

secrète, au lieu de la publier, conformément à la loi.

40 S'il n'a pas rempli l'obligation de déclarer sa faillite au greffe dans les délais et formes voulus.

50 S'il ne s'est pas présenté personnellement devant la justice ou devant le syndic, en temps utile, lorsqu'il jouit d'un sauf-conduit provisoire.

60 S'il n'a pas de livres de commerce ou si ses écritures sont tenues d'une manière irrégulière ou incomplète, quoiqu'on n'y trouve aucune trace de fraude.

La *banqueroute frauduleuse* se définit par son nom même : elle est l'une des formes les plus hideuses du vol.

La faute, quelque grave qu'elle soit n'est pas suffisante pour constituer la banqueroute frauduleuse ; il faut qu'il y ait fraude.

La banqueroute frauduleuse résulte de tout acte par lequel le failli a voulu s'enrichir frauduleusement au détriment de la masse de ses créanciers, en mettant à l'abri de leurs poursuites tout ou partie de ses biens.

Dans la pratique, la fraude se traduira sous des formes très variées. Le procédé le plus direct et le plus souvent employé consistera, de la part du commerçant, à détourner une partie de son actif. Souvent aussi le failli aura recours à la simulation, il cherchera à tromper ses créanciers sur le chiffre véritable de son actif ou de son passif, réduisant le premier, exagérant le second. Et notamment, il omettra à dessein de mentionner sur ses livres certaines créances ou il simulera des dettes imaginaires au profit d'un complice.

La soustraction, lacération ou destruction des livres de commerce est aussi l'un des éléments de la banqueroute frauduleuse.

Pénalités

La banqueroute simple est punie d'un emprisonnement de un mois à deux ans ; en cas de circonstances atténuantes, la durée de cette peine peut descendre au-dessous du minimum. Pendant longtemps, la banqueroute frauduleuse fut punie, en France, de la peine de mort ; aujourd'hui, elle n'est plus passible que des travaux forcés à temps (de 5 à 20 ans) en cas d'admission de circonstances atténuantes, on n'applique plus que la réclusion, ou même la prison (de 2 à 5 ans).

La tentative de banqueroute simple n'est pas considérée comme un délit, elle n'est soumise à aucune peine. Au contraire, la tentative

de banqueroute frauduleuse est punie comme le fait lui-même.

Ajoutons que les banqueroutiers frauduleux sont soumis aux lois de l'extradition et ne peuvent plus, comme autrefois, aller vivre fastueusement à l'étranger aux dépens de ceux qu'ils ont dépouillés.

Les poursuites se prescrivent, conformément au droit commun, par trois ans en matière correctionnelle (banqueroute simple) et dix ans en matière criminelle (frauduleuse).

Les complices de banqueroute frauduleuse sont punis de la même peine que l'auteur principal.

Toutefois, le conjoint, les descendants ou ascendants du failli et ses alliés au même degré qui auraient détourné, diverti ou recélé partie de de l'actif de la faillite, sans s'être concertés avec le failli, ne sont passibles que des peines du vol.

(A suivre.)

LES CHAMPIGNONS

Les champignons constituent une excellente nourriture. Ce qui les rend particulièrement intéressant, c'est que leur culture est d'une extrême facilité, n'exige que des soins—de très grands soins, par exemple!—et peut se faire par tout le monde, et à peu de frais, sous la seule condition de disposer d'une cave.

Il faut préparer d'abord un mélange de terreau, de fumier pourri et de crottin de cheval.

On forme de ce mélange une couche pyramidale à base rectangulaire et dont on arrondit la crête. La hauteur de cette couche est d'environ deux ou trois pieds. On étend sur cette surface du blanc de champignons, et l'on recouvre le tout d'une couche de terreau.

Le blanc de champignons ou *mycelium* est l'espèce de tissu plus ou moins épais formé par les nombreux filaments qui prennent naissance sur du sable mouillé ou sur des lames minces de verre, quand on y répand des spores ou semence de champignons.

Lorsque la couche a été ainsi disposée, on l'arrose de temps en temps afin d'entretenir l'humidité, et par conséquent la fermentation du fumier qui donne la chaleur indispensable au développement des champignons. Au bout de très peu de temps la couche se recouvre de filaments blancs et fins comme la soie—c'est là le *mycelium*—et ces filaments naissent en nombre

immense les petits tubercules qui croissent et se succèdent rapidement, et qui sont les champignons dits de couche ou de Paris.

Au lieu de blanc de champignons, on peut se contenter d'arroser les couches avec de l'eau dans laquelle on a fait macérer des champignons ; mais les couches ainsi fécondées sont beaucoup moins productives.

Quand le nombre des champignons formés chaque jour diminue il faut songer à préparer une autre couche. On arroserait en vain la première ; elle ne produirait plus rien, la fermentation étant terminée et ne donnant plus de chaleur.

Si l'on remarque sur la couche d'autres champignons que l'*agaricus edulis*, (champignon comestible) il faut les détruire sans pitié et en faire une autre. On doit également anéantir celle qui serait hantée par des scolopendres, des vers à mille pattes, des cloportes ou d'autres insectes ; elle ne donnerait que de détestables produits.

C'est une culture, à laquelle chacun peut se livrer sans difficulté. La composition des champignons de couche est telle qu'ils peuvent, jusqu'à un certain point, servir de succédané à la viande. Ils renferment, en effet, un grand nombre de substances dont la plupart sont azotées. Ainsi la *fungine*, l'*adipocine* l'*osmazone*, l'*albumine*, sont partie intégrante des champignons, ainsi que de la cellulose, de l'huile, une espèce particulière de sucre, de l'acide oxalique, etc.

LES " CONSERVATEURS " DU LAIT

M. P. Langlois, dans la *Revue Médico-Pharmaceutique*, étudie les méthodes permettant de reconnaître l'introduction de substances, dites " Conservateurs " dans le lait.

Le lait est un excellent milieu de culture pour les microorganismes ; les fermentations acides s'y développent rapidement. Depuis longtemps les laitiers ont cherché à protéger leur marchandise contre le développement des microorganismes en ajoutant certaines substances chimiques.

Bien que généralement les substances ajoutées soient peu dangereuses, étant donné la faible dose qui est suffisante pour enrayer le développement des bactéries, l'introduction de ces substances étrangères est, à bon droit, rigoureusement prohibée.

Les fraudeurs suivent les progrès de la Chimie et mettent à profit les