

La dernière découverte du génie américain dans la ligne de l'épicerie, c'est la fabrication des œufs artificiels, non pas que l'inventeur se soit attaché à fabriquer des imitations d'œufs — la chose a déjà été tentée ; mais, cette fois, il a cherché pour les fins de la cuisine, un produit destiné à remplacer les œufs. Le nouveau produit se présente sous la forme d'une poudre tirée du lait écrémé. Les pâtisseries qui l'ont essayée prétendent qu'elle vaut les œufs frais pour la cuisine et qu'elle est préférable aux œufs de conserve. La poudre nouvelle représenterait par livre six douzaines et demi d'œufs. Une livre représente un volume d'un peu plus d'une chopine. Le lait écrémé employé à cette fabrication sert actuellement à l'engraissement des veaux et des porcs. L'inventeur prétend qu'avant deux ans, la poudre d'œufs (?) artificielle sera un article de vente courante comme la farine préparée. C'est bien possible, après tout !

Un facteur de pianos de Bucharest vient de construire un instrument ressemblant à un orgue de petites dimensions, qu'il destine à l'Exposition de 1900, et dont le son pourrait s'entendre à 5½ milles à la ronde.

Cet instrument est muni de résonateurs électriques brevetés qui lui permettront de dépasser de 6 à 8,000 fois l'intensité du son normal. Du reste, le grand phonographe fabriqué par Edison pour l'Exposition et que 12 à 15,000 personnes, à la fois, en plein air, pourront entendre, sera muni de résonateurs de même nature.

Un industriel de Tokio fabrique, pour l'Exposition de 1900, un "clou" de porcelaine.

C'est un édifice de forme hexagonale, qui ne pèsera pas moins de 70 tonnes, et qui sera aussi soigné au point de vue artistique que n'importe quel bibelot de porcelaine japonaise.

Le prix de revient sera, de 20,000 yens, environ 10,000 dollars.

Le "Syndicat Belge des Importateurs de bois de construction," à Anvers, se propose de régler les affaires entre les importateurs, les agents et les courtiers qui font le commerce des bois du Nord de l'Europe et des bois, blanc et rouge, d'Amérique. D'après les statuts du Syndicat les membres qui sont importateurs s'engagent à ne pas acheter

ou vendre, ou envoyer de spécifications ou arranger des ventes par l'intermédiaire d'agents ou courtiers qui ne font pas partie du syndicat, ni agir en qualité d'agents ou de courtiers de bois de toutes sortes. De leur côté, les agents s'engagent à ne pas vendre, ou offrir en vente, des bois à un importateur, ou agir dans l'intérêt des importateurs, qui ne sont pas membres du syndicat. On affirme que tous les gros importateurs de bois en Belgique, ainsi que les agents et les courtiers se sont empressés de se faire recevoir membres du nouveau syndicat.

L'ABSINTHE

(Dictionnaire de l'Épicerie.)

(Suite)

Fabrication.—Dans une cucurbitate de la salle de fabrication, on envoie par un manchon de toile entrant en bas dans le récipient et retenu à l'ouverture supérieure par un cercle de tôle qui le fixe à l'ouverture du plancher : grande absinthe moudée, badiane, fenouil, anis de France, etc., qui tombent dans de l'alcool de première qualité, en différentes proportions, et dont le fenouil et l'anis forment la grande majorité.

On emmène la vapeur en bas de la cucurbitate, et la distillation commence à 176 degrés Fahrenheit de chaleur environ.

Quelques pintes du liquide qui se condense d'abord sont écartées, parce qu'elles contiennent encore quelques essences âcres et qui pourraient être nuisibles.

Au sortir du serpent, l'alcool aromatisé passe par une éprouvette : on le recueille jusqu'à ce que cette dernière marque 70 degrés à l'alcomètre centésimal, et il va se rendre dans un récipient inférieur.

Lorsque l'alcool baisse de titre, on arrête l'opération, et l'on envoie les flegmes dans un autre récipient, pour être distillés à nouveau dans une opération suivante.

L'alcool aromatisé qui sort de l'alambic est parfaitement limpide et incolore ; il faut donc le colorer. Quelques fabricants peu scrupuleux, heureusement assez rares, obtiennent une teinte trompeuse au moyen d'indigo et d'un jaune végétal qui, réunis, donnent du vert. La légende populaire veut que ce soit du sulfate de fer ou de cuivre.

En réalité, on colore l'alcool produit de la première distillation, que nous avons décrite plus haut, en l'envoyant macérer sur des plantes

en même temps colorantes et aromatiques. Soit : hysope, mélisse, petite absinthe.

Quand les plantes sont suffisamment macérées pour avoir cédé à l'alcool leurs principes colorants, on les distille pour en retirer l'alcool dont elles se sont emparées ; quand au liquide coloré, on le recueille dans un récipient inférieur, on l'envoie, par pression, d'abord, dans des filtres continus, et de là dans des cuves où il séjourne pendant une quinzaine de jours.

L'absinthe est alors soutirée à nouveau et logée dans de grands foudres spéciaux, où elle reste au moins six mois, pour laisser lentement déposer toute matière étrangère et acquérir une parfaite limpidité et la couleur voulue.

L'absinthe est donc de l'alcool à 70 degrés, tenant en suspension des principes aromatiques qu'une hydratation plus ou moins bien exécutée fait précipiter en opalisant le liquide. C'est surtout l'anis et non l'absinthe qui produit cet effet tant recherché des consommateurs.

L'absinthe suisse est faite, non pas avec la grande absinthe, mais avec quelques espèces voisines qui sont confondues sous la dénomination commune de génépi.

Action de l'absinthe. — Si l'action de l'absinthe peut paraître plus énergique que celle de toute autre liqueur au même degré de concentration alcoolique, on doit surtout attribuer cette prédominance d'action à l'irritation stomacale produite par son usage, copieux et prolongé. Mais de là à en faire un poison lent, s'accumulant peu à peu dans l'organisme et faisant explosion lorsqu'il en est saturé, il y a loin.

Parmi les plantes qui entrent dans la composition de l'absinthe, deux, et ce sont justement celles qui y entrent pour la majeure partie, sont d'une consommation journalière. On mange l'angélique, et jusqu'à présent, on n'a jamais accusé la badiane de rendre l'anisette de Bordeaux vénéreuse. Quant à l'absinthe, avant qu'on ne la fit entrer dans la composition d'un extrait alcoolique, personne n'avait songé à lui jeter la pierre, sa tisane et son vin étaient administrés à tout propos, sans qu'aucun accident fût jamais venu ternir sa réputation.

L'absinthe, à dose égale, n'est pas plus nuisible que toute autre liqueur au même degré de concentration alcoolique. Le danger véritable existe dans la mode qui en fait faire un abus incro-

Si l'on réfléchissait ensuite qu'il