

crêpes ou autres pâtisseries que l'on veut faire, mais la dose habituelle est de trois pleines cuillerées à thé de cette poudre par livre de farine employée.

Il m'avait pris une fantaisie il y a quelque temps de faire l'analyse d'une poudre qui se trouve dans le commerce.

Voici sa composition telle que je l'ai constatée :

Pour 100 parties :

Humidité.....	13 50
Crème de tartre.....	14 50
Bi-carbonate de soude	7 00
Substances volatilisables autres que l'acide carbonique	51 35
Cendres.....	13 65

	100 00

Les substances volatilisables sont les substances végétales brûlées complètement par l'incinération. Ces substances étaient composées de farine.

Les cendres étaient des phosphates et carbonates.

La quantité de fer était notable (1.7 de la quantité de cendres.)

C.

ENTRE UN ÉPICIER ET UN CURIEUX.

Le Curieux. — Ça, ce n'est pas du café ?

L'Épicier — Eh ! qui vous dit que c'en est ? Y-a-t-il une marque qui indique que ce soit du café ?

— Ah, continua l'épicier avec un fin sourire, vous avez donné sur la tête du clou. Chacun a ses petits secrets de métier auxquels on ne peut pas initier le premier venu. Ce sac dans lequel vous avez pris quelques grains que vous avez goûtés, contient une imitation de café. Ce n'est rien autre que de la farine, et de la pauvre farine encore, qui a été façonnée pour imiter la fève du caféier et qui a ensuite été rôtie comme le café. Si vous prenez dans la main quelques grains de vrai café, et que vous les mettiez à côté de grains de cette imitation, vous observez une différence dans la couleur. La forme est aussi différente, mais cela ne tire pas à conséquence, car les différentes espèces de café varient elles-mêmes dans la forme et dans l'apparence. L'arôme est absent, mais la manière dont l'imitation est vendue ne nécessite pas sa présence. L'épicier n'est pas un sot ! Il ne vend pas les fèves de farine pour du café, ça ne serait pas son affaire. Mais quand les temps sont durs et qu'il n'a rien autre chose à faire pour se distraire, il s'ingénie à faire un mélange de fèves de farine et de fèves de café. Alors il n'est pas aisé de déceler la falsification. D'ailleurs, on ne met de l'imitation que juste assez pour faire un profit raisonnable, pas tout à fait la moitié. Quand la bonne ménagère achète son café en grain croyant l'avoir entièrement pur de tout mélange et en le moulant chez elle savour l'arôme délicieux qui sort du moulin, ses yeux brillent de contentement et de malice, et elle se rit des gens qui font la bêtise d'acheter le café moulu dans l'épicerie. Au reste, le goût du mélange n'a rien de déplai-

sant et il n'est nullement injurieux pour la santé. Le jeune enfant peut même en user impunément. Si la décoction était prise pure, on pourrait s'apercevoir de sa faiblesse, mais comme on la boit généralement avec du lait et du sucre, on ne découvre pas la fraude. Autrefois, tout le café était moulu à l'épicerie, mais alors la falsification était poussée à un tel point qu'on en est venu à acheter son café en grain. Cette coutume excita le génie inventif de certains Yankees philanthropes qui prétendaient que le café pur attaque les nerfs, de là l'invention des fèves de farine. (*L'American Analyst* constate positivement l'existence dans le commerce de cette imitation de la fève du caféier).

— Mais, reprit notre plaisant épicié, voici quelque chose de plus intéressant encore. Voyez ces magnifiques échantillons de clous de girofle et de poivre. Importés ? Oh, là, là ! non, c'est-à-dire, pas tout à fait. Ils sont le produit de l'industrie indigène qui s'évertue à fournir le marché. Ils ont une belle apparence, mais l'arôme est faible. Il en est qui ont pensé que c'était une honte de perdre les splendides et nourrissantes écailles de cacao, et ils ont conçu l'idée de les griller et de les réduire en une poudre fine. Cette poudre, mélangée artistiquement avec différentes huiles essentielles, forme d'excellentes épices pour aromatiser les gâteaux et autres bonnes choses. C'est une industrie prospère et qui est très encouragée. Une partie de cette poudre, après avoir été convenablement parfumée et avoir été amenée à l'état d'une pâte consistante, et pressée dans des moules qui lui donnent la forme du grain de poivre ou du clou de girofle. Ces articles, mêlés avec une certaine quantité de poivre ou de girofle véritables ont à peu près assez d'arôme pour qu'on puisse constater sa présence et l'épicier n'a rien à perdre. Il peut payer ses taxes et la rente de son magasin tout comme lorsqu'il vend du fromage à la crème qui ne contient qu'un peu de crème, qu'il met une petite quantité de sucre dans du glucose qu'il vend pour du vrai sucre, ou une teinte de beurre dans l'oléomargarine. "

FALSIFICATION DU BLANC DE PLOMB.

La substance qui sert le plus communément à falsifier le blanc du plomb est le *blanc permanent* ou sulfate de baryte. Pour découvrir la fraude, on fait bouillir une petite quantité de blanc dans un mélange à partie égale d'eau et d'acide nitrique dans un tube ou un flacon en verre. Le blanc de plomb se dissout et le sel de baryte demeure sous forme d'un précipité blanc. Pour éviter toute erreur, on décante le liquide clair et on traite de nouveau le résidu par l'acide nitrique puis par l'eau brillante. En décantant et en pesant le résidu sec on trouve la quantité de sulfate de baryte.

On éprouve quelquefois de grandes difficultés pour enlever les vis ; on peut s'aider en appliquant une minute ou deux un fer rouge sur tête de la vis et aussitôt après on essaie avec le tourne-vis.