

propriété de guérir les fièvres intermittentes, d'après les observations de plusieurs médecins ; elle contient suivant M. Bernou, un alcaloïde appelé zapotine, une matière grasse, deux résines, une matière colorante rouge et d'autres principes moins importants.

Les Indiens attribuent aux graines des propriétés et croient qu'elles sont vénéneuses à haute dose ; jusqu'à présent cette question n'a pas été étudiée scientifiquement.

Les fruits très sucrés pourraient donner une certaine quantité d'alcool.

Le chicle est une substance particulièrement extraite de l'arbre ou des fruits au moyen d'incisions transversales faites dans l'écorce : il sort de ces incisions un suc laiteux qui se concentre sur le tronc et que l'on pétrit après l'avoir recueilli.

Pour extraire le chicle des fruits, on presse ces derniers et on les laisse fermenter pendant quelque temps, on décante ensuite la partie liquide que l'on laisse reposer. Le précipité est le chicle vierge.

D'après l'analyse chimique, le chicle est composé des substances suivantes :

Résine.....	44.80
Gomme élastique.....	17.20
Sucre.....	9.00
Gomme.....	6.40
Amidon, substance rouge, matière jaune et sels....	8.20
Eau.....	14.40
	100.00

Le chicle est employé comme mastiquatoire à la fabrication des statuettes ; dissous dans le sulfure de carbone, il forme un vernis imperméable.

Pour que l'arbre végète bien et donne un rendement suffisant en chicle, il faut le cultiver sous un climat chaud et humide ; il ne se développe pas au dessus de 22° de latitude ; au nord de Vera-Cruz et à plus de 2,000 pieds d'altitude, le rendement est à peu près nul, tandis qu'on le cultive avec succès au dessous du 19° et à une altitude de 3,500 à 4,000 pieds. Il existe pour cette culture, d'excellents terrains dans les vallées du Tuxpam, de Papantla et près des rivières de Tecolutla, de Pantipeet et de San Marcos.

Les frais d'une plantation de 100 acres, jusqu'au moment de la production, c'est-à-dire six années à compter du jour de la transplantation des arbres, sont les suivants : nettoyage du terrain, de 600 à 800 piastres ; pépinières 250 p. ; plantation 600 p. ; frais de culture pendant six ans, 1,200 p. ; haies 50 p. ; en augmentant les frais de 10 p. c., on peut cultiver du maïs dans les

espaces libres et le produit compense les dépenses générales. Dans plusieurs régions seulement le rendement du maïs est de 400 charges de 300 livres pour une charge. Le prix du maïs n'est jamais au-dessous de 2 centimes de plastre la livre.

Dans la vallée de Tuxpam, la récolte et la préparation du chicle coûtent 5 p. par arroba de 25 livres mexicaines ; à Papantla, Misanta, Espinal et Guttierrez Zamora, le coût est de 10 à 15 centimes par livre. Le fret de terre et de mer jusqu'à New York est de 1 centime par livre environ : le prix à New-York est de 45 centimes or par livre ; il est de 55 à 60 centimes argent à Tuxpam et Coatzacoalcos. On peut par là calculer les bénéfices énormes que l'on peut faire en se livrant à l'exploitation du Zapotillo.

LE PAIN A PARIS

On estime à 400 grammes la quantité de pain, par tête et par jour, qui se consomme à Paris. C'est là évidemment une ration très faible, mais qu'explique la variété des mets qui complètent l'alimentation de la population parisienne et comme cette dernière se compose, d'après le dernier recensement, de 2,511,955 habitants, on voit que la consommation du pain à Paris ne s'élève pas à moins de 1,004,782 kilos par jour, ce qui représente 367,745,430 kilos pour une année entière. Or, comme le prix moyen de vente a été, en 1895, de 0 fr. 69.37 les deux kilos, la boulangerie a effectué de ce chef une recette de 127 millions 205,652 fr. 39, et comme il existe à Paris 1,953 boulangeries, c'est donc pour chacune une vente moyenne annuelle de 65,645 fr. 44 équivalant à 179 fr. 85 par jour.

En tenant compte maintenant du rendement ordinairement admis que 100 kilos de farine en produisent 130 de pain, on peut évaluer à 7,729 quintaux la quantité de farine livrée chaque jour au pétrin, soit en core 2,821,085 quintaux par an, et le prix moyen, du maximum au minimum, en tenant compte de toutes les marques employées sur la place de Paris, ayant été de 29 fr. 17, le coût d'achat de ces farines aurait été de 82,291,049 fr. 45.

Par suite, le pain consommé représentant une vente qui se serait élevée à..... 127,205,652 39
Et l'achat des farines à..... 82,291,049 45

Il en résulte un écart de..... 44,914,602 34
D'après la base adoptée pour évaluer les frais de panification, cet écart devait être seulement de..... 34,482,121 95
Il a été en plus..... 10,432,480 99

D'où il résulte que la majoration de 12 fr. 223 par quintal habituellement prévue pour frais de panification aurait été, en 1895, de 15 fr. 92.

Si, maintenant, nous voulons savoir, par rapport au nombre total des boulangers parisiens, la cuisson de chacun d'eux par jour, nous voyons qu'elle est en moyenne de 395 kilos de farine et que la majoration pour frais de fabrication correspondante a été de 63 fr. 042.

Les farines consommées à Paris, pendant l'année 1895, expédiées par eau, par terre ou par chemin de fer, se sont réparties comme suit, en tant que provenances :

1o Par chemin de fer :

Est.....	284,316 25
Etat.....	6,593 39
Nord.....	429,420 00
Orléans.....	356,586 20
Lyon.....	266,883 26
Ouest.....	580,971 01

1,894,770 11

2o Par eau..... 362,310 00

Quintaux.....	2,257,080 11
Différ. en moins..	564,004 89

Total de la consommation..... 2,821,085 00

Cette différence a été introduite ou fournie par la voie de terre ou par les moulins de l'intérieur ou de la banlieue de Paris.

Il est du reste entré dans Paris, par les mêmes voies, pendant cette même année 1895, une certaine quantité de blé pour le marché de Paris et pour l'approvisionnement de ses moulins, soit 1,066,304 quintaux qui, avec le stock restant au 31 décembre dans ces moulins et les entrepôts, correspondent à la différence que nous avons constatée ci-dessus entre les arrivages connus de farine et les besoins réels qui ont été indiqués. On voit, par là, l'importance des transactions du pain à Paris qui se chiffrent, en tant qu'achat de farines, par 225,454 fr. 93 par jour exactement, d'après les documents de la direction des affaires municipales. En tenant compte qu'en province la consommation du pain est plus importante qu'à Paris, on peut évaluer au bas mot à 4 millions par jour, soit à près d'un milliard pour l'année entière, le capital servant à l'achat des farines nécessaires pour la fabrication du pain quotidien en France. — *Gazette des Marchés*.

Plus les breuvages que vous prenez sont légers, s'ils sont purs, plus ils sont convenables pour ce climat..... Essayez la Bière et le Porter de Labatt de London.