

à 5 pour cent, si la nature et la quantité des ingrédients ne sont pas indiqués. En raison de cette mesure, plusieurs tanneurs australiens ont menacé d'envoyer leur cuir à Londres pour l'y faire apprêter.

L'ALCOOL D'ÉPIS DE MAÏS

Le département de l'Agriculture des États-Unis est en train de développer une nouvelle industrie qui consiste à produire de l'alcool au moyen des épis de maïs; cette industrie promet, dit-on, d'atteindre une grande valeur commerciale. Des recherches faites à Hoopston, Ill., ont démontré que les grandes quantités d'épis de maïs inutilisés chaque année peuvent produire de l'alcool en quantité suffisante pour justifier la construction d'une distillerie en rapport avec une manufacture de conserves de maïs.

Jusqu'à présent, le département de l'Agriculture a réussi, par de simples méthodes de fermentation, à obtenir un rendement de 11 gallons d'alcool d'une tonne d'épis verts et, par des méthodes similaires, 6 gallons d'alcool d'une tonne de tiges de maïs vertes. Un fonctionnaire du département dit que ces essais montrent qu'il y a 240 livres de matière propre à la fermentation dans une tonne de tiges vertes de maïs, qui donnent un rendement égal environ à la moitié de leur poids d'alcool absolu. En chiffres ronds, une tonne de tiges produit 100 livres d'alcool absolu, ou 200 livres d'alcool à preuve. Le grain ajouté aux épis augmente encore la quantité d'alcool que l'on peut obtenir d'une tonne d'épis.

LA CULTURE DES TRUFFES

La science vient de remporter un autre triomphe qui aura un effet considérable sur l'approvisionnement des aliments de l'univers et causera une immense joie parmi les gourmets et les amateurs de bonne chère. M. Emile Boulanger, de l'Institut de France, a réussi à cultiver les célèbres truffes du Périgord par un procédé presque équivalent à la germination artificielle, dit "Modern Grocer".

Jusqu'alors, les truffes n'ont été trouvées qu'à l'état sauvage et il a été impossible de les cultiver par transplantation ou par toute autre des nombreuses méthodes qui ont été essayées. Les truffes du Périgord, les seules qui soient en grande demande, ne croissent que dans cette partie de la France.

C'est un effet reconnu que beaucoup de fermiers feraient une jolie fortune s'ils en cultivaient; mais jusqu'alors cette culture a été impossible. Les truffes sont un précieux article d'alimentation; elles contiennent une forte proportion de corps nourrissants. Des millions de personnes les considèrent comme le condiment le plus délicieux pour les sauces et de nom-

breux plats. Toutefois leur prix ne les met pas à la portée de tout le monde.

Pour obtenir les truffes on emploie un procédé simple, mais très long. Le porc a un flair infailible pour les découvrir. Le fermier passe un anneau dans le nez d'un cochon vif et intelligent et l'emmène dans la campagne. L'animal arrive à un endroit où une truffe est enfouie, quelquefois à deux ou trois pieds de profondeur; il essaie de creuser la terre pour obtenir la truffe, mais l'anneau l'en empêche. Le fermier entrouve vivement le sol avec sa bêche, empochè la truffe et continue sa recherche. De temps en temps il donne au cochon une tranche de la partie extérieure de la truffe, qui est

sans valeur, afin d'apaiser son impatience.

Pour en revenir à la nouvelle découverte de la science, M. Boulanger a découvert, par l'examen microscopique le principe de germination ou graine de la truffe qui n'avait jamais été isolé auparavant. Ce principe est contenu dans les spores des vésicules transparents de la truffe. Il planta ces spores dans diverses substances nourrissantes, telles que du pain, des pommes de terre et des carottes et s'aperçut en dernier lieu que la germination se faisait le mieux sur des betteraves; celles-ci contiennent une énorme proportion de sucre, substance nécessaire à la croissance de la truffe.

M. Boulanger plaça ces betteraves dans des flacons fertilisés et constants de telle sorte que l'air frais pouvait y pénétrer librement, sans que des germes de maladie pussent y avoir accès. Le mycelium des truffes du Périgord se développa sur les betteraves et de petites truffes apparurent. Ce mycelium mis en terre produisit des truffes excellentes et il y a tout lieu de croire que cette culture peut se faire dans d'autres parties du monde où le climat et le sol lui conviennent.

Brevets Canadiens obtenus par des étrangers.

MM. MARION & MARION, Solliciteurs de Brevets, Montréal, Canada et Washington, E.-U., fournissent la liste de brevets canadiens récemment accordés à des étrangers par leur entente.

Tout renseignement à ce sujet sera fourni gratis en s'adressant au bureau d'affaires plus haut mentionné.

Nos.

- 101080—Herbert S. Elworthy, St. Andrews, Ang. Production de...
 101091 — Parascheva Sechiad, Paris, France. Procédé de fabrication de manchons pour filatures et de courroies pour transmission de mouvement.
 101092—Léon Serpillet, Paris, France. Engins et moteurs à vapeur.
 101170—George Frs Jaubert, Paris, France. Préparation de...
 101280—Réné A. LeMaître, Bruxelles, Belgique. Préparation de...
 101328—Oscar F. Carlson, Stockholm, Suède. Méthode pour la...
 101333—MM. Burnett & Bubeat, W...
 101340—George Moore, Londres, Ang. Appareil pour séparer...
 précieuses du minéral...
 contient.

Téléphone Est 2358

J. E. CHAMPAGNE

Expert Comptable et Auditeur

Organisation de Comptabilité
d'après les meilleurs systèmes

290 rue St. André, - MONTREAL

HORMISDAS CONJANT, Entrepreneur.
Plâtrier, 609 Berri. Phone Bell E. 1177.

**Sun Life Assurance Company
of Canada**

Bureau Principal, - MONTREAL

L'homme habile à prendre des assurances et qui veut conduire son affaire d'une manière strictement honnête et honorable, a une excellente occasion de le faire dans cette Compagnie "Prosperé et Progressive." Ecrivez au Surintendant des Agences à Montréal.

LA JACQUES-CARTIER

Compagnie d'Assurance Mutuelle
contre l'Incendie.

Bureau: 118 St-Jacques, Montreal

Primes fixes et système mutuel.
Taux raisonnables, sécurité absolue.
Réclamations justifiées promptement payées.

On Demande des Agents.

**PATENTES
OBTENUES PROMPTEMENT**

Avez-vous une Idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marion & Marion, Ingénieurs-Experts.
Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal,
{ et 407 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS

J. Wilfrid MICHAUD

WILKS & MICHAUD

Comptables, Auditeurs, Commissaires pour
toutes les Provinces

Règlement d'affaires de Faillites

211 ET 212 BATISSE BANQUE DES MARCHANDS
Téléphone Main 425 MONTREAL

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne porte rien.