

LA FALSIFICATION DU CAFE

Le "Moniteur Scientifique" donne une instructive note de M. E. Bertarelli sur la falsification du café torréfié par addition d'eau et de borax. En général, les chimistes chargés d'expertiser s'occupent peu de rechercher l'addition d'eau, en raison de ce fait que le café torréfié absorbe fort mal: c'est un tort, dit M. Bertarelli. On vend des cafés bruts de qualité inférieure qui perdent à la torréfaction plus de 20 pour cent de leur poids; en leur rendant tout ou partie de cette eau, on fait aisément un joli bénéfice. Mais, ce café mouillé devient pâteux lorsqu'on le moult. On y obvie en ajoutant du borax qui masque la présence de l'excès d'humidité et augmente encore le poids.

L'auteur de cette recherche ne proteste pas, au point de vue de l'hygiène, contre l'emploi du borax qu'il considère comme inoffensif, même à haute dose; mais il déclare qu'il y a fraude, car une solution de borax à 4 ou 5 pour cent augmente le poids du café de 12 pour cent. Il indique, d'ailleurs, le moyen chimique de doser l'eau et le borax, et déclare que lorsqu'un café torréfié contient plus de 4 pour cent d'eau, on doit toujours conclure à une falsification.

POUR PECHER LES GRENOUILLES

Pour attirer les grenouilles dans un endroit et les pêcher aisément, on a recommandé le moyen suivant: On met un verre bien transparent sur une feuille de papier blanc près du bord de l'eau; on place un grenouille sous ce verre, que l'on charge ensuite d'une pierre pour le maintenir et empêcher la grenouille de s'échapper; puis on se retire sans bruit. Aussitôt que les grenouilles du voisinage entendent crier celle qui est prisonnière, elles accourent de toutes parts comme pour la secourir. Alors, on se rapproche doucement, et on les prend avec une main que l'on glisse dans l'eau.

Les cuisses de grenouilles dégorgées dans l'eau pendant quelques heures, marquées ensuite pendant une demi-heure avec échalotte, persil, thym, laurier, poivre sel et vinaigre, saupoudrées de farine et frites, sont excellentes. C'est une nourriture qui convient aux convalescents.

Nos lecteurs voudront bien prendre note de l'annonce de MM. Laporte, Martin & Co, Ltée, publiée dans une autre colonne.

Sur ce sujet, nous demandons à nos amis de correspondre avec ces Messieurs pour leurs achats de Mélasse Barbade. La maison Laporte, Martin & Co, Ltée s'est assurée la livraison de la meilleure mélasse Barbade pure, de première récolte, et nos amis nous sauront gré de leur communiquer cette adresse, s'ils veulent s'enquérir tout d'abord des conditions et prix auxquels elle est achetée.

Alphonse Ledue Marchand de Grains et de Produits.
Successeur de
Leduc & Daoust EN Gros et à Commission
Spécialité: Beurre, Fromage, Œufs et Patates
Avances libérales faites sur consignations.
Correspondance sollicitée.
1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.



YORK

Poli pour Metal.

Le meilleur pour le cuivre et toutes sortes de surfaces métalliques.

Nous donnons des échantillons avec chaque commande. Pour échantillon, envoyez-nous une carte postale.

ANGLO CANADIAN SUPPLY CO.,

29 Church Street, TORONTO

John G. BAULD, Bâtisse du Board of Trade, Montreal.

BREVETS POUR PROTECTION

Des Dessins, des Marques de Commerce, Etc., dans Tous les Pays.

FETHERSTONHAUGH & CO.

Fred. B. Fetherstonhaugh, B. L.,

M. E., Avocat

Charles W. Taylor, B. Sc., ancien Examinateur du Bureau Canadien des Brevets, Ingénieur Electricien, Gradué de l'Université McGill.

BATISSE CANADA LIFE, - MONTREAL

Aussi à Toronto, Ottawa, Winnipeg

JE VENDS

aux plus hauts prix du marché tous les produits de l'Industrie Laitière.

Mes Rapports de Ventes sont clairs et détaillés.

Des Certificats assermentés de Pesée à Montréal accompagnent ces rapports.



JE PAIE PROMPTEMENT

Sous ce rapport, comme sous tous les autres, je vous garantis satisfaction.

Je Recherche la CLIENTELE

des bons fabricants et des cultivateurs intelligents et je mets ma grande expérience du marché, mes relations dans le commerce, et mes services à leur entière disposition.

Du 15 Avril au 15 Décembre

J. N. DUGUAY

Agent Vendeur du Fromage "Blue Star" depuis 1880

LA BAIE, Co. YAMASKA, P. Q.

LE TRANSPORT DU POISSON

On vient d'expérimenter à Marseille, France, un système nouveau et très ingénieux pour transporter le poisson de mer vivant des ports de pêche d'Algérie et de Sardaigne à Berlin et autres grandes villes d'Europe.

Ces jours-ci une goélette du port de Gaète amenait à la Joliette un chargement de poisson vivant comprenant 4,000 anguilles de mer [congres] et 2,000 kilos de langoustes; les congres provenaient de Bône et les langoustes de Caleforte [Sardaigne].

Ce chargement après un mois de traversée et d'escales diverses, est arrivé à Marseille dans les conditions les plus satisfaisantes puisqu'au débarquement, il n'a pas été constaté plus de 4 pour cent de pertes environ.

Voici de quelle façon le bateau transporteur est agencé:

De vastes citernes dans lesquelles chaque sorte de poisson est soigneusement séparée sont installées à bord, de telle façon que leur fond préalablement percé de trous communique directement avec l'eau de mer qui se renouvelle ainsi incessamment. Ce procédé doit donner au chargement vivant l'illusion de la liberté et lui procurer des conditions d'existence analogues à celles qu'il a quittées.

Un fort grillage de fil de fer est placé par dessus les ouvertures par lesquelles les anguilles, si promptes et si souples, pourraient s'échapper.

A l'arrivée, un scaphandrier bouche les trous des réservoirs, et il ne reste plus qu'à les vider et à prendre le poisson, ce qui se fait rapidement avec une pompe et des filets appropriés.

Celui-ci est aussitôt reversé dans des cuves mobiles pleines d'eau de mer, aménagées sur des wagons spéciaux et, ce qui fait l'ingéniosité du système, un moteur à pétrole actionne continuellement l'eau du réservoir, en sorte que le poisson a comme l'impression de voyager en eau vive.

On a choisi l'anguille de mer pour cette première expérience en raison de son endurance et de la faculté qu'elle a de vivre indifféremment dans l'eau douce ou dans l'eau de mer.

Le marchand qui n'offre que de bonnes marchandises à sa clientèle est certain qu'il ne perdra pas de clients pour défaut de qualité dans celles qu'il leur vend.

Les amateurs de cognac seront satisfaits de la marque "La Salamandre" parce que l'étiquette ne couvre que des eaux-de-vie de fine champagne absolument pures.

On trouve les cognacs de cette marque à l'agence générale pour le Canada chez M. B. O. Béland, 1684, rue Notre-Dame à Montréal ainsi que chez les agents de district dont on trouvera les noms à l'annonce d'autre part.