

très-favorablement par le jury composé d'hommes fort compétents.

M. A. Vercrusse-Bracq, à Gand, avait exposé cinq échantillons de différentes nuances et appropriés aux divers usages, dont l'un obtenu au moyen du sucre de betteraves fabriqué dans l'usine de la Société *La Ruche*, dont l'exposant est administrateur-directeur. Le jury a voté un diplôme de mérite ; à notre avis, il a montré trop de sévérité.

Le nombre et la variété des produits sucrés étaient considérables. Citons rapidement quelques-uns de ceux que nous avons plus particulièrement remarqués. En Angleterre, la maison Cross et Blackwell, de Londres, renommée pour ses fruits au sucre et au vinaigre, attache avec raison une grande importance à la fermeture soignée des bouteilles ; elle a adopté dans ce but un perfectionnement ingénieux qui permet d'ouvrir et de fermer avec facilité. MM. James Keiller et fils avaient de beaux candis, des dragées et des marmelades d'orange.

Le Portugal mérite une mention spéciale. Les maisons Loal Costa et C<sup>ie</sup>, Castanheiro Balthasar-Rodriguès, toutes deux de Lisbonne, exposaient une collection superbe de fruits confits et d'autres produits analogues. La première occupe 160 ouvriers et exporte beaucoup en Afrique.

La maison Lopez Hermanas, de Malaga, montrait des ananas et autres fruits au sucre.

En France, la maison V<sup>e</sup> Jaquin et fils présentait du sucre candi et des dragées ; M. Durand, de Carcassonne, de