

qui portent les spores ou semences de la moisissure. Lorsque ces spores ou graines sont arrivées à maturité, la moisissure, de verdâtre, devient noirâtre, et les spores s'en dégagent sous forme de poussière très fine. Tant que ces spores ne rencontrent pas des substances où elles puissent se développer, elles restent desséchées durant même un temps très long.

Pour ce qui est du beurre, toute sa masse peut être envahie par cette plante parasite.

Il y a quinze ou vingt ans, dit aussi le savant écrivain, on n'entendait pas parler de la moisissure du beurre. C'est qu'alors les tinettes, "ayant la plus drôle des mines avec leurs longues oreilles," étaient étanches, et qu'on avait bien soin de les tenir remplies de forte saumure. Mais aujourd'hui, le luxe est descendu jusqu'aux tinettes ! On leur a coupé les oreilles (châtiment dont jadis on se contentait de menacer bien fort les mioches trop turbulents), on leur a donné une jolie apparence : mais elles n'ont plus à être étanches, parce que l'on n'y met plus de saumure. Et l'on n'y met pas de saumure, parce que le commerce ne veut plus entendre parler de beurre salé.

Aussi le *Penicillium glaucum* a beau jeu !

Nous sommes très reconnaissant à nos confrères du *Tri-fluvien*, du *Courrier de Saint-Jean* et du *Journal d'Agriculture et d'Horticulture* qui ont bien voulu, dans le cours de ce mois, recommander chaleureusement à leurs lecteurs notre NATURALISTE CANADIEN.

PUBLICATIONS RECUES

—*Actes de la Société linnéenne de Bordeaux*, volume L, 1896. Parmi beaucoup de mémoires importants, nous y remarquons surtout la suite de l'*Index bryologicus sive enumeratio muscorum hucusque cognitorum*, qui comprend 256 pages de ce volume et n'est pas encore terminé.

—(U. S. Dept. of Agric.) D. W. Coquillett, *Revision of the Tachinidae of America North of Mexico*.