

développement complet, tandis qu'il suffit d'autres de trois mois et quelquefois moins; mais ces dernières variétés ne donnent que des qualités de grain inférieures.

Après la récolte du Riz, et quand le grain a été séparé des gerbes par le battage, une opération assez longue est celle qui consiste à le débarrasser des glumelles ou balles dans lesquelles il est étroitement enveloppé. On emploie différents procédés, suivant les pays. En Chine et dans l'Inde, cette opération a lieu dans des moulins où un axe horizontal de bois, mis en mouvement rotatoire par une roue hydraulique et pourvu d'un certain nombre de rangées circulaires de cannes, soulève au moyen d'un levier fixé en fléau, un pilon creux qui retombe ensuite dans un ango de pierre ou de fer; chaque arbre horizontal met ordinairement en jeu de 15 à 20 pilons.—Dans le Piémont et en Espagne on se sert aussi de pilons.

Par un autre procédé, le grain bien sec est porté au moulin, et tout semblable aux moulins à blé, à l'exception que la meule d'en bas est couverte de liège par dedans, c'est à dire entre les deux meules, afin qu'elles n'écrasent point les grains, et, pour cet effet, on hausse un peu celle de dessus jusqu'à ce qu'il y ait le vide nécessaire pour que le Riz puisse bien s'écorcer.

Voici les Riz du commerce:

Riz Caroline. (E. U.) Le plus estimé de tous. Grain allongé et anguleux, blanc, corne et transparent; il acquiert en fûts un luisant très recherché. Odeur musquée agréable; saveur farineuse et franche. Il est quelquefois mélangé de grains sillonnés longitudinalement par des filets rouges. On doit préférer le plus entier, le plus gros, le mieux glacé et le plus musqué. Il nous vient de la Caroline du Sud par Charleston, en fûts de bois blanc nommés tierçons, de 250 kilog. environ, et en demi-tierçons de 130 kil. environ.—On le classe ainsi: *long grain; nouveau glacé; ordinaire à bon marchand; vieux.*

Riz Savannah. Comme le précédent, mais son grain est plus petit, cassé et blanc rosé.

Riz de l'Inde comprend les Riz des îles de la Sonde, du Bengale, des côtes du Malabar, du Coromandel, de l'Inde-Anglaise et de la Cochinchine.—Grains généralement petits, peu allongés, d'un blanc mat, souvent jaunâtres, sans transparence, conservant souvent une parcelle de pellicule rougeâtre, rarement entiers; d'une saveur douce et franche. Ils viennent en sacs de toile de gunny, etc., du poids de 59 à 70 kilog. Depuis quelques années, on en reçoit beaucoup de Moulmein, Akyab et Singapore (Inde-Anglaise), de Coringhy (Indonésie).

Riz Balavia.—Java. Grain court, assez plein et très brisé, d'un blanc mat ou jaunâtre et peu transparent. Il vient en sacs de gunny.

Riz Bengale. Grains allongés, maigres, assez réguliers, d'un blanc mat, quelquefois jaunâtres peu transparents, peu brisés. Quelques grains ont des traces de pellicule rougeâtre. Ce Riz est quelquefois poudreux; on préfère celui dénommé *blanc de table* ou *Riz de table* (*Table Rice*), un peu plus transparent et moins chargé de poussière.

Riz Coringhy. (côte occidentale du Golfe du Bengale Indoustan ou Indostan anglais). Teinte d'un blanc rosé. Grains petits, un peu maigres et allongés, souvent brisés, demi-transparentes. Beaucoup de grains sont chargés d'une portion de pellicule rougeâtre.

Riz Moulmein côte orientale du Golfe du Bengale, au fond du golfe de Martaban (Inde-Anglaise.) Ayant l'apparence de l'orge mondé. Grain plein, arrondi, d'un blanc mat, tirant sur le jaunâtre, un peu brisé. Quelques grains recouverts de leur enveloppe (glumelle).

Riz Aracan côte orientale du Golfe du Bengale (Inde-Anglaise). Couleur jaune paille, ayant l'apparence du blé. Grain court et plein, anguleux. Beaucoup de grains sont recouverts de leur enveloppe, qui a souvent une couleur rougeâtre.

Riz Akyab (Inde-Anglaise—Aracan). Ressemblant beaucoup au précédent. Son grain est généralement plus plein, moins anguleux, plus régulier. Ces deux Riz sont ordinairement confondus.

Riz Siam. Couleur d'un blanc jaunâtre, ayant du rapport avec celle du Riz Java, mais plus terne. Grain maigre, allongé, très brisé. Quelques grains recouverts de leur enveloppe.

Riz du Levant comprend les Riz d'Égypte, de

Barbarie, de Sicile, du Piémont, de Gènes, de Nice, etc. Grain court, arrondi, gris et non transparent. Le *Riz du Piémont* est le plus recherché. Son grain, plus court et plus arrondi que les autres, est gros, grisâtre, sans transparence, et souvent mélangé avec une petite graine semblable au millet.—En balles de toile ou de jute, du poids de 90 à 100 kil.

Riz du Brésil. Les Riz de ce pays ont quelque rapport avec ceux de la Caroline non glacés; mais leur grain est généralement plus petit, plus maigre et brisé. Ils viennent en sacs ou balles entrées en toile de coton, du poids de 75 kilog. environ. On distingue principalement le *Riz Para*. Grain blanc, assez égal, un peu plus petit que celui du Riz Caroline, assez plein et transparent. Bonne qualité.

Le *Riz de la Côte d'Afrique* est très farineux, en grains allongés, mais plus petits que ceux du Riz Caroline, d'un gris cendré un peu rougeâtre; la cassure en est aigüe. Il vient dans des cois de toutes formes et de tous poids.

Il vient quelquefois du Riz dont les grains sont encore entièrement recouverts de leur glumelle ou enveloppe; on le nomme *Riz en paille*.

Dans des usines appelées *Rizeries*, on nettoie des Riz inférieurs de leurs glumelles et de leurs pellicules, et on les blanchit; ces *Riz travaillés* acquièrent une belle apparence, et trouvent une vente facile.

L'importance du Riz comme graine alimentaire est majeure. Dans l'immense étendue de pays où il est cultivé, il forme la base principale de l'alimentation; quelquefois même on peut dire qu'il nourrit à lui seul les classes inférieures de la société. Ainsi, le peuple, en Chine et dans l'Inde, ne connaît à peu près d'autre aliment que du Riz cuit à l'eau et mêlé de quelques condiments et aromates. En Europe, le Riz joue un rôle important, mais beaucoup moins exclusif, dans l'alimentation.

Le Riz, quoique riche en fécule, est en revanche à peu près, sinon même entièrement dépourvu de gluten ou de matière azotée. Vogel y a trouvé, en effet, sur 100 parties: fécule, 90; sucre, 1; albumine, 0,20; huile grasse, 1,50; perte, 1,30. De là pas de panification possible avec la farine de Riz.

En Chine et dans l'Inde, en faisant fermenter le Riz avec une substance sucrée, on en tire, par la distillation, une liqueur alcoolique qu'on appelle *arrack* ou *rack*, qui enivre très promptement. Sa pâte qu'on obtient en faisant une décoction très chargée, prend assez de consistance en séchant pour que les habitants de ces contrées en confectionnent des objets d'art et d'utilité.

La paille Graminée qui donne le Riz sert à faire des chapeaux de femme.—Le Riz est aussi utilisé en médecine comme un aliment de facile digestion pour les malades et les convalescents; de plus, sa décoction, vulgairement nommée *eau de riz*, est administrée journellement, soit seule, soit mêlée de gomme, édulcorée avec des sirops, comme calmante et adoucissante.

ACTE CONCERNANT LA FAILLITE DE

1869.

CANADA
Province de Québec,
DISTRICT DE MONTREAL.

DANS LA COUR SUPERIEURE.

Dans l'affaire de

ADOLPHE DESÈVE, Failli.

Le VINGT-SEPT Février prochain, le Failli démandera par les Procureurs soussignés à la dite Cour sa décharge en vertu du dit Acte.

Montréal, 11 janvier 1872.

DOUTRE, DOUTRE & DOUTRE,
Procureurs du Failli.

M A R B R E .

Tables de Marbre Italien avec
Veines
PREMIERE QUALITE—EX LEONIE.

A VENDRE PAR

W. et F. P. Currie & Cie.,

100 Rue des Sœurs Grises.

BULLETIN FINANCIER.

RAPPORT HEBDOMADAIRE DU MARCHÉ DES FONDS DE MONTREAL.

MONTREAL, 17 Janvier 1872.

Parts	BANQUES.	Dir. denier.	Cloturant à
		6 m.	
\$200	Banque de Montréal	236	à 237
£50	" Amérique B. du N.	216	
\$100	" de la Cité	3 77 1/2	.. 82
50	" du Peuple	3 11 1/2	.. 114
50	" Molson	4 11 1/2	.. 117
40	" Ontario	4 13 1/2	.. 111
100	" de Toronto	4 14 1/2	.. 196
100	" Québec	4 11 1/2	.. 114
50	" Nationale	4	
50	" Jacques-Cartier	4 120	.. 123
100	" des Marchands	4 131 1/2	.. 132
50	" des Canton de l'Est.	4	
40	" Royale Canadienne.	4 108	.. 104 1/2
100	" Union	4 105 1/2	.. 108 1/2
50	" des Artisans	3 86	.. 90
50	" Commerce	4 124 1/2	.. 129 1/2
100	" Dominion	4 107	.. 109
100	" Metropolitan	4 107	.. 109

* Y compris un Bonus de 2 p.c.

CHEMINS DE FER.

£100	Grand Tronc		
100	Atlantique & St. Laurent	28	.. 30
204	Grand Western	3	
\$300	Champlain & St. Laurent	28	.. 30

DIVERS.

40	Telegraphe de Montréal	5 187 1/2	à 200
100	" du Peuple	4	
40	Compagnie du Gaz de Montréal	4 175	.. 180
50	Chemin de fer Urbain	8 257	
100	Compagnie du Richelieu	10 220	.. 240
100	" Navigation Intérieures	6 110	.. 112 1/2
100	" des Elevateurs	5	
100	" de Verre du Canada		
400	Bourse des Marchands	3 91	.. 100
50	Société de Construction Per-		
manente du Dist. de Mon'			
50	Société de Construction Per-		
200	Canada Rolling Stock	5 128	.. 131

MINES, ETC.

20	Cie Minière de Montréal		
5	" de Cuivre de la B. Huron	15 47	.. 52 1/2
5	" et d'Argent du		
100	" Lac Huron		
50	" de Charbon Intercol.		
100	" de Tourbe du Canada		

OBLIGATIONS, DEBENTURES, ETC.

Fonds de la Puissance, 6 p. c.	112	à 113
Bons " 6 p. c.	111	
Debentures du Gouvernement, 6 p. c. stg.	103	
" " 6 p. c. et.	103	.. 105
" " 5 p. c. stg.	96 1/2	
" " 5 p. c. et.	97	.. 99
Droits Seigneuriaux, 6 p. c.	90	
Debentures de Champlain & St. J.	6 p. c.	94
" " " 8 p. c.	99	.. 101
" Cité de Montréal, 7 p. c.	116	.. 120
" " 6 p. c.	101	.. 104
Obligations de Montréal, 6 p. c.	100 1/2	.. 100 1/2
Aqueduc " 6 p. c.	100 1/2	.. 101 1/2
Havre " 8 p. c.	116	.. 120
" " 7 p. c.	103 1/2	.. 104 1/2
" " 6 1/2 p. c.	104	.. 105
" " 6 1/2 p. c.		
Obligations de la ville de Québec, 6 p. c.		
" du Havre " 8 p. c.		
" " 7 p. c.		
" de " " p. c.		
" de la ville de Toronto, 6 p. c.		
Debentures des Comtés		

CHANGE.

De Banque sur Londres, 60 jours	109 1/2	.. 109 1/2
Privée " "		
Banque " New York		
Privée " "		
Traite en or " "		
Or à New York	108 1/2	

BURNETT & THOMSON,
64 Rue St. François-Xavier.