

les lancer dans la circulation et qu'on a bien de la difficulté d'échanger les billets hors de service.

L'honorable ministre des finances est respectueusement prié de prendre en bonne considération les plaintes du commerce et des banques.

Une fabrique de Chicago a mis en circulation commerciale, sous forme de poudre, une préparation à base de gélatine qui, ajoutée au lait écrémé lui rendrait l'aspect du lait complet. Dans le *Chemiker Zeitung* on signale ce produit étranger et on indique le procédé de recherche suivant pour y caractériser l'impureté.

On prend une solution de nitrate mercurique à 25 p. 100, et on ajoute à 10 c. c. de lait 10 c. c. de cette solution. On agite énergiquement; puis on laisse reposer cinq minutes et on filtre. S'il y avait de la gélatine, la solution filtrée, traitée par une solution d'acide picrique donnerait un précipité jaune caractéristique.

Nous avons parlé il y a quelque temps de l'envoi en Angleterre par la station d'engraissement de Carleton place, de volailles engraisées adressées en compartiment froid par l'Hon. Sydney Fisher à l'échevin James Ruddin de Liverpool. Ces poulets se sont vendus rapidement au prix de 16 cts la livre en gros. Ils étaient plumés, mais non vidés pesaient en moyenne $5\frac{1}{2}$ livres chacun. Le prix en gros a, comme on le voit, atteint \$1.70 la paire.

Le département fédéral de l'agriculture nous communique à ce sujet les extraits suivants d'une lettre du consignataire de ces volailles :

J'ai été agréablement surpris de l'excellence générale de votre petit envoi expérimental de chapons canadiens. A l'ouverture des boîtes, on trouva les volailles en belle condition et d'une apparence fort engageante.

Après avoir sorti les volailles des

boîtes, j'en suspendis une pour quelque temps afin de voir combien de jours elle conserverait sa belle apparence. Je trouvais que la chair prenait une blancheur de lait aussitôt que l'humidité occasionnée par l'état frigorifié eut disparu. Aujourd'hui, après cinq jours écoulés, elle est aussi belle qu'une volaille fraîchement abattue.

Je pense que les prix obtenus vous seront agréables en même temps qu'ils vous rapporteront un profit. C'est un bon prix sur le marché aussi élevé que ceux que l'on offre actuellement pour les poulets du Surrey. Pour de petits arrivages hebdomadaires, j'ose dire que ce prix pourrait être maintenu à sept pence (14 sous) la livre.

Au moment de leur engraissement, les poulets valaient 50c la paire.

Les aliments consommés dans le cours de l'engraissement coûtèrent 31 sous, faisant un total de 81 sous par paire, si l'on n'alloue rien pour la main d'œuvre. Les boîtes d'emballage revinrent à 3 sous la paire, et les frais de transport et de vente reviendraient dans le cours ordinaire des affaires pour de tels poulets à pas plus de 22 sous la paire; un total de \$1.06 ce qui laisse 70 sous la paire pour le travail et le profit.

La McKay Milling Co., d'Ottawa, a ouvert une succursale à Montréal au No 305 du *Board of Trade*, sous la direction de M. W. A. Burns, qui est chargé d'affaires de la compagnie pour la ville et le district de Montréal.

Le beurre et l'hygiène. — Dans une réunion récente du Comice agricole de Gembloux (Belgique) on s'est occupé de la création d'une laiterie coopérative.

L'ingénieur agricole de Gembloux publie à ce sujet une étude comparative très intéressante des deux procédés généraux d'écémage, sontané et centrifuge, au point de vue de la contamination possible du beurre par les microbes infectieux.