

supports isolants pour appareils électriques, etc.

Un des triomphes de la chimie organique actuelle, c'est la préparation de la vanille artificielle. Les gousses de vanille naturelle n'obtiennent guère qu'un succès d'estime, relatif et restreint, car elles donnent de la vanille coûtant plus cher que celle issue des alambics : l'artificielle a plus de goût que la vraie, et les pâtisseries qui tiennent professionnellement à donner autant de saveur que possible à leurs crèmes se moquent pas mal d'employer le suave produit de la nature; ils préfèrent instinctivement et avec obstination ce que leur offrent les chimistes.

Voilà pourquoi on met dans les chatteries, sous prétexte de vanille, de l'aldéhyde méthylprotocatéchi-que (!!!) dont le vent du soir ne s'est jamais, en quoi que ce soit, parfumé sur les côtes du Brésil.

Les chimistes préparent ce corps difficile à prononcer mais agréable à déguster en oxydant la coniférine par un mélange de bichromate de potasse et d'acide sulfurique; la coniférine est, pour sa part, un glucoside, c'est-à-dire un composé acide ou alcoolique de glucose extrait du suc de diverses espèces végétales de conifères.

Cependant, il y a des concurrences à cette fabrication spéciale. Ainsi, M. Joarnet, chimiste, affirme que l'enveloppe de l'avoine est très riche en vanille; il a épuisé de ces enveloppes par l'alcool et en a extrait abondamment le parfum gastronomique recherché.

Il est réjouissant de penser que les repas de corps, banquets, et autres agapes, se terminent par des entremets tout à fait analogues à ceux que l'on offre aux chevaux de

fiacre sous la dénomination de picotins.

Un autre chimiste, tout récemment, vient de trouver une autre source de vanille bien inattendue : c'est la poudre de liège. Ce savant homme pulvérise 20 à 25 grammes de liège, les fait bouillir dans un ballon avec de l'acide sulfurique étendu, filtre à chaud, et, après refroidissement, traite le filtrat par l'éther; l'éther évaporé, laisse un résidu odorant, abondant : c'est de la vaniline ! Voilà un moyen d'utilisation tout indiqué pour les innombrables vieux bouchons qui, percés jusqu'au fond du cœur par le tire-bouchon libérateur, s'en vont flotter, par bancs, par radeaux, au débouché de l'égout : que de vanille dans ce *caput mortuum* ! c'est le Tout-à-l'égout à la vanille !

On sait que, de tous les moyens de conservation des œufs, celui qui réussit le mieux est l'eau de chaux, et que ce procédé consiste tout simplement à empiler les œufs, avec le petit bout en bas, dans des pots en grès, de jeter dessus l'eau de chaux (10 grammes de chaux éteinte par litre d'eau) de couvrir le pot avec une petite planche et de le descendre dans un cave fraîche et non éclairée. Or, ce procédé, quoique donnant des résultats très satisfaisants pour la conservation, communique à l'œuf un goût particulier à cause du contact qui s'établit à travers la coquille, entre la chaux et la pellicule.

D'après le Dr Kubel, on pourrait éviter cet inconvénient en chargeant l'eau de chaux de 6 p. 100 de sel de cuisine, de manière à lui donner la même densité que le liquide du blanc de l'œuf. Ce docteur affirme qu'au bout de six mois, des œufs