

puiser ce parfum dans la nature. Ce procédé est appelé l'enfleurage et peut être appliqué à d'autres fleurs.

On recouvre d'une légère couche de graisse très pure les deux faces d'une série de lames de verre, que l'on place dans des cadres de bois d'une épaisseur convenable. Entre deux plaques consécutives, on place une couche de fleurs cueillies avant la rosée du matin. Chaque jour, on enlève les fleurs flétries et on les remplace par des fleurs fraîches. On recommence ainsi un grand nombre de fois, puis on réunit les graisses. On obtient une sorte de pommade ayant une odeur délicieuse, que l'on épuise par la vaseline. La graisse reste seule et l'extrait est mis à part. Le rendement est très faible, 40 grammes sur une très grande quantité de fleurs.

L'odeur est déjà d'une énergie extraordinaire. Mais on peut aller plus loin encore et distiller dans le vide cet extrait. On en tire 21 grammes de résine et 19 gr. d'une huile très fluide, dont l'odeur est d'une énergie qui dépasse tout ce que l'on peut imaginer. C'est ce principe odorant si suave que l'auteur voudrait arriver à préparer.

* * *

L'hon. M. L. J. Forget a été élu vice-président de la "Royal Victoria Life," en remplacement de Sir J. A. Chapleau. M. E. B. Osler, de Toronto, a été nommé directeur de cette même compagnie.

* * *

Pour beaucoup de gens, il n'est pas de bons déjeuners sans fromage. Suivant eux, rien ne termine mieux le repas et ne facilite plus heureusement la digestion qu'un morceau de gruyère ou un délicieux petit suisse.

Eh bien, c'est encore une erreur populaire, et, si nous nous en rapportons aux curieuses observations que vient de faire sur la question un chimiste berlinois, la plupart des fromages seraient notoirement indigestes.

Le chimiste dont nous parlons a eu l'idée de soumettre divers échantillons à la digestion artificielle, opérée dans des éprouvettes contenant une quantité donnée de suc gastrique. Les expériences, plusieurs fois répétées et faites avec un soin minutieux, ont donné les résultats suivants :

Le roquefort est digéré au bout de 4 heures, le chester au bout de 4 h. $\frac{3}{4}$. Tous les autres fromages sont bien plus longs à digérer ; gorgonzola, 8 heures ; gruyère, 8 $\frac{1}{2}$ h. ; hollandaise, 9 heures ; brie, 9 $\frac{1}{4}$ h. ; marolles, 9 $\frac{1}{2}$ h. ; camembert, 9 $\frac{1}{2}$ h. ; suisse, 10 hrs ; port-salut, 10 hrs ; livarot, 10 $\frac{1}{4}$ h. ; munster 11 hrs.

Or, comme un repas ordinaire est digéré en quatre ou cinq heures au plus, le chimiste allemand conclut que le fromage en général, n'a pas les qualités digestives qu'on lui a prêtées jusqu'alors.

* * *

The Montreal Water & Power Co, vient de donner une hypothèque de £250.000 (deux cent cinquante mille livres sterling) soit, au cours du jour, \$121,665 à "The Law Guarantee & Trust Society Ltd., de Londres.

L'intérêt payable à 5 p.c.

* * *

Un chimiste américain se creusait la cervelle afin de découvrir pourquoi une simple friction sur une pâte noire donnait aux chaussures un si beau lustre. Le chimiste, ennemi des solutions simples, a trouvé que ce lustre était dû à ce fait que le