

neau s'élevèrent, à la hauteur d'un pied, deux colonnettes en briques pour supporter le cercueil où le corps tout nu fut déposé. Ainsi placé, et fermé solidement, ce sarcophage fut entouré de pains de résine avec du bois en quantité, et le sacrifice commença le 17 à six heures du matin. Le cercueil fut tenu à une chaleur blanche jusqu'à six heures du soir. Une corde et demie de bois fut consommée pendant ces dix heures.

Le cercueil ne fut ouvert que le 18 au matin. Il était tout déformé et les vis fondues. Il fallut l'ouvrir au ciseau. Pas un vestige du cadavre ne fut trouvé, sinon environ un quart de cendres d'un blanc grisâtre qui furent recueillies et placées dans une urne en verre de 18 pouces de haut. Aucune parcelle d'os ne s'y trouvait. Elles donnaient au toucher la sensation de poudre de sucre, et étaient absolument inodores. Le vase qui les contient est placé sur la cheminée du docteur, avec l'inscription de la date de la naissance et de la mort de Georges Opdyke.

Les frais de cette crémation se sont élevés à 93 dollars $\frac{1}{2}$, soit 467 fr. 50 ; savoir : 250 fr. pour le cercueil, 126 fr. pour le fourneau, 12 fr. 50 pour l'urne et 80 fr. pour le bois. Il est évident que ces frais pourraient être diminués de beaucoup, ainsi que le temps de la crémation, si elle avait lieu publiquement et en commun.

—*Prix* : Les partisans de la crémation, à Brême, ont collecté une certaine somme destinée à récompenser celui qui trouvera le moyen le plus économique et esthétique (?) d'exécuter ce procédé. Le concours est ouvert à cet effet. Les mémoires devront contenir la description, avec dessins, des appareils et leur prix, ainsi que des procédés de crémation et des expériences faites à l'appui avec la dépense. On peut les écrire en allemand, en anglais et en français. Est-ce sérieux ?—*Union M. (Bordeaux médical.)*

LE TRIPOTAGE DES VINS ET DU RHUM.—Une statistique récente fait connaître que sur cent vingt détenus actuellement à Sainte-Pélagie, il n'y a pas moins de soixante marchands de vins pour falsifications et tripotages. Nous voudrions applaudir à ce châtiement, mais il ne nous console point de boire, sous le titre menteur de "vin" toutes sortes de teintures plus ou moins colorées.

Que les buveurs de vin vrai ne comptent pas se rabattre sur de vraies liqueurs.

Voici la recette la plus employée, nous assure-t-on, pour fabriquer le rhum :

Cuir neuf rapé,	2 kilogrammes.
Écorce de chêne pilée,	500 grammes.
Clous de girofle,	15 —
Goudron neuf,	15 —
Alcool de méclasse,	180 litres.

(*Journal des Campagnes.*)—*Mouv. Méd.*