

NOUVELLES ET INFORMATIONS

LA FÊTE DE L'ÉRABLE COINCIDE AVEC LA FÊTE NATIONALE DU DOMINION.

On a décidé de fêter l'Érable, l'arbre national canadien, que tout le peuple a maintes et maintes fois chanté et dont la sève généreuse donne ces produits si appréciés qui ont noms : le sirop et le sucre d'érable. Cette heureuse initiative rencontrera l'approbation des Canadiens qui tirent chaque année de fructueux bénéfices de l'exploitation de cette industrie.

Les contrefaçons qu'on a faites pendant ces dernières années des produits de l'érable, ont quelque peu nui à ce commerce, et c'est pour rendre à cette industrie sa prospérité d'antan que l'honorable M. Caron, Ministre de l'Agriculture de la Province de Québec, s'est mis en tête du mouvement et s'attachera à rétablir la réputation de notre sirop et de notre sucre d'érable.

Une loi qui sera mise en vigueur au mois de janvier prochain défend de vendre sous le nom de sirop d'érable ou de sucre d'érable, tout article qui ne sera pas le produit pur, sans mélange, de la sève de l'érable. Ainsi l'on espère avoir raison de la falsification.

C'est également dans cette idée que par les soins de l'hon. M. Caron, et après entente avec les chemins de fer et certains hôtels que le jour de la Confédération, le 1er juillet, des milliers d'échantillons de sucre d'érable accompagnés de petites brochures ont été distribués tant dans les trains du Pacifique Canadien que dans les hôtels de la Compagnie. Divers autres restaurants, pour marquer ce jour de la fête des produits de l'érable, se firent aussi les distributeurs de ces échantillons et le public fut particulièrement touché de cette attention dont le résultat se traduira par une faveur renouvelée pour ces produits de notre sol.

LES EFFETS DU NOUVEAU TARIF AMÉRICAIN.

Il y a un peu plus de six mois qu'a commencé à entrer en application le nouveau tarif douanier des États-Unis. Ce délai est suffisant pour permettre de se rendre compte des conséquences d'une évolution que les libre-échangistes avaient saluée comme un commencement de retour de la politique américaine aux idées dont elle s'était montrée depuis longtemps l'indéfectible antagoniste. Ces résultats ne sauraient nous surprendre; mais ils constituent une déception pour les initiateurs du tarif qui s'étaient figurés qu'il serait une excitation pour l'industrie des États-Unis à un effort qui leur permettrait de maintenir, voire de fortifier encore, la situation que lui avait assurée la pratique de la politique de la protection.

Les statistiques publiées par le Département du Commerce sont péremptoires. L'ensemble se résume en une diminution considérable de l'exportation des produits manufacturés; en une augmentation de l'importation de ces articles et même des matières premières que l'industrie américaine mettait en œuvre. Il faut y ajouter une diminution considérable et inévitable d'ailleurs des recettes de la douane.

La valeur de l'importation des produits entièrement manufacturés pour cette période de six mois a été de 288 millions de dollars contre 215 millions pendant la période correspondante de l'année précédente.

La valeur de l'exportation des produits manufacturés a été de 541 millions de dollars contre 582 millions.

La valeur de l'importation des matières premières n'a plus été que de 469 millions de dollars contre 517 millions.

Enfin, les recettes douanières, qui avaient été de 165 millions de dollars, se sont abaissées à 140 millions.

FALSIFICATION DU MATÉ.

Le maté (thé du Paraguay ou thé du Brésil) est la feuille légèrement torréfiée d'une espèce de houx qui croît dans les régions tempérées de l'Amérique du Sud: on en fait, par infusion dans l'eau bouillante, une boisson réconfortante, tonique, doucement stimulante, qui est très appréciée dans les républiques latines du Nouveau-Monde et qui, grâce à une publicité savamment conduite, a maintenant en Europe de fidèles amateurs.

Le maté agit uniquement sur l'organisme par la théine et caféine qu'il contient en quantités importantes; c'est dire que la présence de ces alcaloïdes constitue pour lui un caractère primordial. Le professeur A. Lenner, de l'Université de Genève, vient d'établir que, seul, le maté obtenu avec les feuilles de l'*Ilex paraguayensis* Saint-Hilaire et de ses variétés répond à cette condition. Par contre, celui qui provient de l'*Ilex dumosa* Reiss et de l'*Ilex coaguatensis* Loesener est complètement dépourvu de théine et de caféine. M. Lenner en conclut très logiquement que le pseudo-maté fabriqué avec les feuilles de ces deux derniers arbustes est un produit sans aucune valeur thérapeutique et qui doit être tenu pour falsifié.

Il faut remarquer à ce propos que l'*Ilex paraguayensis* est exclusivement récolté dans la partie du territoire brésilien qui avoisine la frontière du Paraguay; plus on l'écarte de cette zone, et plus l'arbrisseau devient rare, on récolte alors, au lieu de ses feuilles, celles de l'*Ilex dumosa* avec lesquelles on fabrique tout le maté vendu sur le marché de Buenos-Ayres. Par suite, il est prudent de ne jamais acheter de maté en poudre, mais d'exiger toujours des fragments de feuilles coriaces, lisses, glabres, dont la partie supérieure doit être d'un vert brunâtre très brillant et la partie inférieure d'un vert pâle sans reflets: ce sont là les caractéristiques principales du produit obtenu en concassant grossièrement les feuilles de l'*Ilex paraguayensis*. Il est surtout indispensable de ne pas accepter le maté sans avoir reçu du vendeur la garantie formelle qu'il n'a pas été importé de la République Argentine, ou, mieux encore, qu'il contient environ 1.40 pour 1,000 d'alcaloïdes actifs (caféine et théine).

COLORATION ARTIFICIELLE DES ORANGES.

La 8e chambre du tribunal correctionnel de la Seine vient de condamner sévèrement une revendeuse que les agents du service de la répression des fraudes avaient surprise en train de peindre l'écorce des oranges placées à son éventaire: elle leur donnait ainsi l'apparence d'une parfaite maturité.

Le fait en soit serait banal et ne mériterait pas une mention si les débats n'avaient révélé la fréquence de cette pratique qui constitue, paraît-il, une falsification souvent commise.

Il est en effet bien difficile, quand on ne possède pas de connaissances gastronomiques spéciales, de reconnaître avec certitude si une orange est ou n'est pas parfaitement mûre: d'ailleurs, on trouve rarement un fruit bien "à point" hors des pays de production, parce que les nécessités du transport obligent à faire la cueillette de façon un peu prématurée pour éviter les altérations en cours de route. En thèse générale, on tient pour acceptable toute orange dont la peau fine est douce au toucher, la forme régulièrement sphérique, la consistance ferme sur tous les points et la couleur d'un beau jaune doré tirant sur le brun-acajou. On se méfie avec raison des fruits dont la robe est jaune clair, sachant que leur chair est toujours un peu sèche et leur saveur plus ou moins acide. Aussi les marchands se souviennent-ils volontiers qu'un peu