

LE CUIR AU CHROME

Un moyen de le reconnaître

Le moyen le plus simple consiste comme on sait à couper une mince bande de cuir au chrome et à la brûler dans une flamme et à répandre sur un papier blanc la cendre obtenue: la couleur de cette cendre est caractéristique de l'espèce de cuir. Si cette couleur au lieu d'être grise ou blanchâtre, est vert foncé, on peut admettre qu'on se trouve en présence d'un cuir au chrome. Mais ce moyen n'est pas absolument certain, en particulier pour les cuirs qui ont reçu une teinture noire, et le suivant est à recommander de préférence. On fait au bout d'un fil de platine très fin une boucle de la grosseur d'un trou d'aiguille à repriser et on fait rougir cette boucle sur une flamme, puis on la plonge dans une bouteille contenant du borax solide. Le borax qui reste fixé au fil est chauffé sur la flamme et fond. On coupe alors dans le cuir en question de tous petits morceaux que l'on brûle sur de la porcelaine ou du platine; la cendre en est mélangée intimement avec de l'eau. On plonge alors le borax chauffé dans cette cendre, et on le remet sur la flamme. Avec du cuir au chrome véritable, la particule de borax qui se trouve dans la boucle du fil prend une couleur vert émeraude, d'autant plus intense que le cuir contient plus de chrome. La couleur verte se produit aussi, bien que l'on mette le cuir dans une flamme jaune ou dans une flamme blanche. Si le cuir contient du fer, la lentille de borax mise dans une flamme non éclairante prend une couleur vert pâle, et rouge pâle dans une flamme éclairante. On peut aussi reconnaître si le cuir a été tanné à deux ou à un bain par l'expérience suivante: On prend un morceau du cuir en question; on le mouille avec un peu d'eau, on en forme un petit tampon que l'on met dans un endroit chaud en contact avec le bord d'une pièce d'argent neuve. Si après un séjour assez long, le bord de la pièce devient noir, c'est un signe que le cuir a été tanné par le procédé à deux bains. La cause de cette couleur noire est que le cuir ainsi tanné contient du soufre, qui dans ces conditions forme avec l'argent du sulfure d'argent noir. — Halle aux Cuirs].

LE CAFE BORATE

Le "Moniteur Scientifique" donne une instructive note de M. E. Bertarelli sur la falsification du café torréfié par addition d'eau et de borax. En général, les chimistes chargés d'expertiser s'occupent peu de rechercher l'addition d'eau, en raison de ce fait que le café torréfié l'absorbe mal: c'est un tort, dit M. Bertarelli. On vend des cafés bruts de qualité inférieure qui perdent à la torréfaction plus de 20 pour cent de leur poids; en leur rendant tout ou partie de cette eau,

on fait aisément un joli bénéfice. Mais, ce café mouillé devient pâteux lorsqu'on le moule. On y obvie en ajoutant du borax qui masque la présence de l'excès d'humidité et augmente encore le poids.

L'auteur de cette recherche ne proteste pas, au point de vue de l'hygiène, contre l'emploi du borax qu'il considère comme inoffensif, même à haute dose; mais il déclare qu'il y a fraude, car une solution de borax à 4 ou 5 pour cent augmente le poids du café de 12 pour cent. Il indique, d'ailleurs, le moyen chimique de doser l'eau et le borax, et déclare que lorsqu'un café torréfié contient plus de 4 pour cent d'eau, on doit toujours conclure à une falsification.

UN NOUVEAU CAFEIER

M. Auguste Chevallier, l'explorateur connu, a découvert un caféier nouveau dans l'Afrique centrale. Au cours d'une mission au Chari, il a rencontré le Coffea Congensis, le Coffea sylvatica et le Coffea excelsa. Ce dernier est très intéressant par le produit qu'il est susceptible de fournir à l'alimentation. C'est un arbre de 6 à 15 mètres de haut, qui croît dans les galeries forestières des affluents orientaux du Chari.

Il pousse dans des sols riches en azote et en soude et presque totalement dépourvus de potasse, d'acide phosphorique et de chaux.



Toujours

Quand un article quelconque fait appel à votre patronage pour toute raison autre qu'une valeur de bon aloi, vous pouvez être certain qu'il y a quelque chose de défectueux quelque part. D'un autre côté, des marchandises bien connues et appréciées pour leur qualité changent de mains rapidement et facilement. Avec de telles marchandises, on ne peut pas perdre d'argent, ni en immobiliser pendant un temps quelconque. Avec nos Marinades, le soin nécessaire pour produire un article de qualité s'exerce depuis le moment où la graine est semée; il est suivi de tous les perfectionnements apportés dans la manipulation et qui tendent à l'amélioration du produit sous un rapport quelconque. Par exemple, nous faisons, pour nos propres Marinades, un Vinaigre spécial qui est tout ce que l'expérience nous a enseigné qu'un Vinaigre à Marinades devait être. Nous offrons deux lignes; "Lion," bouteille de 20 oz., 3 doz. par caisse, \$2.00 par douzaine; "Premier" en barils, 6 doz., \$1.00 par douzaine, ou en caisses de 3 doz., \$1.05 par douzaine.

THE OZO CO., LIMITED
MONTREAL.