

tillation sèche, une petite quantité d'acide acétique.

Les fragments des pains de Pompéi donnent nettement la réaction des chlorures; cela ne doit point surprendre, attendu que les Romains, comme l'historien Pline l'a indiqué, mettaient du sel dans les pâtes.

Les pains provenant des stations lacustres incendiées se présentent dans le même état que les précédents.

M. Lindet n'a constaté qu'un charbon azoté [2.46 pour 100] dans un échantillon provenant de la station de Corcellette, du lac de Neuchâtel; dans un second échantillon moins carbonisé, de teinte légèrement rousse, dosant 4,69 pour 100 d'azote, et provenant du lac du Bourget, le savant chimiste a pu nettement distinguer les débris de grains qui subsistent encore, et spécialement des fragments de l'épiderme extérieur de la balle de l'orge, ainsi que de grains d'amidon.

Il fait remarquer, à ce propos, que l'orge est la céréale la plus anciennement connue et qu'elle a été souvent rencontrée dans les palafittes de la Suisse et de la Savoie, qui remontent à l'âge du bronze.

Quant au pain des tombes égyptiennes, jalousement conservé par les momies, auxquelles on le donnait pour leur servir de "nourriture" d'outre-tombe, il est d'une fabrication fort intelligente.

Les pains des morts ont été levés et pétris en forme de galettes, et l'on peut très bien leur appliquer le qualificatif de "complets", en ce sens qu'ils renferment des débris de l'enveloppe de l'orge en même temps que la farine proprement dite.

Il est à noter que l'un des pains des tombes égyptiennes, analysé au laboratoire des Arts et Métiers, à Paris, renferme 4.5 pour 100 de cendres, dans lesquelles, il entre un peu de chlorure. Les Egyptiens employaient des sels riches en nitrates.

Enfin les intéressantes observations de M. Lindet ont encore porté sur un pain romain, vieux d'environ 2000 ans, c'est-à-dire sensiblement plus récent que ceux

que les Egyptiens donnaient à leurs morts.

Ce pain fut trouvé à Aoste en 1856, dans les fouilles qui mirent à jour le temple d'Auguste, parmi des débris d'urnes, poteries et ustensiles en verre. Il représente environ le quart d'une miche qui devait avoir de 12 à 16 pouces de diamètre. "Cette miche, explique M. Lindet, est entièrement transformée par moulage et remplissage en morceaux de grès à éléments granitiques [feldspath et mica blanc]; la pseudomorphose présente un intérêt qui n'est pas exclusivement géologique."

En effet, M. Lindet y a trouvé, enclavés dans le grès, quelques grains d'amidon, non déformés par la cuisson, et ayant résisté à l'action des eaux, qui ont apporté les éléments granitiques, mais les grains qui étaient à l'état muqueux, ainsi que le gluten, ont disparu.

Le pain romain d'Aoste fut fabriqué avec de la farine de froment.

En somme, les pains antiques, de fabrication grossière, avaient les mêmes caractères que ceux que nous fournissons aujourd'hui les boulangers contemporains. Les améliorations réalisées depuis les Pharaons n'ont rien de génial, et, pour être l'une des plus utiles, la boulangerie n'est pas, il s'en faut, l'industrie qui a fait le plus de progrès.

LES PAYS PRODUCTEURS DE CACAO

La récolte mondiale du cacao, s'est élevée à 146,552 tonnes en 1904; elle a dépassé de 16 pour cent celle de 1902, d'après les chiffres qui viennent d'être publiés par le journal allemand "Coco Trade", dit "New England Grocer".

La production du cacao a augmenté d'une manière continue depuis 1901, où elle était de 105,720 tonnes. L'Equateur, le pays le plus fort producteur de cacao [28,433 tonnes en 1904], offre une augmentation de 22 1-4 pour cent; le Brésil avec 23,160 tonnes, a augmenté sa production de 11 1-2 pour cent, et St-Thomas a fourni 20,526 tonnes, soit une diminution de 4 1-4 pour cent.

Téléphone Bell Main 3109

DION & CIE,

604 Rue St-Paul, Montréal

MARCHANDS DE

Beurre, Fromage, Œufs

Et autres Produits de la Ferme.

Négociants en toute espèce de Fournitures de Beurreries et Fromageries.

RÉFÉRENCES :
BANQUE DES MARCHANDS DU CANADA

TEL. BELL, JOUR : MAIN 4619 TEL. BELL, SOIR : EST 2597

La Cie de Laiterie St-Laurent

10, PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

Machineries et fournitures complètes pour beurreries et fromageries.
Centrifuges, Pasteurisateurs, Réfrigérateurs, Acidimètres, etc.
Consignataires et agents de manufacturiers.
Envoi de catalogues sur demande.

TOUTES SORTES DE FOURNITURES POUR LAITIERS.

CHOCOLAT "Elite"

Non Sucré

DES EPICIERS POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de ¼ lb

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

HUILLE DE LIN

La Marque "MAPLE LEAF CANADA" d'Huile de Lin

GARANTIE PURE.

Manufacturée par

The CANADA LINSEED OIL MILLS, Ltd.

Achat de fûts à huile vides.

MONTREAL.