

LES RACINES CONDIMENTEUSES

Plusieurs racines ont des qualités aromatiques prononcées qui leur donnent une valeur tout à fait indépendante de la substance nutritive qu'elles contiennent. Outre le goût plus prononcé qu'elles donnent aux aliments il semble possible que ces racines stimulent le flux des sucs digestifs tout en flattant le goût. Le raifort et le gingembre sont les racines condimentées les plus communes, bien que la chicorée, qu'en Europe on ajoute au café, puisse être mentionnée ainsi que la racine de réglisse ou l'iris.

Le raifort est une plante de la famille de la moutarde; elle aime l'humidité; on la cultive dans toutes les contrées tempérées du nord et on la trouve souvent à l'état sauvage aux Etats-Unis. La racine du raifort est longue, élancée et a un goût fort de polvre dû à une huile essentielle ressemblant beaucoup à celle des radis et des autres membres de la famille de la moutarde. Au point de vue de sa composition, le raifort contient en moyenne 86,4 pour cent d'eau, 1,4 pour cent de protéine, 2,2 pour cent de corps gras, 10,5 pour cent d'hydrates de carbone et 1,5 pour cent de cendres; sa valeur combustible est de 25 calories par livre. La racine contient une grande proportion d'eau. L'amidon est le principal hydrate de carbone contenu dans cette racine et, comme on peut s'y attendre d'après le caractère fibreux des racines, la proportion de fibres brutes est plutôt élevée. Bien qu'on fasse cuire parfois certaines variétés de raifort comme légumes et qu'on s'en serve pour assaisonner la viande, les sauces, etc., on emploie le plus ordinairement le raifort, en Amérique, en le mélangeant avec du vinaigre. On suppose que le vinaigre ramollit un peu la fibre et la rend plus facile à digérer.

Le gingembre est le plus employé comme épice à l'état sec, bien que la racine fraîche ou gingembre vert, commune en automne, soit employée dans la fabrication des marinades. Les extrémités jeunes et tendres du rhizome, appelées *bourgeons*, sont la partie la plus délicate, aussi bien pour la texture que pour l'arôme. On conserve de grandes quantités de racines de gingembre dans du sirop de sucre riche. Le gingembre cristallisé ou confit est très commun et on le sert souvent comme sucrerie; on en fait aussi des desserts variés. Bien que la valeur nutritive du gingembre confit dépende beaucoup du sucre qui y est ajouté, la racine fraîche contient des éléments nutritifs dont la composition moyenne est la suivante: eau, 85,6 pour cent; protéine, 1,0 pour cent; corps gras, 0,6 pour cent; fibre, 1,0 pour cent; cendres, 1,4 pour cent; sa valeur combustible est de 240 calories par livre. Sur la totalité des corps gras ou des extraits d'éther, une moitié environ est de l'huile thériacale qui, avec un

corps piquant, non volatil, le "gingéral", donne au gingembre sa saveur caractéristique.

CONSOMMATION DES BOISSONS
ALCOOLIQUES

Le peuple du Royaume-Uni devient plus tempérant; cependant nulle part les impôts sur le vin, la bière et l'alcool ne contribuent pour une si grande part au total du revenu national que dans le Royaume-Uni et aux Etats-Unis. Cette contribution dans les deux pays, pour les années 1904-1905 ne s'est pas élevée à moins de 28 pour cent de leurs revenus respectifs, dit "New England Liquor Journal."

La somme produite par ces taxes, aux Etats-Unis, de 1901 à 1905, dépassait £40,000,000 par an, et, dans le Royaume-Uni, £36,000,000 par an. La Russie, malgré sa pauvreté, ne reste pas loin en arrière. Les droits sur le vin, la bière et l'alcool donnent à ce pays un revenu de £34,000,000.

Les chiffres concernant cette consommation sont donnés au complet dans un rapport intitulé: "Les boissons alcooliques en 1905." Ce rapport indique que la consommation du vin dans le Royaume-Uni a constamment diminué depuis 1899; elle était d'environ un quart de gallon en 1905, tandis que dans le Sud de l'Australie où cette consommation est la plus forte, elle était de près de 5½ gallons par tête. Pour la consommation de la bière, la Belgique vient en tête avec 48,8 gallons par tête en 1905; les Etats-Unis tiennent le second rang avec 27,7 gallons et l'Allemagne, le troisième rang avec 26,3 gallons. Mais si on fait une comparaison avec les états de l'Allemagne, au lieu de considérer l'Allemagne dans son ensemble, la Bavière, avec 51,7 gallons, fait la plus grande consommation de bière de tous les pays du monde.

Il y a en diminution de la consommation de la bière et de l'alcool dans ce pays, dans ces récentes années. En 1900, la consommation de l'alcool était de 1 gallon par tête, et cette quantité a diminué chaque année jusqu'à n'être plus que de 0,91 gallon en 1905. Ces chiffres sont inférieurs à ceux fournis par un quelconque des pays du nord et du centre de l'Europe, sauf la Norvège.

Les goûts variés des divers pays sont indiqués dans le tableau suivant, qui donne en gallons la consommation par tête des divers peuples en 1905. Les nombres entre parenthèses indiquent ce qu'était la consommation par tête, il y a 14 ans.

	Bière	Vin	Alcool
Royaume-Uni	27,7 (30,2)	0,27 (0,39)	0,91 (1,03)
Australie	11,3 (11,7)	1,27 (1,09)	0,96 (1,13)
Canada	5,1 (3,8)	0,10 (0,11)	0,94 (0,74)
Etats-Unis	16,8 (12,6)	0,38 (0,36)	1,26 (1,24)
Allemagne	26,3 (23,2)	1,61 (0,57)	1,47 (1,69)
Belgique	48,8 (39,2)	1,03 (0,90)	1,10 (1,87)
France	7,5 (4,8)	33,09 (23,0)	1,37 (1,68)
Russie	1,03 (0,70)		0,95 (0,89)

Chez Granger Frères

Maison de Gros, 390, rue St

Le marchand qui visite les salles d'échantillons de la maison Granger Frères, ne se demande pas quelle somme de travail il a faite pour couvrir et réunir ensaite les mille articles qu'on y trouve pour les fêtes de Noël et du Jour de l'An.

Nous ne voulons pas répéter la nomenclature de ces articles que vous saurez, quoique bien incomplète, par la notice que cette maison publie sur l'autre page. Mais nous insistons sur leur variété dans tous les genres.

Il faudrait qu'un marchand soit si ment impossible à contenter, si on le trouve dans la salle d'échantillons avec une sélection d'acheter, il en sortait sans avoir trouvé de quoi satisfaire à tous les goûts variés de sa clientèle.

Non seulement il est extrêmement facile de satisfaire tous les goûts, mais peut-être est-il plus aisé encore de trouver là de quoi contenter toutes les bourses.

Dans tous les articles, qu'il s'agisse de jouets en fer ou en bois; d'albums, de livres en cuir, en toile ou en papier; de cartes articulées ou non articulées, habillées ou non habillées; d'articles pour les arbres de Noël; de parfumeries, de bijoux en porcelaine ou en verre; d'articles pour fumeurs, le marchand trouvera ce qui lui convient, que sa clientèle soit riche, aisée ou de moyens modestes.

Nous signalerons également à nos clients un immense choix de cartes, de calendriers de fantaisie pour l'année "1906" en français et en anglais; de cartes de vœux; de boîtes à bijoux; de boîtes à tabac en cuir, en celluloid et en bois.

Nous ne saurions engager trop vivement les marchands à visiter les salles d'échantillons de la maison Granger Frères au plus tôt; car, moins ils viendront, plus ils seront certains de trouver le plus grand choix. Bien que les salles soient remplies de marchandises, il en est vendu des quantités et, si fort qu'est le stock, il n'est pas inépuisable.

Dans un établissement expérimenté, en Allemagne, on a conservé des oeufs pendant huit mois, en essayant d'autres méthodes. La plupart des oeufs étaient gâtés, mais ceux qui étaient conservés dans le silicate de soude, la chaux ou la ligne étaient bons à la fin de cette période. La méthode de conservation par la vaseline est nouvelle et consiste simplement à enduire les oeufs de vaseline et à les tenir dans un endroit frais. Une couche de vaseline empêche l'air d'entrer à l'intérieur des oeufs par les pores. Cette méthode est peu coûteuse: une bouteille de vaseline de 10 centimes est suffisante pour conserver jusqu'à six semaines, si la substance est chauffée jusqu'à ce qu'elle soit à demi liquide, et on roule alors les oeufs. Il faut avoir soin de s'assurer que toutes les parties sont bien couvertes. On peut aussi appliquer la vaseline à froid.

Il y a, aujourd'hui, autant de chances que jamais de faire de l'argent au moyen d'une publicité judicieuse—comme c'est le cas, il y en a davantage.