

pendant vingt-quatre heures, et on les traite ensuite au moyen d'appareils à torréfaction analogues à ceux qui servent à brûler le café; après quoi le produit est pulvérisé au moulin, ou écrasé au moyen de meules et bluté au tamis.

Parvenue à cet état, la chicorée est divisée en trois catégories: 1° la chicorée semoule gros grains, que l'on obtient avec cossettes de choix; 2° la chicorée semoule demi-grains; 3° la chicorée en poudre qui est fournie par les cossettes inférieures.

L'état pulvérulent sous lequel la chicorée à café est livrée au commerce, facilite précisément les adultérations, qui consistent en l'adjonction de glands torréfiés, de grains de seigle, de haricots, de sciure d'acajou, de vieux marc de café, de brique pilée, de figues torréfiées et pulvérisées.

Le commerce de mauvais aloi a également recours à l'emploi de la farine, de la betterave, de la carotte, du foie cuit, du caramel, de l'ocre, du tan épuisé, du bois de campêche, et il faut remarquer que si quelques-unes de ces substances, tirées d'autres produits alimentaires, ne rendent pas ces sophistications nuisibles, par contre les substances inertes peuvent constituer un réel danger pour la santé publique.

L'addition de matières lourdes, comme l'a constaté M. Henri Rocher, consiste surtout en l'emploi du sable, de la terre, de l'oxyde de fer, de la tourbe, des cendres, des graines de féveroles, de pois, de lupins, de haricots avariés.

Pour donner du poids à la chicorée, on y ajoute frauduleusement des débris de vannage, des résidus des brasseries, des distilleries de grains, des fabriques de sucre, ainsi que des résidus de la préparation de la chicorée même, une certaine proportion de noir animal épuisé, de paille hachée; bref, on peut dire, bien souvent, que dans la chicorée il y a de tout... excepté de la chicorée.

Les falsifications les plus fréquemment pratiquées sont caractérisées par la présence du marron d'Inde, des glands doux, du marc de café, substances qui, par leur apparence, imitent le mieux la chicorée à café.

Le marc du café fait l'objet d'un commerce spécial qui n'est rien moins qu'une fraude véritable; ceux qui l'exercent, ramassent chez les limonadiers des grands centres les marcs de café, qu'ils expédient aux fabriques interlopes où ils sont mélangés à la chicorée.

L'examen microscopique permet de déceler les falsifications à l'aide des diverses substances employées; en outre, le dosage des cendres indique sûrement la nature du produit mis en vente sous le nom de *chicorée*. Si le dosage accuse plus de 12 p. 100 de cendres, c'est que le pro-

duit contient des matières minérales étrangères.

Au microscope, on reconnaît la chicorée au tissu cellulaire très caractéristique, composé de grandes cellules transparentes contenant de petits amas d'une matière jaune verdâtre, ainsi que des vaisseaux rayés et ponctués très visibles.

On reconnaît la présence des matières amylacées par la coloration violette que prend une décoction de chicorée en présence de l'iode.

On ne doit pas oublier que l'addition de chicorée au café a pour effet de colorer ce dernier et que, évidemment, ce n'est pas la couleur qui fait le bon café.

LA PECHE DU SAUMON AU CANADA

Les pêches miraculeuses de la rivière Fraser

Nous étions presque au bout de l'énorme parcours de 5,000 kilomètres du Canadian Pacific, de cette gigantesque ligne qui relie le Pacifique à l'Atlantique à travers l'immense étendue des plaines canadiennes.

De temps en temps, notre train stoppait pour faire de l'eau et du charbon. Nous sautions en hâte sur la voie pour dégourdir nos jambes ankylosées par trois longues journées d'emprisonnement dans les cages étroites des wagons.

Nous étions arrivés à une de ces petites stations perdues dans un pays d'une admirable grandeur sauvage. Tandis que les mécaniciens renouvelaient le combustible de la machine, mon ami, le Canadien Mareuil et moi, nous nous étions avancés jusqu'à un petit pont jeté sur un ruisseau, non loin de la voie.

— Oh! m'écriai-je, regardez les étranges poissons qui nagent au-dessous de nous. Comment se sont-ils égarés jusqu'ici? Ils sont de belle taille et n'ont pas l'air d'un fretin de petit cours d'eau. Et voyez leur triste état. En voici un dont les nageoires sont déchirées. La robe d'écaillés de celui-ci présente quelques accrocs. Cet autre a une mâchoire arrachée.

— Ce sont des saumons, me dit mon ami. Nous sommes à l'époque de leurs migrations annuelles. Ils fuient l'Océan et remontent les fleuves pour pondre dans l'eau douce. Ceux-ci ont subi quelques accidents en remontant la rivière. Ils sont encore bien heureux d'avoir échappé aux filets, aux fosses, aux périls multiples qui les guettaient, au danger encore plus grand d'être rejetés sur la rive par la foule tumultueuse de leurs congénères.

Tout à fait ahuri, j'écoutais mon ami. J'avais bien entendu dire qu'en certaines parties de l'Ecosse l'abondance du saumon, si estimé en France, est telle que les domestiques prenant service dans une maison stipulent qu'ils n'en mangeront

pas plus de deux fois par semaine. Mais la pléthore dont parlait Mareuil dépassait toute imagination. Comme il est cependant le cicerone le mieux informé que puisse piloter un voyageur à travers le Canada, je ne songeai pas à être incrédule. Ses connaissances sur la faune, la flore de son merveilleux pays sont des plus solides, et il les communique fort obligeamment.

— Tu es surpris comme tous les étrangers, continua-t-il. Demain tu verras par tes yeux, et l'histoire du fermier pêchant à l'aide de sa seule fourche une charretée de saumons dans une après-midi te paraîtra très vraisemblable.

Avec enthousiasme, j'acquiesçai au projet de mon ami de visiter les célèbres pêcheries de la rivière Fraser, tributaire de l'Océan Pacifique, à peu de distance de Vancouver.

Mareuil, dont j'étais l'auditeur attentif, me donna les plus intéressants détails sur les moeurs du saumon.

— Rien, me dit-il, ne le fait rebrousser chemin quand il s'est engagé dans un cours d'eau à l'époque du frai. Il nage contre le courant le plus fort avec la rapidité d'un trait décoché. Il franchit même les rapides.

— Comment cela?

— Il trouve un secours puissant dans sa queue qui est à la fois rame et gouvernail. S'arc-boutant contre des pierres, il rapproche de son corps l'extrémité de sa queue et forme ainsi une espèce de ressort très tendu. Il déclanche vivement cet arc, frappe avec force contre le liquide et s'envole d'un bond par-dessus la chute. On va voir par curiosité en Irlande le "saut du saumon", près de Beny Shannon. La chute d'eau est très élevée, et parfois après bien des tentatives infructueuses les saumons retombent brisés de fatigue. Au pied de la cataracte des marsouins et des grands squales bondissent dans l'eau écumeuse, attirés par les belles proies.

Quand le saumon a atteint le cours inférieur de la rivière, il s'arrête dans un endroit où le courant est faible afin qu'il ne puisse emporter la semence. Avec sa bouche, il creuse alors dans le gravier des trous de 20 centimètres de profondeur et y dépose ses oeufs. Après la remonte de la rivière, il a perdu toute énergie. Sa chair est fade, et il va se refaire dans la mer en se laissant porter au fil de l'eau.

Quelques heures plus tard, notre train lancé à toute vitesse, commençait à suivre le pertuis du Burrard, fiord profond de la côte du Pacifique où aboutissent plusieurs rivières. Ces petits bras de mer présentaient un aspect fantastique. Je ne pouvais d'abord en croire mes yeux.

A suivre.