Or, sur ces 12 animaux, 3 seulement — appartenant tous au premier groupe — présentèrent des troubles morbides. Au bout de dix-neuf semaines, tous les chats furent sacrifiés et soumis à l'autopsie. Chez 5 d'entre eux, on trouva des lésions rénales: ces 5 animaux provenaient tous du lot sur lequel on avait expérimenté le borax, un seul chat de ce groupe (celui pour lequel la quantité totale de borax absorbé dans l'espace de cent trente-trois jours n'avait pas dépassé 72 gr. 50 centigr.), ayant échappé à ces altérations.

Les lésions dont il s'agit étaient, chez les cinq animaux, de même nature; leur intensité seule variait d'un animal à l'autre. Elles rappelaient celles que l'on constate, chez l'homme, dans les cas de néphrite subaiguë ou chronique, encore qu'elles ne fussent pas conformes à un type défini.

Le fait que des altérations rénales accentuées existaient précisément chez les animaux nourris avec des aliments bariqués, tandis qu'on n'en trouvait pas trace chez les témoins, paraît très significatif et ne saurait évidemment être mis sur le compte d'une simple coïncidence.

On pourrait, il est vrai, objecter que les doses quotidiennes de borax administrées à ces animaux étaient fort élevées et, en regard au poids du corps, beaucoup supérieures à ce qu'un homme peut absorber avec ses aliments, au cours d'une journée. M. Harrington est loin de partager cette manière de voir: en se basant sur les proportions habituelles de borax et d'acide borique que contiennent certains aliments, il démontre que, composée de ces aliments, la ration quotidienne d'un homme peut facilement renfermer plus de 4 grammes d'acide borique ou de borax.

Personnel

Nous regrettons d'apprendre que M. J. A. Beaudry de la Compagnie d'Épicerie Moderne qui a été souffrant depuis quelques semaines vient d'entrer à l'Hôtel-Dieu; toutefois, l'état de santé du sympathique secrétaire de la Fédération des Commerçants Détailliers de Montréal n'inspire aucune inquiétude sérieuse.

LE MACARONI

L'Allemagne a sa choucroute, la Russie son caviar, l'Angleterre son plum-pudding, mais l'Italie s'enorgueillit à juste titre de son macaroni qui, plus heureux que les spécialités des autres contrées, a peu à peu réussi à conquérir un des premiers rangs dans l'alimentation du monde civilisé.

Si l'on en croit la tradition, c'est aux Romains que l'Italie est redevable de l'invention de cette précieuse pâtisserie, dont le nom lui-même vient du latin "maccaro" qui servait à désigner le cylindre de bois avec lequel les boulangers de la Ville Éternelle étalaient et pétrissaient la pâte. Cependant quelques savants, et non des moindres doutent que les anciens aient connu le macaroni car il serait surprenant que dans ce cas leurs poètes aient omis de célébrer ce régal digne de la table des dieux.

Quoi qu'il en soit, la fabrication des fines pâtes sèches que l'on désigne sous les divers noms de "maccaroni", "napoletani", "vermicelli", "lazagni", etc., est devenue l'une des principales industries italiennes. Livourne, Florence, Gênes sont renommées pour la finesse et la solidité de leurs produits, mais la ville sans rivale pour le macaroni, celle où il joue à la fois un rôle économique et vraiment national, c'est Naples, l'incontestable capitale des fabricants et des mangeurs de macaroni!

Là, aussi bien dans la cité que dans toutes les riantes bourgades qui s'allignent à l'ombre du Vésuve, au bord du golfe d'azur, des milliers d'ouvriers triturent sans relâche des tonnes de pâte destinées à alimenter aussi bien l'incommensurable appétit de leurs concitoyens que la demande sans cesse croissante de tous les pays des deux hémisphères.

Industrie, du reste, d'apparence fort simple, toute familiale et dont les engins, aussi bien que les procédés, n'ont subi aucune modification, aucun perfectionnement, depuis des temps reculés, peut-être depuis les Romains.

M. L'ÉPICIER:
 La saison de l'Empois approche rapidement. J'aimerais attirer votre attention sur
l'Empois San-Toy
 reconnu par tous ceux qui s'en servent comme le meilleur Empois pour buanderie, sur le marché.
 Essayez une caisse échantillon. C'est un article de bonne vente.
J. H. MAIDEN
 MONTREAL.

"SCOTCH MERCHANT"
SPECIAL OLD HIGHLAND WHISKY
 est absolument pur et très vieux. Il possède un bouquet savoureux et délicat qui ne peut être égalé.
 Essayez-le, il vous donnera satisfaction.
 J'en ai l'Agence pour le Canada.
A. O. Fiset, Importateur,
 1604 Rue Notre-Dame, MONTREAL.

THE DOWD MILLING CO. LIMITED.
 Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.
 Entrepôts à OTTAWA, QUYON, QUE., PAKENHAM QNT. Communications directes avec
 P. P. J. O. N. et W. C. P. R. G. A. R. G. T. R. O. et N. Y.
 Expéditions par Rail ou par Eau.
 Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, QNT.; QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.
 Bureau d'Ottawa, 241 rue Wellesley. Telephone 1563. Bureau de Montreal. 436, Bâtisse du Board of Trade.

Bonjour, Mr. l'Épicier!

"Beau temps, n'est-ce pas?" ainsi que le dit votre ami de l'autre côté de la rue. Oui? Je suis très content d'entendre cela. Il n'y a pas à sortir de là—le **Catsup Delhi Epicure** donne de grosses ventes; il est **meilleur** et coûte moins cher que la plupart de ces Catsups importés, soi-disant de haute qualité; et il est préférable que vous et votre client ayez le bénéfice extra, plutôt que de laisser ce bénéfice franchir la frontière pour aider l'Oncle Sam à construire sa flotte.

Vous dites que vos clients demandent un Catsup à plus bas prix? Eh bien, nous avons des **Catsups réellement bons**, et les **prix remarquablement raisonnables**, pour la qualité.

D'abord et Avant tout, il y a notre **Catsup Aymer Canada First**, que nous fournissons, en **canistres, sous verre ou en jarres de grès**.

Puis si vous voulez quelque chose d'encore bon, mais d'un prix un peu plus bas, nous pouvons vous fournir nos **Catsups Red Cross et Marque Tiger**.

Ainsi vous voyez qu'il n'y a réellement pas de bonne raison, pour que vous ne me donniez pas toutes vos commandes de Catsup.

Vous le ferez? Merci beaucoup.

THE CANNERS' DRUMMER.