

Fret sur 12000 minots à 15c par 100 lb.....	\$ 612 00
Droits sur 12000 minots à 10c par minots.....	1,200 00
Fret de 1000 barils farines jusqu'à Montréal.....	380 00
	\$2,192 00
Tandis qu'un meunier de Chicago paiera :	
Fret jusqu'à Montréal de 1000 barils.....	\$ 390 00
Droits sur 1000 barils à 20 p. c.	700 00
	\$1,090 00
D'où une différence en faveur du meunier américain contre le meunier canadien de...	\$1,102 00

La province d'Ontario a produit l'année dernière, 86,000,000 minots d'avoine, quantité égale à tous les autres grains réunis et dans Québec l'avoine est la céréale la plus cultivée également et la délégation pense qu'il serait désavantageux pour le fermier de demander que les droits sur l'avoine fussent diminués, d'autant plus que les Etats-Unis ont un droit de 15c par minot contre l'avoine canadienne. Quant aux farines d'avoine, le fermier n'a que le bénéfice de 5c par minot d'avoine—au lieu de 10c qu'il pourrait obtenir—tant que le droit n'est qu'à 20 p. c. sur la farine d'avoine ; en conséquence, comme question de justice envers le fermier aussi bien qu'envers le meunier, les droits devaient être égalisés.

UN ESSAI FACILE DES ALCOOLS

(Suite)

Prenons 100 grammes d'alcool éthylique, bien purifié, à 90°, donnant une flamme uniformément bleue dans toute son étendue, et, au moyen du compte-gouttes normal du Codex, ajoutons, à ces 100 grammes d'alcool, une seule goutte d'un quelconque des liquides inflammables pouvant adultérer l'alcool éthylique: alcools inférieurs, éthers, essences, pétroles, etc... L'alcool pur à 90°, donnant 60 gouttes par gramme (Codex de 1884, p. 5), ou 6,000 gouttes par 100 grammes, nous avons, de cette façon, un mélange adultéré au 6,000e : or, si nous faisons brûler, dans une soucoupe, 20 grammes de ce mélange, nous constatons immédiatement que la flamme bleue alcoolique normale est zébrée, çà et là, par de longues "traînées blanches jaunes," fugaces, qui se distinguent et se trient merveilleusement sur le fond bleu de la flamme. La réaction est saisissante, frappe l'œil le moins exercé et semble d'une sensibilité qu'on ne peut

comparer qu'à celle des flammes spectroscopiques.

II Autre remarque à faire : l'alcool pur, — c'est de la chimie élémentaire, — se réduisant, en brûlant, en acide carbonique et en eau, ne donne lieu à aucune trace de fumée. On ne recueille, sur une soucoupe blanche que l'on place au-dessous de la flamme, que des gouttelettes d'une eau très limpide et très pur.

Or, il n'en est rien avec un alcool frelaté ou adultéré. Toutes les essences, tous les acides gras, les pétroles légers, les alcools de grains, de bois, de betterave, de pomme de terre, de marc, etc., fument, comme on peut s'en rendre facilement compte, par l'expérience, en opérant comme tout à l'heure, sur 20 grammes d'alcool vinique adultéré au 6,000e avec un quelconque de ces produits. A chaque essai, on obtient une quantité plus ou moins considérable de fumée, que la soucoupe blanche, mise au-dessus de la flamme, rend toujours appréciable malgré les faibles proportions de la substance surajoutée. On voit immédiatement le noir de la fumée former, sur la soucoupe, une tache sombre, plus ou moins étendue, évidemment muette sur la nature intime de l'adultération, mais qui n'en constitue pas moins, — ce qui peut suffire dans la pratique, — un témoin irrécusable de sa présence.

III. L'alcool vinique bien épuré — chacun peut le constater aisément — conserve, pendant toute sa combustion, l'odeur suave et enivrante qui le caractérise. Or, il n'en est rien lorsqu'il est impur.

Tout le monde connaît les odeurs quelquefois repoussantes des alcools inférieurs, de l'esprit de bois et des acides gras, de même que celles de l'essence de térébenthine, de la benzine, des pétroles, etc., odeurs qui semblent, pour ainsi dire, s'accroître, se renforcer, quand ces substances brûlent.

Ces différences d'odeurs sont si tranchées — même lorsque l'adultération n'est qu'au millième, ainsi que nous l'avons très souvent constaté — que l'odorat le moins exercé est susceptible de saisir immédiatement et sans éducation préalable, la falsification, sans pouvoir toutefois se prononcer sur sa nature. Néanmoins, avec de l'habitude, — un distillateur de nos amis nous l'a démontré, — on peut reconnaître, à l'odeur, la présence de l'acide acétique, des essences, des pétroles, de l'esprit de bois et même distinguer, les uns des autres, des traces d'alcools de grains, de marc, de fécule, de betteraves, etc.

IV. Enfin, tous les alcools impurs, absolument tous — la preuve expérimentale est facile à faire — laissent des dépôts plus ou moins épais sur la soucoupe où on les a enflammés, tandis que l'alcool pur, au contraire brûlé jusqu'à presque sécheresse de la soucoupe, ne laissant d'autre dépôt que quelques gouttelettes liquides, absolument incolores, d'odeur franchement alcoolique et humidifiant à peine la surface de la porcelaine.

Dans les dépôts épais, poisseux, collants, jaunâtres ou verdâtres, laissés par les alcools impurs, l'art de la dégustation arrive souvent à indiquer la nature même de la fraude : les plus minimes traces d'acide sulfurique, d'esprit de bois, d'alcools inférieurs, etc., donnent lieu, en effet à des saveurs acides ou âcres spéciales, qu'il est facile de reconnaître.

Les odeurs âcres, quelquefois nauséabondes, qui se dégagent de ces dépôts, sont aussi assez souvent reconnaissables, et permettent un diagnostic certain de la falsification.

Enfin, les substances huileuses et les sels fixes de plomb, de cuivre, de zinc, de chlorure de calcium, provenant d'un vice de conservation ou de préparation, se trouvent également dans ces dépôts et à un degré de concentration qui facilite singulièrement l'emploi des réactifs.

En résumé, on peut conclure de toute cette étude que si un alcool, qu'on essaie, à une flamme jaune, fume, répand une odeur âcre ou laisse un dépôt, on peut certifier l'existence d'une adultération et rejeter cet alcool. On peut l'envoyer à un laboratoire pour déterminer exactement la nature de la falsification, mais d'ores et déjà on peut affirmer la présence de celle-ci.

Dans la pratique, nous avons trouvé des alcools à flamme parfaitement bleue et ne donnant ni fumée, ni odeurs, ni dépôt. Nous en avons vu dont la flamme est légèrement teintée en jaune, qui fument légèrement et laissent un dépôt peu prononcé. Enfin, on en rencontre qui fument abondamment, éclairent comme des lampes et laissent des dépôts abondants, poisseux, âcres, nauséabonds. Les premiers répondent au type officiel de l'alcool vinique pur : les seconds sont des alcools presque purs et peut-être même recevables : quant aux troisièmes, de beaucoup les plus fréquents dans le commerce, il n'est pas douteux qu'il faille les rejeter impitoyablement.

Quand, après deux ou trois essais, on a habitué son œil à la réaction typique de l'alcool pur, il semble