

de la forme ou l'apparence de la fève, il faut trouver un dissolvant qui dissout facilement la caféine sans enlever la moindre substance nécessaire au développement de l'arôme au goût ou la saveur et la couleur à l'infusion.

Ces deux objets ont été atteints grâce à un procédé d'invention récente qui enlève toute la caféine, en n'en laissant qu'une trace avec une très petite quantité de matière extractive brune ressemblant à de la cire, mais n'altère aucunement les ingrédients qui affectent le goût, l'arôme et l'apparence du café. Dans ce procédé on n'emploie que des vapeurs de liquides volatiles de sorte qu'aucune substance étrangère n'est ajoutée au produit fini. La quantité de caféine qui est extraite, variant de 1-20 à 1-5 pour cent, est trop faible pour avoir un effet physiologique nuisible.

D'une manière générale, le procédé est mis en pratique de la manière suivante : le café vert passe d'abord dans des machines qui le nettoient et lui enlèvent les cailloux et autres impuretés. De là il passe successivement dans la salle de préparation et dans une batterie de six cuves de filtration, d'une contenance de 550 gallons chacune. Dans ces cuves, le café vert est en contact avec un courant lent d'un dissolvant qui extrait graduellement la caféine. Le temps nécessaire pour cette

extraction varie avec les différentes sortes de café. Des cuves d'extraction, le café passe dans des cylindres à révolution pour y subir un traitement qui, comme le traitement préparatoire, est un secret industriel; il passe ensuite dans des machines de séchage et de nettoyage. Le café est alors prêt à être grillé.

On ne peut trouver que peu de différence, si toutefois on en trouve, pour le goût, l'arôme ou la composition chimique, entre le café ainsi traité et le café de la même variété à l'état naturel.

On a fait de nombreux essais des effets physiologiques du café dont la caféine est extraite sur des personnes en bonne santé et des personnes en mauvaise santé, dans des sanatoria et des cliniques particulières. Des patients souffrant de maladies nerveuses, de maladies de cœur et particulièrement sensibles à l'action de la caféine ont usé de café sans caféine pendant des mois sans aucun mauvais effet. Dans des expériences parallèles avec du café privé de caféine et du café non traité de la même sorte, en quantités égales, les symptômes désagréables et bien connus de l'effet stimulant du café, y compris l'augmentation de l'action du cœur, la sensation d'alourdissement de la tête, etc., furent bien marqués dans un cas et absolument absents dans l'autre.

Il semble donc que le café sans café-

ine possède des avantages qui doivent frapper tout médecin connaissant bien les effets nuisibles de la caféine dans les cas de maladie de cœur, maladie nerveuse, insomnie, anémie et certaines maladies de l'estomac et des intestins. Les personnes en bonne santé préfèrent aussi faire usage de café qui ne puisse exercer aucune influence délétère et qui ait cependant toute la saveur du café naturel.

L'ANTIQUITE DU BLE D'INDE

Le maïs était la grande plante à pain de l'Amérique du Nord et de l'Amérique du Sud, deux mille ans avant que Colomb ne traversât l'Atlantique. C'est au cours du demi-siècle dernier que les hommes des États-Unis qui s'occupent de culture d'une manière scientifique ont multiplié et amélioré ses variétés. Cependant, on a trouvé, au Mexique, au Nouveau-Mexique et au Pérou, des monuments que l'on croit dater de deux mille ans et qui contenaient de nombreuses sortes de blé d'Inde. Il est également prouvé que ces peuples primitifs avaient fait de grands progrès dans l'usage de cette denrée : ils la faisaient bouillir et griller à l'état vert et, quand le blé d'Inde était mûr, ils le broyaient dans leurs moulins au lent fonctionnement pour avoir de la farine. Le blé d'Inde sauva de la famine les premiers

UNE SPÉCIALITÉ DE
JEUX "DIABOLO"

pour être détaillés de 10c chaque à \$5.00

Nous avons aussi un choix d'articles pour l'été, tels que :

**Balles Grises,
de Couleur
et Solides de toute grosseur.**

Ainsi que

**Marbles,
Allées,
Moines,
Osselets,**

**Sets de jardin, Voitures pour enfants,
etc, etc.**

GRANGER FRERES
MAISON DE GROS
390 RUE ST-PAUL, - MONTREAL.

**QUALITE SUPERIEURE
MARQUES "CANADA FIRST."**

**CREME
EVAPOREE ET
LAIT
CONDENSE**

Commandes exécutées
promptement
Chaque boîte absolument
garantie

Préparés dans une Manufacture Moderne, Salubre.

Aylmer Condensed Milk Co., Limited
Manufacture à Aylmer, Ont.
Bureau de Vente: 39 James St., South, Hamilton