

fait un devoir de mentionner la publication de cette brochure superbement illustrée qui est envoyée sur demande adressée à la compagnie.

\*.\*

Comment les Boers font des courroies : des courroies... il en faut une quantité dans les fermes des Boers ; elles trouvent même souvent des amateurs que le fermier n'aime pas, bien au contraire.

C'est que tout ce qui est à lier aux voitures, jougs de bœufs, charrues et autres ustensiles se lie avec des courroies.

Les produits achetés sont chers et mauvais, c'est pourquoi l'on fait les courroies soi-même, et ce de la manière suivante :

Une ou deux fortes peaux de bœuf conditionnées d'une certaine façon sont taillées sans interruption en bandes de 3 centimètres (environ  $1\frac{1}{2}$  pouce) de largeur.

On roule les bandes qui ont environ 2 mètres (environ  $6\frac{1}{2}$  pieds) de long, l'une à côté de l'autre autour de la traverse d'une potence haute et large, de telle sorte que les lais inférieurs se trouvent d'environ une hauteur d'homme au-dessus du sol.

Dans ces lais inférieurs on suspend une pierre pesant de  $1\frac{1}{2}$  à 2 quintaux qui doit être bien attachée.

Entre la courroie et la pierre il faut intercaler un fort bout de bois recourbé—une branche—qui permet d'y introduire le bout d'un long gourdin épais comme le bras.

Or, ce gourdin est manié à l'autre bout par un Cafre, qui en courant tourne alors avec lui en rond dans la même direction et tord ainsi les courroies ensemble jusqu'à ce qu'elles se collent en monceaux à la traverse ; il retire alors le gourdin, la pierre tend à descendre, tourne de plus en plus rapidement dans le sens opposé, les courroies se dégagent et par la force graduellement

décroissante de la pierre en rotation peu à peu se détordent.

Aussitôt l'arrêt complet constaté, l'habile Cafre repique son gourdin dans la branche courbe et se remet à tourner jusqu'en haut.

Ce procédé se répète environ quatre jours, puis on graisse le tout comme il faut avec du saindoux, on tourne encore, on regraisse, jusqu'à ce qu'une entaille dans le cuir montre une coupe uniformément blanche.

Les courroies sont alors terminées, molles et tellement fortes, que le bœuf le plus fort ne peut les déchirer.

\*.\*

La valeur alimentaire des extraits de viande : D'après M. A. Romme, l'extrait de la viande n'est pas un aliment, mais simplement un condiment, car la quantité de principes nutritifs qu'il renferme est des plus limitées et il ne peut être pris à dose tant soit peu élevée. Il n'exerce aucune influence sur l'élimination d'acide carbonique et la production de chaleur par l'organisme :—la plus grande partie des principes qu'il renferme traversent l'économie sans être assimilés et se retrouvent dans l'urine.

Il en est de même des albumoses, telles que la somatose, par exemple. Celle-ci n'est pas, quoique renfermant près de 80 0/0 de substances albuminoïdes, un aliment, car la résorption de ces substances se fait très mal par l'intestin.

La somatose n'est pas même un condiment au même titre que l'extrait de viande, car les albumoses étant complètement insipides, ne peuvent rehausser le goût des aliments, mais, par contre, ce produit est un stomachique et un purgatif doux. Comme tel, il mérite d'être utilisé dans certains cas déterminés.

\*.\*