

que ces derniers ne sont trouvés coupables d'infraction, que si la poursuite prouve que l'accusé savait que son client était mineur. Cet amendement ne s'applique pas aux épiciers, ce qui est cause qu'ils sont toujours exposés à être poursuivis.

On se demande s'il ne serait pas dans l'intérêt des épiciers de faire amender la loi.

Une délégation a été nommée pour rencontrer l'association des hôteliers et avoir une entrevue avec le premier ministre de la province, dans ce but.

* **

L'analyse des eaux-de-vie : L'Association des chimistes bavaoises, dans son assemblée annuelle à Wurzburg, vient d'examiner de très près la question de l'analyse des eaux-de-vie dites naturelles.

Après une longue et sérieuse discussion, l'assemblée a clos ses débats en déclarant que, dans l'état actuel de la science, on devait renoncer à se prononcer sur l'authenticité d'une eau-de-vie en se basant sur la seule analyse chimique.

Il faut bien reconnaître que les méthodes employées dans les laboratoires de chimie peuvent être de très utiles auxiliaires de la dégustation. Isolés, ces procédés sont inférieurs à cette dernière, qui n'est pas un paragon d'exactitude.

Joint à la dégustation, dans des mains et un palais exercés, ils peuvent permettre une *quasi-certitude*, suivant le terme sportif ; mais pour atteindre à la certitude complète, il faut en outre avoir des renseignements sérieux sur la provenance, l'origine et le prix.

* **

La Dominion Ice Co., qui fabrique sa propre glace, vient de faire l'acquisition à Maisonneuve d'immenses terrains traversés par une

source d'eau très pure qui, cet hiver, sera, après filtration spéciale, transformée en une belle glace transparente, beaucoup plus pure et beaucoup plus saine que celle que l'on retire actuellement du Saint-Laurent.

Nous aurons l'occasion de décrire, à l'entrée de la prochaine récolte de glace, l'installation nouvelle de la Dominion Ice Co., dont M. Gustave Destroismaisons est le créateur et l'âme dirigeante.

* **

Nous publions, à titre d'information la description d'un procédé pour la conservation du lait breveté par MM. Adolf Brecher et Adolf Kittel, en France, sous le No 288, 410, en date du 2 mai 1899.

Le lait fraîchement trait est évaporé complètement dans le vide à 40 degrés centigrades, puis transporté et complètement séché sur des appareils de dessiccation appropriés, maintenus à la même température.

Après dessiccation parfaite, le lait, totalement débarrassé de son eau, est finement pulvérisé, placé dans des boîtes hermétiquement closes.

Pour favoriser la conservation et la solubilité de la poudre de lait dans l'eau chaude ou même froide, on ajoute au lait avant son évaporation, environ 0.10 à 0.15 pour cent d'un carbonate alcalin (bi-carbonate de soude) capable de former avec les corps gras, des composés solubles dans l'eau. D'autre part, il est bon d'ajouter une quantité égale de sucre, avant ou après l'évaporation.

On peut essayer, sans grands frais, ce nouveau procédé.

* **

Billets contrefaits : Il y a actuellement en circulation, une grande quantité de billets de (\$2) deux dollars. Ces billets qui sont mal faits