

NOTES SPECIALES

Les voyageurs de Z. Paquet, de Québec et Montréal, sont maintenant sur la route avec leurs échantillons de gants, mitaines et souliers-mous.

Nous avons visité ces jours-ci la manufacture de cigares H. D. Barry, rue Richelieu, et constaté avec plaisir qu'elle est en pleine opération comme dans les mois les plus actifs de l'été.

Nous avons dernièrement acheté quelques caisses des vins de table de MM. E. Girardot & Cie, de Sandwich, Ont., et pouvons en parler en connaissance de cause. Ces entrepreneurs viticulteurs produisent des clarets et sauternes remarquables. Nous prenons plaisir à les recommander aux consommateurs.

La Société Bossé & Matte étant dissoute, M. Nap. Matte continue seul les affaires de courtage. Voir aux annonces.

Nous publierons dans notre prochain numéro le mémoire présenté à la Commission du tarif par la maison B. Houde & Cie.

CHRONIQUE SCIENTIFIQUE

Entretien des armes. — Les falsifications du thé.

Un bon moyen d'entretenir les armes en état. Dans l'armée, la graisse pour les armes est préparée avec :

Huile d'amandes douces, 100 grammes ; graisse de mouton, 50 grammes.

On fait fondre la graisse qu'on passe à travers un linge et on la mêle avec l'huile jusqu'à consistance de pommade. Mais pour les armes de chasse l'huile fine des horlogers est encore à préférer.

Veut-on enlever une pointe de rouille sur un canon de fusil ? Frotter le point attaqué avec la brosse, ou un chiffon humecté d'huile jusqu'à ce que la rouille ait disparu.

A propos d'huile des horlogers, en voici la préparation qui est des plus simple. On met de l'huile d'olive dans une petite bouteille avec une balle de plomb, et, au bout de quelques jours, l'huile est parfaitement clarifiée. Tel est le procédé des horlogers, serruriers et mécaniciens.

Le thé, dit M. Grady, en dehors des

réunions mondaines où il est à la mode, est une excellente boisson : il rend de réels services en cas de refroidissement et de digestion difficile, et lorsqu'on n'en abuse pas, il tient utilement le cerveau en éveil. C'est aussi un purificateur des eaux saumâtres et insalubres, d'autant plus logique qu'il exige l'ébullition de l'eau dans sa préparation, ébullition désastreuse pour le microbe.

Il convient donc de boire cette aimable infusion que l'on nomme "le thé". Mais combien il faut se méfier, tout d'abord, des astuces des falsificateurs ! C'est ce revers de la médaille que nous allons examiner.

M. Guilford L. Spencer dans le *Bulletin of U. S. département of agriculture*, et M. Edwin E. Ewell, nous en ont fait un sombre tableau.

Voici avec quoi les falsificateurs adulèrent cet aimable produit.

Ils le colorent avec du bleu de Prusse, de l'indigo et du curcuma, le chargent de plombagine et de plâtre, de sels de fer, notamment de sulfate, de fer métallique, de sable et de brique pulvérisée.

Parfois, pour lui donner du montant, ils lui ajoutent des matières astringentes, notamment du cachou, peu nocives à la vérité, mais qui occasionnent d'irréductibles constipations. Nos chimistes, quand on les saisit de ce cas, ont fort heureusement des méthodes certaines pour dévoiler ces vilaines manœuvres.

Remettre des feuilles de thé, épuisées par une première infusion, dans le thé neuf, c'est un jeu pour les fraudeurs. Mais l'analyse, en cendres et en théine, permet de les confondre : le microscope surtout intervient avec efficacité ; voici comment : l'échantillon suspect est trempé dans l'eau ; les feuilles amollies sont déroulées et examinées sur une plaque de verre, elles révèlent tout.

C'est encore au microscope qu'il faut demander de déceler le mélange de feuilles étrangères, assez fréquent. Les feuilles de thé, pour un tel examen, sont colorées par leurs dentelures et leurs stomates ; les nervures se recourbent en replis tortueux avant d'atteindre le bord de la feuille, et chacune d'elles, en s'incurvant, vient former une gracieuse boucle avec sa voisine. Or, les vraies feuilles contiennent des cellules pierreuses. Ces caractères ne se trouvent dans les feuilles falsificatrices de saule, de prunellier, de hêtre, de maté, d'aubépine, de frêle et de framboisier. De plus, les cendres du thé loyal sont insolubles et contiennent du manganèse et du potassium que l'on ne trouve pas dans les cendres de feuilles

quelconques dont nous avons donné la nomenclature.

Une forme tout particulièrement suspecte, mais heureusement économique, du thé falsifié, ce sont les résidus du thé, le *lie tea*, que les vendeurs anglais, principalement, ont mis à la mode, avec bonhomie, il y a une trentaine d'années. La chose semble toute naturelle au premier examen. On a vendu les feuilles de thé des caisses qui les renfermaient aux clients de première catégorie. Il reste au fond desdites caisses des débris parfumés et des poussières théiques. Pourquoi ne pas les vendre à meilleur compte aux personnes économes ? C'est bien ce que l'on fit. Mais il n'y eut bientôt pas de *lie tea*, de poussière, pour tout le monde. Alors, on en fabriqua, on prépara des *déchets* alléchants avec force matières minérales et feuilles de simili-thé concassées, que l'on brassa avec de l'amidon et que l'on colora au bleu de Prusse, à l'indigo et au curcuma. L'eau bouillante, maniée par un chimiste, en fait justice, mais quelle absence de bon thé ! on ne saurait assez redouter les préparations de ce genre et leur répéter, avant de s'en servir : "*Memento quia pulvis es !*"

RECOLTE de 1896

Amandes de Tarragone en sacs.

Amandes sans Coquille en boîtes.

Noix de Grenoble en ballots.

Noix sans Coquille en boîtes.

Avelines de Sicile en sacs.

Noix Pecan en sacs.

WHITEHEAD & TURNER

Epicier en gros
Rue Dalhousie, QUEBEC.

SEAU D'INCENDIE

A COMPARTIMENT CHIMIQUE

(Approuvé par la Fire Underwriter's Association.)

LE PLUS SIMPLE....

.... LE MEILLEUR

Le moins cher de tous les Extincteurs d'incendie connus jusqu'ici.

Notre Seau d'Incendie ne manque jamais son coup

C'est un article indispensable dans les usines, magasins, presbytères, maisons privées, etc.

Fabrique par JOHN MARTIN, SONS & Co,
455 rue St-Paul, Montréal.

AGENCE A QUEBEC :

A. P. LAURENT,

18 rue St-James.

Téléphones : Rue St-Jean No 1 Rue de la Fabrique No 376



Wm McWILLIAM

CONFISEUR PRATIQUE

136-138 Rue St-Jean

Fait des Pâtés aux Huîtres avec des huîtres dedans.
Des Bonbons Chocolat avec du vrai Chocolat et du sucre dedans.

N'emploie pas les restes, mais le chocolat marqué "Golden."
Importe les plus fines Confiteries et fait sur commande tout ce dont la pratique a besoin.

Wm McWILLIAM

23 décembre 1896.

Les Marchands qui s'intéressent à leurs clients ont toujours en stock Le Anchor Weakness Cure