

UTILISATION DES VIEUX JOURNAUX.

Rien n'est plus méprisé qu'un vieux journal! et cependant que de choses il peut faire! Froissé en torchon, il constitue un excellent allume feu; découpé en bandelettes et roulé ou plié, il donne des *fidibus* employés pour allumer les cigares et les pipes; il remplace le carton cassé; les jeunes typos en font des couvertures; pliés en plusieurs épaisseurs et mis dans les chaussures, les journaux donnent de chaudes semelles; roulés autour des pieds et des jambes, ils remplacent les bas de laine; les fourrures et les habits bien enveloppés de vieux journaux seront préservés des mites, l'odeur de l'encre d'imprimerie étant aussi désagréable à ces insectes que celle du camphre et de la lavande; placés sous les tapis, ils garantissent ceux-ci de l'usure et de la poussière. Leur imperméabilité à l'air et à la chaleur les rend précieux en été pour conserver fraîches les boissons. Une bouteille de champagne frappée roulée dans un journal gardera toute une journée la même température. On utilise de vieux journaux pour faire des couvertures de lit très économiques. A Londres, on voit souvent des malheureux couchant en plein air étrangement enveloppés dans un journal.

DE LA COLORATION DES FROMAGES

L'Industrie Laitière, publiée en France, donne une intéressante étude sur les méthodes suivies pour colorer les fromages.

Cette opération, pratiquée depuis longtemps en Danemark, en Suède, en Angleterre, n'a pris son extension en France et en Suisse que depuis quelques années seulement. A cet égard, il est bon de donner quelques indications sur le procédé en général.

Lorsque l'on se propose de colorer le fromage en pâte, on doit mélanger la matière colorante avec le lait en même temps que la présure. Les matières colorantes les plus employées sont le rocou et le safran.

Pour colorer le lait au rocou, on mélange directement le lait avec le rocou du commerce ou bien l'on se procure une matière colorante liquide extraite du rocou, ce qui permet chaque jour d'apprécier la proportion de liquide employé à la coloration, en mesurant au moyen d'une éprouvette graduée en centimètres cubes. Généralement la préparation de ces colorants s'opère de la façon suivante: on agite convenablement 5 parties de rocou purifié et humide avec 35 parties d'alcool à 180°, puis on introduit dans le mélange 2 parties de soude caustique fondu du commerce, on laisse le mélange au repos pendant quelques jours à une température ne dépassant pas 100°, on filtre; la liqueur filtrée représente le colorant. Ces préparations doivent être placées autant que possible dans un endroit obscur, car, au contact de la

lumière, elles perdent rapidement leur faculté colorante.

La coloration par le safran est plus employée que le rocou dans la fromagerie, parce que l'on obtient une couleur jaune d'or tout à fait appétissante: d'autre part avec le rocou les fromages prennent avec le temps une couleur rougeâtre que l'on tolère sur certains marchés alors que partout ailleurs on considère cette coloration comme étant peu naturelle.

Le safran est très employé en Suisse, en Autriche, pour colorer le fromage; sa force de coagulation est telle qu'on n'en ajoute ordinairement pas plus de 3 grains pour colorer le fromage qu'on obtient avec 2,000 lbs de lait écrémé. La coloration du lait non écrémé exige encore une quantité relativement moindre de safran. Dans ces pays, le procédé de coloration employé n'est certainement pas à conseiller; il consiste à apprécier à l'œil la quantité nécessaire de safran, à délayer avec un peu de lait, au moyen des doigts, et à mélanger le tout au contenu de la chaudière, dès que la matière colorante est bien délayée.

Par ce moyen le produit n'est pas toujours uniforme, il serait préférable de préparer un extrait de la matière colorante en faisant digérer pendant quelques jours, dans un flacon soigneusement bouché et à la température ordinaire de la chambre, le safran avec un mélange à parties égales d'alcool et d'eau, en remuant souvent et en filtrant la liqueur à travers une toile.

Cet extrait peut facilement se mesurer, dans une éprouvette graduée en centimètres cubes, en proportion toujours la même, et cela chaque jour. Si l'on prend pour 1½ grain de safran 8 pds cubes du mélange d'eau distillée et d'alcool ordinaire, 20 pouces cubes d'extrait correspondent à 7 grains de safran. Or, 1½ pouce cube de cet extrait, correspondant à 3:10 de safran, suffisent pour donner une couleur jaune d'or solide et belle au fromage maigre fabriqué avec 200 lbs de lait écrémé.

Le commerce, d'autre part, fournit des colorants de bonne qualité.

PUISSANCE ABSORBANTE DES HUITRES

Une épidémie de fièvre typhoïde vient de se produire dans une des Universités des Etats-Unis, dans des conditions toutes particulières au point de vue étiologique: elle a été attribuée à des huitres crues dont avaient mangé tous les sujets atteints. Le microbe de la fièvre typhoïde n'ayant point encore été trouvé dans les eaux de la mer, cette origine du mal pourrait surprendre, si l'on n'expliquait au préalable que les Américains ont des préférences gastronomiques très étranges. Ils aiment les huitres fades, et la plupart de leurs huitres se trouvent en eau saumâtre, dans des baies, des estuaires, et jusque dans l'eau douce, ce qui leur donne une saveur très fade, et souvent rebutante. Ils ne consomment pas

l'huitre sortant de l'eau salée; ils lui font faire un stage de durée variable à l'eau douce, pour lui faire "boire un coup". Elle boit, elle se gonfle et elle pâlit, et c'est cette chair fade que l'on sert sur la table. Dès lors, rien de surprenant si les huitres américaines peuvent être des véhicules de la fièvre typhoïde. Il est très vraisemblable que l'épidémie dont il s'agit reconnaît la cause indiquée, d'après ce fait que deux cas de fièvre typhoïde (dont un mortel) s'étaient produits chez le marchand d'huitres ayant fourni les mollusques peu de temps avant l'épidémie, et que la rivière où les huitres étaient entreposées avant d'être livrées à la consommation, reçoit plusieurs égouts, et en particulier le contenu des fosses d'aisances de la maison du marchand. En un mot, l'étiologie est parfaitement claire et simple. Au point de vue gastronomique, aussi bien qu'au point de vue de l'hygiène, les marchands d'huitres devraient renoncer à faire macérer leurs mollusques dans l'eau douce.

On sait que, contrairement aux huitres d'Amérique, les huitres européennes sont vertes et ont un goût de cuivre prononcé. M. Chatin, voulant découvrir la cause, a examiné les huitres et la terre des huitres avant et après la culture dite "pacage" à laquelle est soumise la terre des pares.

Ce savant a constaté que ces terres avant le pacage sont noircies par le sulfure et le protoxyde de fer, et qu'elles contiennent de l'azote à l'état d'ammoniac.

Après le "pacage" et à la suite de l'oxydation, cette même terre qui a pris une coloration rouge ocre ne contient plus ni sulfure ni protoxyde de fer, ni ammoniac, mais du sesquioxyde de fer, des nitrates et des nitrites.

Enfin, en ce qui touche la coloration de l'huitre elle-même, il a constaté que les branchies, siège de la coloration, sont deux fois plus riches en fer que le reste du corps du mollusque. Dans tous les cas, la proportion du fer est en rapport avec l'intensité de la coloration, ce qui prouve que l'huitre s'assimile les éléments qui l'entourent.

LA LUTTE DES PRODUITS AGRICOLES

L'Afrique et l'Amérique luttent avec l'Europe jusque pour les produits agricoles les plus délicats. Un fermier du Cap offrait dernièrement de fournir au marché de Londres de 800,000 à 1,900,000 lbs de tomates, et d'autre part l'Amérique du Nord a expédié durant la dernière saison 1,203,538 barils de pommes en Europe.

D'un autre côté, la Russie envoie sur les marchés américains de l'orge à 40 sous le minot.

L'étonnante fertilité des districts producteurs de blé dans l'Argentine est universellement reconnue et menace de faire concurrence avec les Etats-Unis, le Canada, les Indes, la Russie et l'Egypte.