

heures au lieu de dix que nécessite la fumigation.

Le rapport de l'expert constate toutefois que la pictoline ne peut être employée que dans les cales vides, l'irrigateur du Dr Altschul ne pouvant être utilisé dans les cales remplies de marchandises et aucun autre moyen de répandre la pictoline n'existant actuellement.

Il y a, en outre, lieu d'observer que l'acide sulfurique contenu dans la pictoline pourrait exercer sur les marchandises un effet nuisible.

MM. Reinhardt & Co, de Toronto, vont prochainement installer une brasserie à Montréal.

La huitième chambre correctionnelle, à Paris, vient de rendre un jugement intéressant en matière de falsification. Certains industriels, pour édulcorer et conserver diverses substances alimentaires, emploient la *saccharine*, produit chimique ayant un léger pouvoir antiseptique, et possédant une force sucrante *cinq cents fois supérieure* à celle du sucre. Une circulaire ministérielle en date de 1888 avait prescrit aux parquets de poursuivre toute introduction de saccharine dans les denrées et boissons, cette substance passait pour nuisible à la santé.

C'est ainsi qu'un nommé G....., a été poursuivi devant le tribunal correctionnel de la Seine pour avoir vendu du cidre mouillé et additionné de saccharine. Condamné par défaut, il a fait opposition et vient d'être acquitté. Le jugement constate, d'une part, que G.... ayant prévenu sa clientèle, par un tableau affiché dans son magasin, que la boisson vendue était de fantaisie, avait le droit de la composer comme il l'entendait.

Les principes et l'usage des cultures pures dans la maturation de la crème ont été décrits par H. W. Conn. Dans un article plus récent le même auteur résume le résultat de ses expériences, avec des cultures pures, dans une grande laiterie. La qualité du beurre s'améliora dès qu'on introduisit l'usage de ces cultures, et on parvint à produire au mois de janvier, du beurre ressemblant, en tout point, au beurre du mois de juin.

H. Weigmann cite les résultats favorables obtenus par les cultures pures, spécialement pour corriger les défauts du beurre. Pendant un an et demi l'emploi des cultures n'a jamais manqué de faire disparaître tous les défauts du beurre, tels que l'aspect huileux, l'amertume, le goût de betteraves, la tendance à rouscir ou la mauvaise conservation. L'auteur préfère l'emploi des cultures à la pasteurisation de la crème.

Le Catalogue officiel de l'Exposition est entièrement composé : il ne reste plus qu'à le tirer et à le relier. Il comporte trente volumes, alors qu'il n'en comportait que neuf en 1889. La raison en est que le nombre des exposants s'est accru dans des proportions énormes ; il dépasse, en effet, soixante-seize mille.

Près de Wabash, Indiana, Nathan Meyer a consacré soixante acres de terre à l'élevage des lapins.

Cette ferme est unique en son genre.

M. Meyer a, cette année, livré au commerce un million de lapins, et il en a encore environ 160,000 pour ses affaires de fête de décembre et assez de bêtes à faire race pour à peu près doubler sa production en 1900.

La chair est très savoureuse et entre de plus en plus en faveur.