

chose de plus que l'odeur pour pouvoir distinguer facilement une boisson pure de celle qui ne l'est pas. Un moyen nous est donné pourtant, et je le trouve dans l'analyse chimique. L'analyse chimique me fait découvrir les substances dont on se sert pour la préparation de ces liqueurs, et si ces liqueurs contiennent des substances qu'on ne devrait pas y trouver, de deux choses l'une ; ou la liqueur a été frelatée comme me le prouve l'analyse, ou elle ne l'a pas été, et alors l'analyse chimique est un vain mot. L'analyse chimique un vain mot ? Mais alors vous déclarez la guerre aux Orfila, aux Berzelius, aux Dumas, aux Würtz, aux Hassall, aux Muspratt, aux Saylor, à cette foule de chimistes passés, présents et futurs !.....

Mais quelles sont donc les substances ordinairement employées pour falsifier le *gin* ? L'eau, l'alun, le carbonate de potasse, l'acétate de plomb, l'acide sulfurique, le poivre, le sucre, des graines de paradis, des graines de corindre, le sulfate de zinc, l'acacia, le laurier-cerise, etc. ; sont autant de substances que l'on trouve dans le *gin* frelaté. Beaucoup de ces substances sont de véritables poisons ; qu'importe, pourvu que le *gin* ainsi adultéré acquiert l'odeur et la saveur du *gin* à l'état de pureté.

Posons maintenant en principe que le *gin* doit contenir de 40 à 60 par cent d'alcool absolu, 0.2 par cent de matières solides, 1 par cent de sucre ; pour calculer la quantité des acides libres on substitue à leurs différents poids celui de l'acide tartrique et un once de *gin* doit alors contenir 0.2 grain d'acide libre. Ces chiffres sont donnés par des chimistes de renom, par des chimistes qui ont passé et qui passent encore une partie de leur vie entre les quatre murs d'un laboratoire, par des chimistes qui ont étudié à fond la question qui nous occupe actuellement. Ces chiffres admis, et qui refuserait de les admettre, passons à l'examen de l'échantillon de *gin* que je me suis procuré chez un épicier de la Haute Ville. Vous connaissez déjà l'épicier, c'est le héros de mon anecdote ; je vais vous faire connaître maintenant la proportion de quelques-uns des composants de son *gin*, c'est le résultat de mon analyse.

Alcool	65.8
Matières solides.....	0.05
Sucre.....	0.0
Acides libres.....	0.0

Pas de sucre, comme vous le voyez ; patientons, le brandy nous en fournira plus que suffisamment. Pas d'acides libres et pourquoi y en aurait-il ? Il n'est pas donné à tout le monde de falsifier une boisson suivant les principes de l'art. Quant à la quantité d'alcool elle dépasse de 5.8 par cent la quantité maximum donnée par les chimistes qui ont eu à analyser différents échantillons de *gin* à l'état de pureté. Mais il y a là peut-être un avantage ; le *gin* est plus fort, en passant dans le gosier de l'individu il gratte mieux, comme on dit. Avouons que c'est tout de même un drôle d'avantage ; si avantage véritable il y a, c'est bien assurément pour celui qui vend la boisson et non pas pour celui qui l'achète. La quantité de matières solides n'est pas non plus la même dans le *gin* que j'ai analysé et dans le *gin* à l'état de pureté.

L'analyse chimique m'a fait découvrir une substance vénéneuse dans le *gin* que je viens d'examiner ; cette substance c'est le laurier-cerise. Voici ce que dit Orfila à ce sujet : "L'eau-de-vie et les liqueurs de table peuvent être altérés par le laurier-cerise, qui n'est pas nuisible s'il y est en très petite quantité mais qui peut occasionner des accidents graves lorsqu'il s'y trouve en assez forte proportion." (Orfila — Traité de Médecine Légale — Tome III, 2e partie, page 999.)

En résumé donc, le *gin* en question est falsifié, la quantité d'alcool est trop considérable, celle du sucre est nulle, il n'y a

pas d'acides libres, très peu de matières solides ; enfin tout porte à conclure que ce *gin* n'est autre chose que de l'alcool additionné d'un peu d'eau et auquel on a ajouté quelques essences, quelques substances destinées à lui donner l'odeur et la saveur du *gin* véritable.

Je termine pour aujourd'hui ; dans un prochain article nous examinerons le brandy, le whiskey et le rhum et quelque chose de plus encore.

Je présente maintenant mes remerciements à M. Ar. Duval qui m'a prêté son généreux concours dans l'analyse que j'ai faite des différentes substances citées plus haut ; ces différentes analyses nous les avons commencées ensemble, nous les continuons ensemble et j'espère qu'ensemble nous les terminerons.

A. C. P. R. LANDRY,

A. B. . . . Prp. C. C.

Le livre de M. Mailloux, V., G. sur la tempérance.

Nous apprenons à l'instant que l'excellent ouvrage de M. le Grand Vicair Mailloux, sur la tempérance s'imprime à neuf mille exemplaires. C'est sans doute un beau résultat, mais ce nombre suffit-il pour notre population ? Nous sommes loin de le croire, et nous aurions désiré le voir s'élever de 30,000 à 50,000. Un roman, ou un rapport détaillé d'une cause au criminel, pour emprisonnement, etc., aurait été demandé avec beaucoup plus d'empressement, malgré les dangers qu'ils offrent le plus souvent.

Voilà comme on comprend ses intérêts et comme l'on sait reconnaître ses vrais amis ! On veut tout ce qui peut exciter les passions, on veut du scandale enfin. Mais pour ce qui peut l'éloigner, et contenir nos malheureux penchants, on n'a que de l'indifférence.

RECETTES.

Pour raccommoder du verre.

Faites fondre un peu de colle de poisson dans de l'esprit de vin et ajoutez une petite quantité d'eau. Faites bouillir ce mélange sur un feu modéré. Quand il sera bien fondu, il formera une colle parfaitement transparente, qui recollera le verre cassé avec tant de force et de netteté que la jointure échappera à l'œil le plus exercé. De la chaux, mêlé à un blanc d'œuf, forme aussi un très-fort ciment pour le verre, la porcelaine, etc. ; mais il faut opérer avec beaucoup de soin parce que, une fois durci, l'exécution du ciment n'est pas facile à enlever.

Bleu pour le lingo.

Meilleux marché que l'indigo. — Prenez une once de bleu de Prusse, mettez-le dans une bouteille avec une quarte d'eau de pluie bien claire et un quart d'once d'acide oxalique. Une petite cuillerée suffit pour un grand lavage.

Pour marquer les fruits, pêches, pommes, etc.

Si vous avez des pommes, des prunes, ou d'autres fruits semblables, que vous voulez reconnaître, le soleil s'en chargera avec son exactitude photographique habituelle. Tandis que le fruit est vert, appliquez dessus une étiquette adhérente en papier noir, dans laquelle vous découpez une initiale ou une marque spéciale. La partie couverte par le papier restera d'un vert pâle ; mais là où le soleil pénétrera par les découpures, le fruit prendra les teintes colorées de la maturité.