

*collégiale de Notre-Dame de Beaujeu.* — M. Beauverie donne lecture d'une pièce de vers intitulée : *Liberté.* — M. Léon Mayet termine la séance par des propos humoristiques, ayant pour titre : *Les Chroniqueurs mondains.*

SOCIÉTÉ DE GÉOGRAPHIE DE LYON. — *Séance du 10 janvier 1892.* — Présidence de M. Cambefort. — M. Charles Trapadoux fait une conférence sur l'Algérie, en insistant particulièrement sur le développement matériel de la colonie, sur l'accroissement de sa population européenne, sur son commerce en général et sur les réformes politiques et administratives qui seraient nécessaires pour la prospérité de la colonie.

*Séance du 17 janvier 1892.* — Présidence de M. Cambefort. — Distribution des récompenses accordées pendant l'année 1891. M. Crescent présente son rapport annuel sur le concours. La plus haute récompense, consistant en une médaille d'or, est décernée à M. le chef de bataillon du génie de Lannoy de Bissy, pour sa belle carte d'Afrique.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, HISTOIRE NATURELLE ET ARTS UTILES DE LYON. — *Séance du 4 mars 1892.* — Présidence de M. Burelle. — La Société approuve les comptes de recettes et dépenses de l'année 1891, ainsi que le projet de budget pour 1898, présentés par M. Piaton, trésorier. — M. Burelle dépose sur le bureau, au nom de M. Cambon, la publication récente dont ce dernier vient d'enrichir la *Bibliothèque des connaissances utiles*, sous ce titre : *Le vin et l'art de la vinification.* Ce livre, consacré uniquement au liquide fourni par le raisin, contient toutes les instructions nécessaires pour conduire normalement la fermentation du moût, surveiller la cuvaison, procéder à l'analyse du vin et à la détermination aussi bien quantitative que qualificative de ses éléments divers. Des chapitres spéciaux sont consacrés aux vinifications qui donnent les vins blancs, les vins mousseux, les vins de seconde cuvée, de raisins secs, etc., aux moyens de conservation ou d'amélioration par le plâtre, le vinage, le chauffage, l'électrisation et la congélation. Les maladies des vins sont passées en revue, et à ce propos, le lecteur trouvera des instructions pour l'emploi du microscope. L'outillage vinaire, y compris non seulement les récipients, mais aussi les caves et les celliers, est minutieusement décrit. L'ouvrage contient enfin la statistique de la production, en France et à l'étranger, l'exposé des