de l'Amérique

"The Geographical Journal" pour mars renferme un intéressant travail de M. Yule Oldham, qui s'efforce de démontrer que le Brésil fut atteint — involontairement sans doute — par des navigateurs entre 1445 et 1449 ou 1450. M. Oldham s'appuie sur une carte d'Andrea Bianco (1448), qui figure au sud-ouest du cap Vert une terre accompagnée d'une légende dont l'interprétation est douteuse. Il s'agit en effet de savoir si cette terre est considérée comme s'étendant à 1,500 milles vers l'Occident, ou si la légende veut dire qu'à 1500 milles à l'Occident de cette "ixola otinticha (île authentique)" il y a une terre. — Dans les deux cas il y a de grosses difficultés, et le sentiment général des membres de la Société géographique de Londres a été que l'hypothèse de M. Oldham n'est guère admissible. La discussion, donnée "in extenso," est d'ailleurs fort intéressante à tous les points de vue.

### La production de l'aluminium

L'industrie de l'aluminium, qui est redevable de la plupart de ses progrès à l'électricité, est à peu près limitée à la France, à l'Allemagne et aux États-Unis.

Voici, pour ce dernier pays, la marche ascendante bien remarquable qu'a subie la production de ce métal dans ces dernières années :

1888, 19,000 lbs ; 1889, 44,000 lbs ; 1890, 61,000 ; 1891, 150,000 ; 1892, 260,000 lbs ; 1893, 342,000 lbs ; 1894, 642,000 lbs.

Si la production de l'aluminium continue à augmenter dans ces proportions considérables, ce métal pourra être bientôt livré au prix de 30 sous la lb., ce qui permettra, étant donnée sa légèreté, de remplacer le cuivre dans beaucoup d'applications.

### Origine des principaux légumes ou fruits

L'épinard est originaire de la Perse. — Les noisettes nous viennent de la Grèce. — Les coings nous viennent de Corinthe. — Le navet, de Rome. — La pêche de la Perse. — Le raifort est originaire d'Angleterre. — Les melons, d'Asie. — La sauge, du midi de l'Europe. — On dit que le haricot vient d'Égypte. — Les prunes nous viennent de Dumas. — Le pois, du sud de l'Europe. — La prairie de coriandre est originaire de l'Orient. — La groscille est originaire de la Grande-Bretagne. — Le gingembre, des Indes orientales et occidentales. — L'abricot, des plaines de l'Amérique. — Le concombre était originairement un légume des tropiques. — Les poires ont été apportées d'Orient par les Romains. — La noix est originaire de la Perse, du Caucase et de la Chine. — Les câpres se trouvaient autrefois, à l'état sauvage, en Grèce et dans le nord de l'Afrique. — L'ail nous

est venu de Sicile et des rives de la Méditerranée. — L'asperge était autrefois une plante sauvage des côtes de la Grande-Bretagne. — Le clou de girofle est originaire des îles Malacca, ainsi que la noix muscade. — Les cerises étaient connues en Asie dès le septième siècle. — La tomate est originaire du sud de l'Amérique et a emprunté son nom à un Portugais. — Le persil est venu, dit-on, d'Égypte et la mythologie nous apprend qu'Hercule avait coutume d'en orner sa tête. — Les pommes furent apportées d'Orient par les Romains. — L'oignon était l'objet du culte des Égyptiens 2000 ans avant l'ère chrétienne. Il fut d'abord originaire de l'Inde. — Le cantaloup est originaire d'Amérique ; il tira son nom d'un endroit situé près de Rome et on le cultiva d'abord en Europe. — Les Romains se servaient de citrons pour préserver leurs vêtements des teignes et, du temps de Pline, on les considérait comme un poison. Ils sont originaires d'Asie.

### Le linge indestructible

Il y a des gens qui préfèrent l'économie à la propreté et qui, dans un esprit de philosophie spécial, se contentent aisément de l'apparence du bien-être. On n'est pas tenu de les imiter, mais encore est-il curieux de savoir comment ils opèrent et avec quelle ingéniosité.

Témoin l'inventeur Marx, de Leipzig, dont le "Cosmos" nous relate la découverte générale. Ce chercheur économe et soigneux de son bien ne se contente pas des faux-cols en papier ni même de ceux en celluloid, qui ont une certaine vogue sous le nom de "linge américain." Il est possesseur d'une recette qui permet aux amateurs insuffisamment "lingée" de lutter à coups de pinceau contre la crasse, sans passer par l'intermédiaire coûteux et destructeur du blanchissage.

Son procédé consiste à enduire un tissu quelconque, linge ou papier, à l'usage du corps, avec un mélange d'albumine, de laque et de couleur blanche. Les objets à enduire, cols ou manchettes, sont tout d'abord amidonnés et repassés, puis passés au blanc d'oeuf ; on laisse sécher. Ensuite, on peint à deux couches avec le mélange de couleur et de laque. Et voilà le praticien en possession d'une lingerie possédant, à ce qu'affirme M. Marx, de Leipzig, les avantages suivants : imperméabilité, brillant, blancheur éclatante, incomcombustibilité. L'auteur insiste avec raison sur l'incombustibilité ; il est dur, en effet, quand on a des faux-cols et des manchettes, mais pas de chemise, de voir le feu dévorer ces accessoires indispensables à un véritable gentleman.

### Froid aux pieds

Le froid aux pieds habituel, commun chez les anémiques et les lymphatiques, se guérit par la douche froide des pieds, administrée tous les matins pendant 40 secondes, sur chaque pied, et suivie de frictions avec la laine. En hiver, on peut faire les frictions avec de la neige, qui dispense de la douche des pieds. Rien ne digestionne mieux les organes internes, rien n'enraye efficacement la prédisposition aux rhumes et aux angines.

### Les appareils de sauvetage en poil

Résumant les travaux et les expériences d'un ingénieur norvégien de Drammen, M. W. C. Moller, la "Revue de la marine marchande" signale l'utile emploi qui peut être fait du poil de renne pour la confection d'engins de