

de muguet; on en fera des nœuds coquets qui relèveront les draperies des robes de gaze et de tulle, orneront le corsage, et se poseront dans les cheveux.

LE CHOCOLAT, SA FABRICATION SES FALSIFICATIONS.

Le chocolat est une préparation alimentaire, aussi salubre qu'agréable, et qui est composé de cacao et de sucre, broyés par des procédés manuels ou mécaniques. Dans le chocolat de qualité supérieure, le poids des deux substances est égal. On aromatise la composition si l'on veut avec un centième de vanille et un demi-centième de cannelle.

Le cacao, en anglais, cocoa, produit du cacaoyer, nous vient des Antilles, de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud. Le plus estimé le *caraqui*, est cultivé sur les côtes de Caracas dans le Venezuela. Le fruit ressemble pour la forme au concombre; son enveloppe extérieure, qui est très dure, contient de 30 à 40 fèves enveloppées d'une pulpe rose dont le goût ressemble assez à la chair du melon d'eau. Les graines ou fèves séparées de la pulpe sont séchées au soleil puis livrées au commerce.

Pour fabriquer le chocolat, il faut d'abord griller la fève comme on fait pour le café; le grillage détache une enveloppe que l'on sépare au moyen d'un crible. Cette enveloppe infusée donne une boisson chaude très agréable et aussi très nourrissante quand elle est sucrée.

La fève grillée et séparée de l'enveloppe est ensuite pilée dans un mortier de fer chauffé et réduite ainsi en pâte grossière que l'on met refroidir sur une plaque de marbre, puis que l'on broie avec un cylindre en fer, sur la pierre que l'on chauffe en plaçant des braises allumées en dessous. On mêle la pâte dans une bassine chaude avec la quantité de sucre nécessaire, la vanille et la cannelle, on broie de nouveau à chaud et l'on met dans des moules de fer blanc. Les tablettes étant refroidies, on les enveloppe d'abord avec une feuille d'étain, puis avec un papier qui porte la marque de la fabrique.

Voilà en résumé, comment se fait le chocolat, le vrai chocolat, bien entendu. Malheureusement, la propension du public à vouloir tout avoir à bon marché sans s'inquiéter de la valeur réelle de la marchandise, pour le chocolat comme pour les autres effets et même plus que pour tout autre, a provoqué un nombre considérable de falsifications impossibles. Du cacao, on en met le moins possible, quelque fois pas du tout. Le sucre que l'on emploie avec autant de parcimonie que l'on peut est remplacé par de la glucose. Mais il faut bien mettre quelque chose pour faire corps. La farine, l'empois, les fèves et les pois moulus ne coûtent pas cher, on en fourre à volonté. Le cacao contient une substance grasse, huile ou beurre de cacao qui monte en forme de gouttelettes, d'yeux, sur le liquide quand on fait bouillir le bon chocolat dans l'eau. Eh bien, on imitera cet effet avec du saindoux, de la moëlle de bœuf, etc. Pour tromper le goût, on forcera les arômes; vanille et cannelle, ou plutôt, comme celle-ci sont d'un prix éle-

vé, on emploiera d'autres arômes qui coûtent beaucoup moins. Nous avons vu un jour, il y a longtemps de cela, un petit fabricant à l'œuvre; notre visite était une surprise importune, mais le hasard seul nous avait amené en ce moment. Pris au dépourvu, il eut la bonne grâce de nous dire, mais en nous recommandant le secret, à quoi il employait un paquet de farine, un de chicorée et un de terre d'ombre, qui se trouvaient rangés et ouverts à portée de son bras. Il préparait sa pâte en ce moment: la farine est blanche et les deux autres ingrédients sont bruns foncés...

Le chocolat constitue un aliment complet dans toute l'acception du terme, agréable, nourrissant, de facile digestion. Mais pour qu'il en soit ainsi, il faut nécessairement y mettre le prix. Chez le fabricant ou le marchand honnête, le plus cher vendu sera toujours le meilleur marché pour le consommateur. Une demi livre de chocolat à 50 centins la livre est plus bienfaisante qu'une livre que l'on achète 25 centins.

Dans ce que nous avons dit précédemment de sa fabrication on conçoit que nous n'avons voulu donner qu'une simple idée des procédés, car aujourd'hui, dans la grande fabrication, tout se fait mécaniquement avec des machines perfectionnées, mais ces appareils ne font toujours que ce que faisaient les appareils primitifs.

Après avoir parlé des falsifications du chocolat, il nous reste à indiquer la manière de les reconnaître. On fait bouillir une once de chocolat dans trois quarts de chopine d'eau, et quand il est bien délayé on laisse refroidir; on filtre sur un morceau de papier buvard. Si le chocolat est pur, le liquide passe rapidement; il est rouge-clair et a le goût franc, agréable, du cacao. Sur le filtre, il reste un dépôt brun rouge qui, séché, se réduit facilement en poudre. Si le chocolat est falsifié, il coule très lentement et donne un liquide trouble, jaunâtre, d'un goût doucereux. Il reste sur le filtre un dépôt visqueux qui ne se dessèche que lentement et qui se prend en une masse très difficile à diviser.

Plus le chocolat contient de farine ou d'empois, plus la décoction est épaisse, visqueuse. Pour les autres falsifications, elles sort du ressort du chimiste analyseur, mais toutes ou presque toutes découlent de l'emploi de la farine qui nécessite leur introduction pour le masquer.

LA SACCHARINE

Dans notre No. du 14 septembre, nous avons parlé de la saccharine et du danger que présente ce corps qui pourrait si facilement se prêter à une contamination du sucre si préjudiciable à la santé publique. Nous citons à ce sujet un rapport du Conseil d'Hygiène de Paris. A son tour, le Bureau d'Hygiène de l'Etat de Ohio, dans un récent rapport, signale à l'attention publique l'imminence de ce nouveau danger de falsification dont est menacé un aliment de première nécessité et d'un usage général parmi toutes les classes de la société. Nous ne prétendons pas que le mal existe encore au Canada, mais il suffit qu'il soit possible pour que notre Conseil d'Hygiène

ne tarde pas à s'en préoccuper. Au sujet de la saccharine, on a signalé aux Etats-Unis une demande dont tous les éléments étaient renversés. Nos anciennes et bienfaisantes limonades étaient faites avec du sucre et du jus de citron ou, au lieu de celui-ci, de l'acide citrique et de l'essence de citron. Dans celle dont nous parlons, le sucre est remplacé par la saccharine, l'acide citrique pur l'acide phosphorique et l'arôme est fourni par de l'éther butyrique, et le malheureux public inconscient se rafraîchit avec ça!

UN ARTISTE FRANÇAIS

Montréal possède en ce moment un peintre français d'un très grand mérite: M. René Quentin, qui a occupé un poste important comme professeur nommé par le gouvernement français en Algérie.

M. Quentin est principalement portraitiste; c'est un élève de Gérôme. L'illustre maître le recommande chaleureusement dans une longue lettre adressée à M. Louis Frechette.

Que M. Quentin soit le bienvenu au Canada. Et s'il se décide à devenir un Français d'Amérique, la ville de Montréal, nous n'en doutons pas, saura apprécier son talent et tiendra à honneur de se l'approprier.

VARIÉONS LA FABRICATION

Le *Journal of Commerce* de New-York dit: "M. Valancey E. Fuller, de la Laiterie Oaklands, Hamilton, Ont, vient d'expédier ici quelques échantillons de fromage Camembert, Brie et autres fromages mous, que les experts déclarent égaux en qualité ceux qui sont fabriqués en Europe. Ils proviennent du lait du célèbre troupeau de Jerseys de M. Fuller, dont l'une des plus belles vaches est "Mary Anne of St Lambert," pour laquelle il est offert \$26,000 à M. Fuller."

Voilà un exemple à suivre; mais il faudrait pour cela des instructeurs compétents car tout le monde ne peut pas, comme M. Fuller, engager un fabricant en France. Nous reviendrons prochainement sur ce besoin d'instructeurs spéciaux, que le gouvernement provincial devrait fournir à l'industrie laitière de la province.

ATTENTIONS

Le fromage canadien jouit d'une réputation des plus hautes sur le marché anglais, et nos fabricants ont tout intérêt à vieillir à ce que cette réputation ne soit pas mise en question.

Le succès des fromageries canadiennes tient autant à l'excellence de leur fabrication, qu'aux fraudes pratiquées par les fromagers américains.

Si ces derniers avaient honnêtement mis leurs fromages sur le marché, s'ils n'avaient pas trompé les acheteurs en vendant pour fromages gras des fromages demi-maigres, et même maigres, les fromageries canadiennes tout en étant très estimées, ne seraient pas préférés aux fromages de nos voisins.

Si nous voulons fabriquer des fromages maigres et demi-maigres, fabriquons-en, mais vendons-les comme tels, et n'essayons pas de

les faire passer comme fromages de pleine-crème.

Ceux qui essaient ce jeu dangereux réussissent peut-être une fois, mais ce qu'ils réussissent sans aucun doute, c'est à déprécier tout l'ensemble de la fabrication canadienne.

Ces réflexions nous sont venues, lorsque nous avons vu vendre à Montréal des fromages demi-crème de 8½ à 9c. Le fromage demi-crème est coté à Liverpool de 28 à 34s. par cwt., c'est-à-dire de 6 à 7½c par livre à Liverpool, et tout acheteur qui paie à Montréal de 8½ à 9c pour une qualité cotée de 6 à 7½c à Liverpool, a évidemment l'intention d'expédier son fromage demi-crème pour du fromage pleine-crème.

Ces sortes de transactions se font surtout dans les périodes de hausse, les acheteurs sont moins difficiles sur les qualités qu'aux époques de baisse, le fromage monte, ils en achètent, surtout lorsqu'on leur en offre à 1 ou même 1c au-dessous du cours, dans l'espoir de le revendre en spéculation à un autre marchand.

Tant que les inférieurs passent de spéculateur en spéculateur, cela va bien, mais lorsqu'ils arrivent aux détaillants et aux consommateurs, qui le paient aussi cher que du fromage de 1er choix, les récriminations commencent, et ceux qui ont été trompés se souviennent pendant longtemps de la mauvaise qualité qu'on leur a vendue.

Il n'y a qu'un remède à cet état de chose, c'est que la Société Laitière exige de ses patrons que les boîtes soient marquées suivant leur qualité. De cette manière les fromagers honnêtes protégeront leurs marques contre une concurrence déloyale, et maintiendront sur le marché anglais la bonne réputation de la fabrication canadienne.

RAPPORTS DES PATRONS AVEC LES FABRICANTS

Si les patrons se comportent bien vis-à-vis du propriétaire, ils n'auront presque toujours que de bonnes relations avec le fabricant. Il arrivera cependant des circonstances où, malgré la meilleure volonté, les patrons seront exposés, soit par négligence, soit par accident à apporter du mauvais lait à la fabrique. Ils ne devront pas alors s'offenser si le fabricant le leur fait remarquer et leur demande de faire mieux. Au contraire leur devoir sera de rechercher la cause de l'accident, et d'y remédier sans retard. Si, d'un autre côté, le fabricant commet quelque erreur dans le pesage du lait, il ne faudra pas que les patrons crient; au voleur, sans plus d'informations. Une explication entre les plaignants et le fabricant, en présence du propriétaire, suffira presque toujours pour régler le différend. Le point important dans toute discussion de ce genre, c'est de donner à celui qui paraît en faute, le bénéfice de la bonne foi, tant que le contraire n'est pas prouvé.

Il ne reste plus qu'à parler de la gestion de la fabrique. Le mot de gestion ici n'a qu'une portée restreinte, puisqu'il ne se rapporte qu'à cette partie de l'administration qui regarde la vente des produits. On recommande maintenant de confier la vente des produits à un gérant habile en affaires.