

mélange et l'on broie de nouveau et enfin on étend la pulpe en feuilles minces que l'on fait passer entre des rouleaux où elles subissent une énorme pression hydraulique et d'où elles sortent parfaitement sèches. Elles passent ensuite entre des rouleaux chauffés et elles sortent de cette dernière pression en rubans élastiques auxquels on donne la forme désirée.

LE BILL McKINLEY.

Les droits imposés par le bill McKinley, qui doivent être exigés à partir du 1er octobre prochain, ont été amendés par le Sénat et ceux, en particulier, qui nous concernent sont maintenant comme suit :

	Droits actuels.	Droits nouveaux.
Pommes naturelles.	Franco.	5c la lb
Pommes sèches.....	Franco	5c la lb
Bêtes à corne, 1 an		
au moins.....	Franco	\$2 par tête
Œufs.....	Franco	5c par doz.
Paille.....	Franco	30 pour c.
Orge.....	10c le m.	30c le m.
Orge-malt.....	20c le m.	45c le m.
Fèves.....	10 p. c.	40c le m.
Beurre.....	4c la lb.	6c la lb.
Choux.....	10 p. c.	1c la pièce
Fromage.....	4c la lb.	6c la lb.
Foin.....	\$2 la ton.	\$4 la tonne
Houblon.....	8c la lb.	15c la lb
Avoine.....	10c le m.	15c le m.
Farine d'avoine.....	1c la lb	1c la lb
Oignons.....	10 p. c.	40c le m.
Pois verts.....	20 p. c.	40c le m.
Pois secs.....	20 p. c.	15c le m.
Pois fondus.....	20 p. c.	50c le m.
Patates.....	15c le m.	25c le m.
Blé.....	20c le m.	25c le m.
Farine de blé.....	20 p. c.	25c p. c.
Bêtes à cornes plus		
d'un an.....	20 p. c.	\$10 par tête
Chevaux et mulets.	20 p. c.	\$30 par tête
Chevaux valant plus		
de \$150.....	20 p. c.	30 p. c.
Cochons.....	20 p. c.	\$1.50 p. tête
Moutons.....	20 p. c.	\$1.50 p. tête
Agneaux.....	20 p. c.	75c p. tête
Autres animaux vivants.....	20 p. c.	20 p. c.
Viande de mouton.	1c la lb	2c la lb
Volailles, vivantes..	10 p. c.	3c la lb
Volailles, mortes....	10 p. c.	5c la lb

FAUSSES

MARQUES DE COMMERCE

Un fabricant qui produit un bon article non falsifié, a le droit d'être protégé contre la malhonnêteté d'un compétiteur qui vend un article inférieur sous un emballage et avec des étiquettes qui le font passer pour ce dont il n'est que l'imitation. La loi de 1888, au sujet des fausses marques de commerce, 51 Vic. chap. 41, est, à bon droit, très rigoureuse. Elle a pour but de protéger le fabricant qui marque ses produits exactement pour ce qu'ils sont, comme quantité et qualité; et d'empêcher de mettre dans le commerce des marchandises falsifiées sous une étiquette trompeuse.

M. le juge Desnoyers, à Montréal, a eu récemment à décider une cause qui intéresse au plus haut point les épiciers et les débitants de boissons. La maison Finlayson Hirsch & Cie, de la rue St Sacrement, était accusée de vendre sous une fausse marque de commerce indiquant du vrai gin importé de Hol-

lande, des spiritueux embouteillés par elle-même, avec une étiquette portant le nom d'un fabricant hollandais imaginaire. Dans la cause en question, il s'agissait de gin en flacons portant le nom de "John Vankuren & Son, Ratterdam". Les défenseurs ont plaidé coupables et, comme c'était la première poursuite prise sous la nouvelle loi, le juge les condamna à une légère amende, la loi l'autorisant à condamner à la prison ou à l'amende ou aux deux, mais il ordonna la destruction des étiquettes et des fers à marquer.

Nous croyons qu'il aurait dû, au contraire, faire un exemple et donner à la sentence toute la publicité possible afin que le public fût mis sur ses gardes contre les marchandises sortant de cette maison. Il y a là, en effet, double fraude, fraude envers le détaillant et le consommateur qui croient avoir acheté une marchandise de bonne qualité; et fraude envers les importateurs honnêtes dont les marchandises sont déplacées par ces imitations frauduleuses qui sont toujours à meilleur marché.

Une loi de la dernière session oblige les industriels qui font ici des coupages et des mélanges avec les spiritueux importés, à mettre sur les étiquettes des bouteilles dans lesquelles ils vendent ces préparations une mention indiquant l'endroit où elles ont subi cette opération.

La maison Finlayson Hirsch & Cie était aussi en contrevention avec cette loi, qui nous paraît parfaitement juste. Si des industriels croient pouvoir trouver au Canada un marché pour leurs préparations chimiques qu'ils décorent du nom de "Gin" ou de "Brandy", libre à eux de tenter l'aventure; mais qu'ils ne trompent pas le public et qu'ils ne vendent pas ces préparations pour du véritable gin ou brandy importés.

L'honnêteté du commerce et la santé du public sont également intéressées à ce que la loi sur ce point soit rigoureusement appliquée.

LE MOT FRANÇAIS POUR TYPE-WRITER (*)

"Du choc des idées jaillit la lumière."

Il y a quelques semaines nous n'avions pas de mot connu pour désigner le *type-writer* en français et à présent nous en avons trop, et nous devons cela à notre confrère du "Monde Illustré."

Dans le numéro du 30 août dernier M. J. Alcide Chaussé proposait le mot *Machinographe* (du grec *mèchanè* machine en *graphô* j'écris). La semaine suivante une autre collaborateur du même journal annonçait que le mot *Mécanigraphe* (des mêmes mots grecs que le mot précédent) était déjà en usage sur des formules de demande d'admission aux examens du service civil. Nous croyions la question tranchée quand M. J. A. Chaussé a retiré son mot pour faire place

(*) Voir le *Monde Illustré* du 30 août. Notes et Faits par J. Alcide Chaussé, numéro du 6 septembre *Machinographe* et *Mécanigraphe* par G. Des. Chausers, numéro du 13 septembre Notes et Faits par J. Alcide Chaussé et le numéro du 20 septembre Correspondances par Louis Fréchette et C. M....

à ce dernier, mais nous nous étions trompés car le dernier numéro du *Monde Illustré* nous arrive avec deux autres mots: *Clavigraphe* "Clavier à écrire," (de latin *clavum* clef et grec *graphô* j'écris) M. Louis Fréchette qui propose ce mot nous dit qu'il l'a proposé en France et que deux revues s'en sont déjà servies, l'autre est proposé par M. E. M... d'Ottawa c'est *Graphotype* ni plus ni moins que *typographe* transposé, qui le l'avoue est la vraie traduction de *type-writer* mais *Graphotype* n'a pas le don de si bien sonner à l'oreille que le mot de M. Fréchette.

De ces quatre mots lequel devons nous employer?

UN ABONNÉ.

LES POUDRES A PATISSERIE

I

Il serait difficile de se faire une idée exacte du nombre prodigieux de poudres à pâtisserie lancées dans le commerce sous les noms les plus pompeux, nombre que presque chaque jour voit se multiplier assez souvent au détriment de la santé publique. La vraie poudre à pâtisserie, celle qui seule devait être admise comme présentant toutes les garanties d'innocuité pour la santé publique est composée de deux parties en poids de crème de tartre pour une de bicarbonate de soude. Mais la crème de tartre est toujours d'un prix assez élevé, et le grand mobile des inventeurs est de lui substituer une autre substance acide capable d'agir dans le même sens que la crème de tartre pour décomposer, à la faveur de l'humidité, le bicarbonate de soude, et provoquer dans le sein de la pâte le dégagement du gaz acide carbonique qui la fait lever, et il n'est pas rare de voir employer pour cela des substances capables de provoquer de véritables empoisonnements.

L'*American Analyst*, chaque fois que l'occasion s'en présente, ne se fait pas faute de déclarer une guerre acharnée à des manœuvres aussi pernicieuses, et il y a peu de temps, il adressait au Département d'Hygiène publique de New-York la communication suivante que nous traduisons :

"New-York, 18 juillet 1890

"Nous attirons votre attention sur une soi-disant poudre à pâtisserie vendue sous le nom de "*Dr. Orvine's French Tartar*," Crème de tartre française (du Dr Orvine), par Maross Jenkins, 124 Warren Str. et fabriqué par F. W. Orvine, 92 Washington St. Cette poudre contient quarante pour cent d'acide oxalique. Elle est vendue sous différents degrés de force et différents échantillons ont été fournis par le dit Jenkins. Cette poudre a été employée par la N.-Y. Baking Co ici, et par d'autres en dehors de cette cité.

"Votre. etc.

"The American Analyst"

Et l'*American Analyst* ajoutait : Il appartient à présent au Département d'Hygiène de prendre les mesures nécessaires pour empêcher que l'emploi d'une préparation aussi dangereuse se généralise. Pour nous, nous avons fait notre devoir.

Remarquons que l'article vendu était appuyé par les certificats de plusieurs chimistes américains. Les échantillons obtenus de M. Jenkins ont été soumis à des chimistes éminents de New-York. Le bulletin d'analyse du premier, le Dr Gedeon E. Moore porte :

"L'échantillon soumis consiste essentiellement en un mélange d'acide oxalique et d'empois de maïs avec une faible quantité de soda, de chaux et d'acide phosphorique. La force acide de l'échantillon est due exclusivement à l'acide oxalique qu'il contient."

Le Dr. Théodore Breyer corrobore exactement ce bulletin. Enfin les Drs. Wyatt et Weingaertner donnent le certificat suivant de leurs analyses :

"Nous avons examiné les deux échantillons de "*French Tartar*" marqués A et B. qui nous ont été soumis. A est un mélange d'empois et d'acide oxalique, et il ne contient aucune autre substance capable d'agir pour faire lever la pâte. B contient de l'acide phosphorique, de la chaux et de l'empois avec une quantité considérable d'acide oxalique.

La publication de ces bulletins produisit une consternation facile à comprendre si l'on considère le témoignage du Dr. A. W. Blythe, une autorité en toxicologie moderne qui dit :

"La plus petite dose comme d'acide oxalique capable de produire la mort est de soixante grains (un huitième d'once). En ce qui concerne l'oxalate de soude (substance qui prend naissance quand on fait agir le *French Tartar* sur le bicarbonate de soude dans la pâte) on a pu en incorporer une demi once sans résultat fatal, quoiqu'il se produisit des symptômes sérieux et que l'absorption d'une dose aussi forte puisse habituellement causer la mort."

Une dose de deux grains d'oxalate de soude injectée chaque jour sous la peau d'un chat produit sa mort en six jours."

Le *French Tartar* contenant quarante pour cent d'acide oxalique, deux cuillers à thé de poudre préparée avec elle contiennent trente cinq grains d'acide oxalique. Comme c'est là la dose pour une pinte de farine, il s'en suit que chaque livre de pain renfermerait plus de vingt grains d'oxalate de soude. Bien que cette dose ne doive pas produire une mort immédiate, elle n'en produit pas moins des effets pernicieux sur le système nerveux, effets qui ne peuvent que s'aggraver rapidement par suite d'une absorption répétée.

(A suivre)

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX

DEMANDES DE SÉPARATIONS DE BIENS

Dame Domitilde Matte, épouse d'Eusèbe Leclair, journalier, de Montréal.

Dame Bella Nachtigall, épouse de James Lipsky, marchand de Montréal.

DEVIDENDES

Dans l'affaire de W. E. Potter, de Montréal; dividende payable à partir du 25 septembre 1890.

Dans l'affaire de Bernard Sauvage, de St-Jean; dividende payable à partir du 25 septembre.

Dans l'affaire de Anselme Asselin, de St-Joseph d'Alma; second et dernier dividende payable à partir du 22 septembre. D. Arcand, curateur.