Les maquereaux des Côtes d'Angleterre : M. W. Garstrang, s'est livré à une étude approfondie des diverses races de maquereau (*Scomber scomber*), et après un examen attentif de leurs migrations, il arrive aux conclusions suivantes : les maquereaux qui fréquentent les diverses localités des eaux britanniques ne sont pas exactement les mêmes, mais ils présentent un ensemble de particularités qui permettent de distinguer les races locales.

Les différences en sont surtout sensibles pour les races géographiquement éloignées l'une de l'autre : elles diminuent avec la proximité. Entre le maquereau de la mer du Nord et celui de la Manche, il n'existe aucune différence ; en revanche, la race irlandaise se divise nettement en deux groupes respectivement spéciaux aux côtes occidentale et méridionale. Il est juste d'ajouter qu'une série de transitions continues relie entre-elles les races indiquées plus haut. C'est la race de l'Irlande occidentale qui représenterait le plus exactement le type primitif.

dans les centres commerciaux comme un homme d'une grande habileté et d'une parfaite honorabilité, il a occupé le poste de Président du Board of Trade et il s'est acquitté de ses fonctions d'une manière très remarquable.

MM. T. Temple & Sons ont été nommés gérants-généraux et M. E. L. Temple, secrétaire.

Le bureau principal se trouve dans le "Temple Building."

Le problème de la conservation du lait présente chaque jour des solutions nouvelles. Actuellement, on semble se préoccuper beaucoup de

la stérilisation au moyen de l'action modérée de la chaleur, à cause de l'altération bien discutée et évidente cependant que provoquent dans ce liquide les températures élevées nécessaires à la destruction absolue des microorganismes. Mais en demandant à la chaleur une action seulement partielle, il faut recourir à un autre agent destructeur. Dans un procédé nouveau, on aurait recours à un chauffage à 70° sous une forte pression d'acide carbonique.

Le lait placé dans un autoclave est d'abord saturé d'acide carbonique sous pression, puis chauffé pendant 30 minutes.

Ensuite on ouvre l'autoclave et on fait ainsi tomber la pression ; le gaz carbonique s'échappe, le lait est débité dans des bidons ou des bouteilles. Ces récipients sont bouchés sous une pression d'oxygène.

M. de Parville affirme que les résultats obtenus seraient excellents : on aurait conservé du lait ainsi traité pendant plus de cinq mois sans rien remarquer à la dégustation. Tous les ferments aérobies seraient détruits dans la première opération ; quant à la pression d'oxygène, elle aurait pour effet d'immobiliser dans le lait les ferments anaérobies qui ont survécu au chauffage et qui resteraient donc sans action.

La vente de ce lait dans des siphons, comme l'eau de seltz, présenterait en outre l'avantage d'éviter les fraudes.

D'après des essais exécutés au laboratoire de physiologie de la Faculté de médecine, un second chauffage à 85° stériliserait le lait d'une façon absolue.

Signalons un nouveau fruit : Des horticulteurs allemands ont donné le nom de framboise de terre, *aard framboos*, aux fruits d'un arbuste