

une chaleur constante et égale. Enfin le séchage doit se terminer à l'ombre et sur des claies qui laissent circuler l'air autour des gousses.

M. Salmon a proposé la rédaction d'une brochure de propagande destinée à enseigner aux planteurs les procédés de culture et de préparation de la vanille.

Cette proposition a été adoptée.

Certains épiciers de Chicago utilisent, paraît-il, un nouvel auxiliaire pour la défense de leurs magasins : c'est le hibou !

Les épiciers, les bouchers et les gardiens des marchés de cette ville les emploieraient en guise de chats pour la destruction des rats, des souris et autre vermine. Les propriétaires et les concierges des grandes maisons de la cité ont suivi cet exemple. Les uns et les autres tiennent le hibou dans leurs caves durant la journée, et leurs locaux dès qu'il commence à faire nuit.

Voilà le chat détrôné aux Etats-Unis à moins que tous ces hiboux ne soient des canards ! ce qui est bien possible et même très probable, après tout.

Les pourparlers pour la formation en Allemagne, d'un syndicat de fabricants de sucre et de raffineurs se poursuivent et paraissent devoir aboutir d'ici peu. Dans une réunion d'intéressés, on a déjà calculé que le bénéfice que procurerait ce syndicat à la collectivité de ses membres, atteindrait \$10,341,750.

On vient de faire, en Allemagne, une nouvelle invention pour la fabrication de la margarine. Elle consiste dans l'emploi du lait d'amanche au lieu de lait naturel. Ainsi on peut fabriquer la margarine à un prix de revient inférieur de 10 p. c.

au prix actuel. Le lait est nécessaire pour transformer les matières grasses en petits globules du même caractère que ceux qu'on trouve dans le beurre naturel, et qui jouent un rôle important, parce que c'est grâce à eux que les matières grasses deviennent digestives et nutritives comme le beurre.

L'emploi du lait naturel à la fabrication de la margarine est restreint par la loi allemande à la moitié du poids. On a voulu ainsi limiter, de cette manière, la concurrence faite au beurre par la margarine.

Dans les années 1894 1896, les usines de margarine ont, en Allemagne, employé annuellement 50 millions de litres de lait, ce qui, à 3c la pinte, représente une valeur de \$1,500,000 ; en 1897, on emploie 10 millions de pintes d'une valeur de \$1,750,000. En 1897, les fabriques de margarine représentaient un capital total de 10 millions de dollars et la valeur du produit était de \$23,625,000 contre \$6,000,000 seulement en 1887.

M. Balland a présenté récemment à l'Académie des Sciences à Paris, une note sur la composition et la valeur alimentaire des fromages. En voici la conclusion :

“ Malgré les réserves qui s'imposent lorsqu'il s'agit de produits dont la composition varie nécessairement suivant leur ancienneté et suivant une foule de circonstances locales, nos analyses viennent à l'appui de tout ce qui a été dit sur la valeur des fromages français. Si l'on prend, par exemple, le gruyère fabriqué dans les départements qui avoisinent la Suisse, on trouve que 3½ onces de ce fromage contiennent, sous une forme concrète, autant de matières grasses et azotées qu'une pinte de lait, soit plus de substances nutritives qu'il n'y en a dans ½ livre de viande de boucherie à 75 pour