

aux mêmes causes prédisposantes ou excitantes. Les vaches à lait y sont plus sujettes, car elles sont plus exposées, étant plus retenues ensemble et continuellement établies les unes avec les autres, leur vitalité devient épuisée par le trop long allaitement, et en outre on les laisse vivre plus âgées. Leurs veaux sont plus sujets à contracter la maladie, étant nourris de lait mélangé, tandis que les animaux gardés pour la boucherie allaient ordinairement leurs veaux. La majorité des animaux de boucherie sont tués à l'âge de trois à quatre ans et en conséquence sont exposés moins longtemps à la contagion et leur vie se passe plus au grand air et à la lumière du soleil.

#### Manière d'introduction et de propagation de la maladie dans un troupeau.

Le taurau tuberculeux est probablement l'agent le plus actif de propagation de cette maladie, par cohabitation et ses rapports sexuels.

Les cultivateurs ne peuvent pas prendre trop de précautions en achetant un taureau ou en faisant servir leurs vaches par un animal, avant qu'il ait été soumis à l'épreuve tuberculeuse et trouvé exempt de tout symptôme de maladie.

Rien ne devrait induire un éleveur de permettre qu'un taureau vienne en contact avec ses animaux sains, avant d'être parfaitement certain que ce taureau soit exempt de toutes taches de la tuberculose.

On ne devrait jamais permettre à aucun animal tuberculeux de venir en contact avec les bêtes-à-cornes.

#### Serviteurs tuberculeux.

On ne doit jamais permettre aux hommes ou femmes souffrants de maladie tuberculeuse, la consommation pulmonaire, de prendre soin, nourrir et traire ou rendre aucun service en rapport avec les animaux ou les cochons.

Il est admis et reconnu partout que le tuberculeux se communique des animaux aux hommes et vice-versa.

Les bacilli toussés de gorges et de poumons de personnes ou d'animaux malades, s'attachent et sèchent sur les boisages, murailles, planchers et créches des bâtiments, les chariots à bœuf et entourage de cours, et la poussière mise en mouvement par les courants d'air où se mélangeant avec la nourriture dans les râteliers à foin et les auges, trouvent leur entrée dans l'estomac et les intestins et de là par les canaux sanguins et lymphatiques aux glandes abdominales et autres organes.

(A Suivre)

### LES DIVERSES UTILISATIONS DU COCOTIER

Le cocotier de la famille des palmiers, vient sur toutes les côtes et dans toutes les îles qui s'étendent jusqu'au quinzième degré en dessus et en dessous de la ligne équatoriale. Son aspect est bien connu : une longue tige droite, atteignant parfois trente mètres de hauteur et couronnée d'un plumet de feuilles vertes.

Toutes les parties de cet arbre peuvent être employées et sont de la plus grande utilité ; on l'a juste-

ment appelé " l'arbre providentiel des tropiques ". Le bois sert aux constructions ; on en fait des lattes, des conduites d'eau, des barrières et même des ponts. Les indigènes en fabriquent des cannes, des meubles et des ouvrages en marqueterie. Le bourgeon terminal appelé, chou palmiste, est un excellent mets qu'on mange préparé de diverses manières, mais qui, " au naturel ", c'est-à-dire cru, fait une excellente salade. Les feuilles servent à couvrir les cases des indigènes, à faire des nattes, des paniers, des éventails, des plats où l'on conserve le riz. Dans certaines régions on en fait même des vêtements. Les cendres des feuilles sont assez riches en sels de soude pour lessiver et blanchir le linge. Enfin, de temps immémorial, les folioles du cocotier ont servi dans l'Inde, comme le papyrus en Egypte, à faire des cahiers et des livres.

Du suc de la fleur et des incisions pratiquées dans l'écorce, on retire une boisson aigrelette. C'est le vin des indigènes, appelé communément vin de palme. Exposée au soleil, cette boisson s'aigrit et donne du vinaigre ; distillée, elle produit une eau-de-vie connue sous le nom d'arrache, et dont les effets alcooliques sont aussi désastreux pour la santé des indigènes que ceux des " consommations " multicolores de nos villes européennes.

Quant au fruit du cocotier, à la noix du coco, toutes les parties en sont utiles. Avant son entière maturité il renferme un lait très agréable à boire et, lorsqu'il est mûr, la volumineuse amande qu'il renferme constitue un aliment sain et agréable. Le *caire* ou *brou*, fibre grossière de couleur brune qui revêt la noix, sert à faire des cordes, des brosses et des balais. Cette matière a eu dernièrement une application fort curieuse, en raison de sa propriété de foisonnement, c'est-à-dire de gonflement au contact de l'eau. On en a rempli des caissons disposés le long de la muraille des navires, à la hauteur de la flottaison. En cas de déchirure de la coque par un projectile, l'eau, pénétrant dans les caissons fait gonfler la fibre de coco, et cette dilatation est assez grande et assez dense pour qu'il y ait obturation très convenable de la brèche produite. On a donné à la fibre de coco ainsi employée le nom de cellulose. A la bataille de Ya-Lu, les Japonais se sont beaucoup loués d'avoir les caissons ou *cofferdams* de leurs navires bourrés de cellulose.

La plus précieuse substance formée par cet arbre, ou plutôt par son fruit, est sans contredit l'huile de

coco, qu'on extrait des amandes desséchées sur le sable brûlant, coupées en tranches et pressées sur les lieux mêmes ou expédiées. Cette huile entre dans la fabrication des savons et donne lieu à des transactions commerciales des plus actives.

Le tourteau de cocotier est très apprécié pour l'alimentation du bétail ou des chevaux et remplace dans bien des cas les fourrages naturels.

Un médecin, M. le docteur Verrier, a fait de curieuses recherches ethnographiques à propos du palmier : il a établi que la culture de cet arbre avait des conséquences appréciables sur le caractère et le mode de vie des populations noires de l'Afrique. Toutes les populations qui se livrent à la récolte de l'huile de palme, ont des mœurs généralement douces, mais elles sont vouées à être réduites en esclavage par les Arabes et même par d'autres noirs, chasseurs et guerriers.

### L'IMPORTANCE COMMERCIALE DES COLONIES BRITANNIQUES

La dénonciation des traités de commerce anglo-allemand et anglo-belge est une infraction si éclatante au libre-échange, qu'il doit être le signal d'une évolution profonde dans la politique commerciale de la Grande-Bretagne. Déjà éprise de l'idée de la fédération impériale, inquiète des succès économiques de l'Empire allemand sur les marchés coloniaux aussi bien que dans les contrées étrangères, le peuple anglais songe très sérieusement à resserrer ses rapports commerciaux avec ses diverses dépendances. C'est, dans son esprit, le meilleur moyen de réaliser le rapprochement politique de la métropole et de ses filles presque émancipées, c'est aussi un refuge et un appui contre l'isolement *splendide* dont il s'enorgueillit on ne sait guère pourquoi : c'est enfin une ressource économique, un moyen de former un marché réservé où ses industriels lutteront en sûreté contre la concurrence étrangère.

En France, et sans doute aussi dans d'autres pays, l'importance économique de l'empire colonial britannique est à la fois méconnue et exagérée. On s'imagine que la grandeur commerciale du Royaume-Uni et la puissance de son exportation ont pour causes essentielles l'importance du commerce de l'Inde. C'est une erreur. En 1895, l'ex-