

sez fort degré et en diminuant la proportion de sirop.

Les liqueurs de chartreuse se composent de plantes aromatiques: mélisse, hysope, menthe, génépi des Alpes, balsamite, thym, racine d'angélique, arnica, auxquelles on ajoute des semences aromatiques, épices, etc. La distillation de ces diverses substances s'opère de la façon habituelle, on donne la coloration avec le safran; enfin, cette liqueur est sucrée avec un sirop préparé à chaud et ajouté aux esprits distillés.

Toutes ces liqueurs ont à peu près la même composition, leur qualité varie suivant les eaux-de-vie employées et le temps de leur fabrication; elles demandent un certain âge pour atteindre la finesse et le moëlleux que l'on recherche dans ces liqueurs, aussi les marques renommées en ont-elles toujours un stock considérable.

Sous le nom de "crèmes", on prépare des liqueurs très sucrées, leur fabrication est la même, elles sont moins alcooliques et plus sucrées; telles sont les crèmes de noyau, de vanille, de moka, de cacao, etc.

Les "liqueurs des Iles" encore des liqueurs douces, mais légèrement plus spiritueuses; elles sont préparées aux Antilles. Les unes sont faites avec des aromates et des produits pharmaceutiques; telles sont les crèmes de badiane, de café, de cacao à la vanille; d'autres avec des substances résineuses, des baumes aromatiques: le baume humain, le baume deivin, crème de cachou; enfin une autre série avec les délicieux fruits des tropiques; crème d'ananas, crème des Barbades, crème de bergamote, Fine orange, etc.

Liqueurs par infusion

Cette dernière catégorie de liqueurs est la moins compliquée. Ce sont des fruits infusés dans l'alcool et, après quelque temps de macération, on en retire le jus que l'on sucre en proportion convenable.

On prépare ainsi le cassis, dont la ville de Dijon a une renommée méritée en raison de la qualité du fruit récolté dans ses environs.

Le ratafia de merise de Grenoble a également une certaine réputation, cette liqueur douce est faite avec la merise dont on obtient le suc par sa cuisson, après une assez longue infusion dans de bonne eau-de-vie, on la décante et on ne lui ajoute que peu de sucre. Quelques aromates lui communiquent un parfum et un goût agréables.

Enfin, parmi les autres liqueurs obtenues par infusion, on remarque le "brou de noix", les ratafias de cerises, de framboises et de coings; le guignolet fait avec des cerises aigres et des cerises douces ou guignes.

Toutes ces excellentes liqueurs de fruits sont faciles à préparer; après avoir sou-

tiré la partie liquide de l'infusion on lui ajoute du sirop de sucre et, après un repos suffisant, on la filtre ou, si on veut, ce qui est préférable, on la laisse reposer pour la tirer au clair.

LE ROC ARTIFICIEL DE MACHEFER

Un procédé récemment patenté constitue un progrès remarquable dans la fabrication de substances ayant l'apparence de la pierre. L'inventeur a réussi à faire un produit qui n'est pas loin de posséder les nombreuses qualités bien connues de la pierre de taille. Au moyen d'une légère modification de ce procédé, il reproduit toutes les espèces de marbre, et un de ses principaux succès est la fabrication de la pierre lithographique, qui, au dire d'experts, surpasse certains des meilleurs spécimens naturels. Dit "Scientific American".

Pour employer le mâchefer à la production de la pierre artificielle, on le brise au moyen d'un concasseur muni des mâchoires d'écrasement ordinaires, et on le réduit en poudre dans un désagrégateur.

Le mâchefer en poudre est mélangé à de la chaux vive, sept parties de mâchefer pour une partie de chaux, et le tout est complètement amalgamé dans un mélangeur à révolution, puis on le gâche avec un excès d'eau pour former une masse pâteuse ayant la consistance de la crème. Cette masse est soumise à une forte pression dans des moules en métal, pression qui fait sortir presque toute l'eau, et formée en blocs ayant la consistance de la craie ou de la marne dure. Quand les blocs sont presque secs, on les place dans de vastes cylindres en fer dans lesquels on raréfie l'air et, quand le vide est fait, on y introduit du gaz acide carbonique qu'on laisse là pendant trois jours pour qu'il pénètre à l'intérieur de la matière. Grâce à ce traitement, l'hydrate de chaux subit une seconde carbonatation et sert à lier la masse en une substance aussi dure que le roc.

Si on substitue au mâchefer du marbre, de la pierre à chaux ou de la dolomite, on peut préparer un mélange, de la manière décrite ci-dessus, formé de trois-quarts à sept huitièmes d'hydrate de calcium ou un mélange d'hydrates de calcium et de magnésium, obtenus par la calcination de la pierre. Ce gaz peut facilement être imprégné d'acide carbonique, au moyen duquel la chaux et le magnésium, convertis en carbonates, servent à consolider la masse et changent le tout en pierre. Quand on veut faire du marbre ou de la pierre lithographique, on peut ajouter à la pâte une certaine quantité de matière colorante. Le produit fini est susceptible de prendre un beau poli et possède, dit-on, toutes les propriétés

de résistance aux intempéries. Le roc naturel employé à sa fabrication.

Une usine est actuellement en construction aux Barrow Steel Works. Elle a été achetée par la "London Commercial Intelligence" pour extraire le fer des agglomérations de mâchefer. Pour cela, le mâchefer, après avoir été vérifié au préalable est soumis à la force d'aimants très puissants. Le système adopté n'en est plus à la phase expérimentale et est, dit-on, un succès commercial.

Personnel

—M. Chas. Chaput, chef de la maison L. Chaput, Fils et Cie, est de retour à Montréal, après six semaines d'absence, passées à Augusta, Georgie; Washington et New-York.

Confitures et gelées

On entend parler plus que jamais de "produits alimentaires purs"; il se fait des expositions spéciales de ces produits et c'est justice qu'on s'occupe de la pureté des aliments. Rien n'est aussi jugadiciaire à la santé que l'ingestion d'aliments falsifiés, adultérés et, par conséquent, malsains.

Le marchand, au point de vue humanitaire aussi bien qu'au point de vue de ses intérêts personnels, a tout avantage à ne vendre que des produits absolument purs, sains et hygiéniques. Si vous avez le moindre doute sur la qualité et la pureté des confitures et des gelées qui vous sont offertes, vous ne devez pas en avoir sur celles de la marque E. D. S., car ces confitures et les gelées de E. D. Smith ont été officiellement reconnues pures; nous en avons la preuve dans le bulletin No 119 du département du Revenu de l'Intérieur.

Conserves alimentaires

L'assortiment de conserves de la maison Laporte, Martin et Cie, Ltée, permet de répondre à toutes les demandes. Cette maison est en train de passer ses contrats pour les conserves du nouveau emballage. Ses clients peuvent compter sur la qualité des marchandises aussi bien que sur les prix qui sont avantageux aux acheteurs.

Personnel

M. O. L. Hénault, voyageur de la maison LeTourneux, Fils & Cie, est actuellement en tournée dans les Townships de l'Est.

Exposition de produits alimentaires

La maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, Montréal, invite cordialement ses clients et amis et le commerce en général à visiter son Exposition de Spécialités dans les différentes lignes de l'Épicerie. L'Exposition sera ouverte du 27 avril à l'Aréna.

Messieurs les marchands de la campagne qui viendront à Montréal, à l'occasion de l'Exposition sont cordialement invités à rendre visite à la maison Laporte, Martin & Cie, Ltée, où ils seront les bienvenus.

Les personnes répondant aux annonces voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."