

Le Conseil se réunit au moins quatre fois par an, à Ottawa; pour économiser le temps de ses membres il a constitué dans son sein des comités, soit permanents, soit spéciaux, chargés de l'étude de problèmes particuliers; de plus, afin de porter à son maximum d'utilité pratique ses avis, il a nommé douze sous-commissions consultatives, composées de savants, de technologistes et d'hommes d'affaires dont les avis lui sont gratuitement acquis. Les membres du Conseil des Recherches eux-mêmes ne reçoivent aucune rémunération; on leur rembourse simplement leurs dépenses.

Les recherches seraient impossibles sans "chercheurs" expérimentés. Conséquemment, pour augmenter le nombre des investigateurs scientifiques dans les industries canadiennes, le Conseil a établi des bourses d'étude et d'agrégation et des fondations collégiales, d'une valeur annuelle respective de \$1,200, \$1,000 et \$750, qui sont accordées aux élèves diplômés des universités et des collèges techniques ayant fait preuve de connaissances et d'aptitudes particulières dans quelque branche des sciences. Au cours de l'exercice 1921-22, 7 fondations collégiales, 14 bourses d'agrégations et 35 bourses d'études ont été décernées.

Au cours de l'exercice 1921-22, de nombreuses demandes d'aide financière ont été reçues; après un minutieux examen, certaines d'entre elles furent approuvées et des fonds mis à la disposition des investigateurs. Parmi ces allocations on doit mentionner celle accordée au professeur Wilfred Sadler, pour lui permettre de compléter ses recherches ayant pour but de déterminer la nature des bactéries et autres microbes qui se trouvent dans la crème, le lait et le beurre. Les études faites jusqu'à présent jettent une certaine lueur sur la question, en ce qu'elles révèlent l'importance de l'eau comme agent possible de contamination, envisagent la possibilité d'une recontamination bactérielle postérieure à la pasteurisation, signalent la nécessité du contrôle microbien dans la manipulation de la crème et la fabrication du beurre et, enfin, constatent qu'en certains cas l'infériorité du beurre a été soit éliminée, soit atténuée par la mise en pratique des conseils suggérés par les expériences du laboratoire.

Pour s'assurer de la possibilité de cultiver sur une large échelle plusieurs plantes oléagineuses et médicinales dans la Colombie Britannique, une allocation fut accordée aux professeurs R. H. Clark et J. Davidson de l'Université de la Colombie Britannique. Les investigations auxquelles il a été procédé révèlent qu'au lieu de conserver l'écorce du cascara sagrada pendant trois ans avant de s'en servir, on peut en faire un usage immédiat, sa maturation pouvant être rapidement amenée par des moyens chimiques; les essais faits à l'hôpital général de Vancouver sur de l'écorce ainsi traitée ont donné toute satisfaction. On examina ensuite le bois du cascara sagrada afin de vérifier si les principes actifs qu'il contient avaient assez de valeur pour justifier leur extraction. Les résultats préliminaires indiquent que le bois a presque autant de valeur que l'écorce; ces résultats, s'ils sont pleinement confirmés, permettront la conservation de cet arbre, dont l'espèce disparaît rapidement.