

lui aurez donné une proportion de caramel excessive, mais vous l'aurez dépourvu de son arôme. C'est donc en surveillant d'une façon sévère la torréfaction, en vous arrêtant au point convenable que vous conservez au café toutes ses véritables qualités, parce que vous lui conservez l'excès de caféine dont il a besoin, et en même temps vous maintenez l'arôme caractéristique qui rend cette boisson agréable aux amateurs.

Il vous faut garder aussi, dans la torréfaction du café, de l'additionner de sucre. On additionne quelquefois le café de 8 à 10 pour cent de sucre avant de le torréfier. On obtient des cafés brillants, parce qu'ils sont riches en caramel, des cafés qui donneront une infusion colorée, mais ils seront généralement dépourvus de caféine et d'arôme, parce que la température qu'il faut atteindre pour caraméliser tout ce sucre est supérieure à la température convenable. On général on compte que, dans l'opération de torréfaction, la perte en caféine est de 21 pour cent; si l'on ajoute du sucre, on voit cette perte atteindre près de 50 pour cent. Nous avions tout à l'heure 0,98 de caféine dans le café vert, lorsque le café est torréfié dans de bonnes conditions, il en reste 0,82 pour cent; s'il l'est d'une façon excessive, la caféine peut descendre à 0,50 pour cent. Le sucre, il en reste de 1

gramme à 1 gr. 50 pour cent. Le tannin a disparu en partie. Les matières azotées qui sont restées fixes ont passé de 17 pour cent à 25 pour cent, il en est de même des matières grasses qui ont augmenté et auquel vient s'adjoindre la caféine. Vous voyez aussi la cellulose s'enrichir, de même que les caramels, qui sont formés aux dépens du sucre. Vous voyez les matières minérales augmenter proportionnellement, parce qu'elles sont généralement fixes et ne s'en vont pas; ce sont les cendres du café qui ne s'en vont que lorsqu'on brûle complètement le café. Elles ont augmenté proportionnellement.

Vous voyez donc que c'est encore, dans l'infusion à une proportion de caféine, à une petite proportion de sucre aux matières grasses et aux matières minérales que l'infusion de café doit ses qualités.

Vous savez que, à côté du café, on emploie aujourd'hui en proportion assez élevée la chicorée. La chicorée est tout simplement une racine de la même nature que la betterave ou le navet. On se contente de sécher et de torréfier cette racine à laquelle on additionne quelquefois, pendant la torréfaction une certaine proportion de sucre destiné à lui donner le caramel qu'elle doit avoir. Mais si vous analysez la chicorée, vous n'y trouvez ni caféine, ni tannin, ni ma-

tières azotées, vous n'y trouvez que du caramel, une proportion infinitésimale de matières grasses, de la cellulose en excès. C'est une matière qui n'a aucune valeur alimentaire, qui ne peut être par conséquent en aucune façon assimilée au café et ne peut servir qu'à tromper le consommateur qui veut, lui, du café.

Vous savez que les cafés sont quelquefois falsifiés. Il en existe [je ne sais pas si cela existe encore; on le trouve cependant mentionné dans tous les traités] une falsification du café torréfié en grains, consistant à prendre du café moulu, à l'agglomérer à une pâte composée de farine de blé, de seigle, d'orge ou de glands. On moule la pâte obtenue, on la met à dessécher, et cela imite à s'y méprendre le grain du café.

Pour un chimiste c'est une falsification qui n'existe pas, elle est aussi vite décelée qu'examinée. Le grain de café a une cassure qui n'existe pas là; il suffit d'examiner au microscope pour voir la falsification. Lorsqu'on introduit des farines dans le café, on introduit de l'amidon, et au microscope un grain d'amidon apparaît immédiatement. Quant au café moulu, la falsification se fait par l'addition de chicorée en poudre; mais, au microscope, c'est également une falsification qui apparaît immédiatement car la chicorée a une texture différente de celle du café.

Il y aura plus d'échecs à
essayer d'imiter

La Sauce

DE

LEA & PERRINS

qu'il n'y en a dans n'importe
quelle autre tentative.

Personne n'a jamais été ca-
pable de fabriquer une sauce
qui y ressemble en quelque
façon.

J. M. Douglas & Co.,

AGENTS POUR LE CANADA.

MONTREAL.

B. O. BELAND

IMPORTATEUR ET NEGOCIANT
EN GROS

Vins, Liqueurs,
Produits Alimentaires,
Savon de Castille, Etc.

1684 RUE NOTRE-DAME

MONTREAL

prie ses clients de bien vouloir lire son
annonce du 24 prochain. Une surprise
agréable leur est promise.