

*Si deux ou trois personnes sont assemblées en mon nom, je serai au milieu d'elles ; ou encore qu'ils sont obéissants, car Jésus-Christ a dit qu'il faut toujours prier ; enfin que le bon Dieu, la très sainte Vierge et les anges ont été contents de leur prière, et qu'ils en seront plus aimés.*

Ce serait un malheur souvent irréparable que les enfants prissent la déplorable habitude de prier avec précipitation, d'un ton de voix criard, sans respect extérieur, ni attention de l'esprit. Ce saint et fécond exercice ne leur offrirait aucun attrait, parce qu'il ne leur apporterait jamais de jouissances intérieures, jamais de ces touches délicieuses de la grâce qui sont comme un avant-goût du bonheur céleste, et ils finiraient peut-être par perdre la foi pratique, par prendre la prière en dégoût pour tout le reste de leur vie. ....

(A suivre.)

NAP. BRISEBOIS,

Secrétaire de l'Association.

## LECTURE POUR TOUS.

### Hygiène.

#### LES FALSIFICATIONS DU CAFÉ.

La consommation si considérable du café, et son prix élevé, devaient nécessairement amener les marchands à le mélanger avec d'autres produits similaires et à bas prix, pour augmenter leurs bénéfices.

Ainsi on a successivement employé les graines torréfiées de l'arachide ou pistache de terre, les pois chiches, les semences de gombo, la racine de chicorée, diverses céréales, le maïs, etc.,

etc. Quelques-unes de ces substances sont complètement abandonnées aujourd'hui ; on ne se sert plus guère que des pois chiches et de l'arachide dans les pays méridionaux ; la racine de chicorée torréfiée joue un grand rôle dans tous les pays. Quelques industriels ont imité, avec une certaine perfection, le grain de café vert, en moulant de l'argile et en colorant ensuite par des sels de cuivre les grains ainsi fabriqués ; cette fraude, qui peut produire l'empoisonnement, se reconnaît en trempant le café dans l'eau ; les grains argileux se délitent et tombent au fond du vase.

Le mélange de café et de chicorée, qui est le plus usité, donne un breuvage amer, laxatif et désagréable ; on reconnaît cette fraude en projetant un peu de poudre suspecte dans un verre d'eau légèrement acidifiée par l'acide chlorhydrique ; le café surnage pendant quelques instants, tandis que la chicorée tombe au fond du verre.

Jadis, on ajoutait environ cinq pour cent de sucre pendant la torréfaction, afin de donner au grain un certain lissé et une apparence plus agréable ; depuis lors, la dose s'est augmentée peu à peu ; il existe maintenant des cafés enrobés à 25, à 30 pour cent de caramel, afin de leur donner du poids. Cet enrobage anormal se dévoile par l'agitation des grains dans l'eau ; s'il y a du caramel, l'eau sera colorée, et cette coloration sera d'autant plus intense qu'il y en aura davantage ; de même les grains se collent entre eux, quand la dose de caramel est trop forte.

Pour obvier à tous ces inconvénients, la manière la plus certaine d'avoir un bon café est de l'acheter en grains et de le préparer soi-même. Cependant, de quelque manière que cette substance soit falsifiée, la chimie a fait actuellement des progrès tels, que la fraude la mieux réussie ne saurait pas échapper à l'œil perspicace du praticien chargé de la