

Association des Epiciers de Montréal

Assemblée régulière mensuelle tenue Jeudi, le 3 Septembre 1891, au Mechanics Hall.

Étaient présents, MM. Ed. Elliott, président, au fauteuil; S. Demers, J. O'Shaughnessy, John Scanlan, J. J. Robillard, D. Ruel, J. O. Levesque, O. Melançon, Vital Raby, W. Corbeil, etc.

Le procès verbal de la précédente assemblée est lu et adopté.

Le secrétaire donne communication d'une lettre de M. F. X. Paquette, épicier, No 314 rue St-Hippolyte, donnant sa résignation. Cette résignation est acceptée.

M. le président désigne MM. A. D. Fraser et Thomas Gauthier pour agir comme auditeurs et vérifier les comptes du trésorier pour la prochaine assemblée.

Puis on procède à la mise en nomination des candidats pour l'élection des officiers qui aura lieu à la prochaine assemblée mensuelle, comme suit :

POUR PRÉSIDENT :

MM. Ed. Elliott, S. Demers, John Robertson, John Johnson, Anselme Labrecque, Jos Mageau, S. D. Vallières et B. Connaughton.

POUR VICE-PRÉSIDENT :

MM. B. Connaughton, S. D. Vallières, Jos. Mageau, Anselme Labrecque, John Johnson, John Robertson, Ed. Elliott, A. D. Fraser, Vital Daoust, John Scanlan, J. O'Shaughnessy, J. O. Levesque, O. Melançon, P. Vanier.

POUR TRÉSORIER :

MM. John Scanlan, David Ruel, J. O. Levesque, O. Melançon, J. E. Manning, J. O'Shaughnessy, S. D. Vallières, M. P. Laverty, P. Desormiers, Thos Gauthier (rue Ste-Catherine), W. J. Rafferty, Anselme Labrecque, H. Viger, F. X. Chadillon, P. B. Ménard, A. Joubert.

POUR SECRÉTAIRE HONORAIRE

MM. l'échevin Gauthier, A. D. Fraser, John Johnson, John Robertson, S. D. Vallières, M. Rodrigue, D. Ruel et W. Corbeil.

POUR MEMBRES DU COMITÉ :

MM. Ed. Elliott, S. Demers, A. D. Fraser, James E. Manning, Thos Gauthier, John Scanlan, André Desjardins, B. Connaughton, J. O'Shaughnessy, John Johnson, J. P. Dixon, Ans. Labrecque, V. Raby, P. Desormiers, Martin Elliott, H. Viger, M. Lemieux, A. Dumont, Thos E. Strong, S. Cormier, J. C. Cusson, I. Fillion, E. Upton, J. O. Levesque, W. Corbeil, Vital Daoust, P. B. Ménard, Jos. Gareau, P. Legault, A. A. Labrecque, Z. Goulet, M. Sheridan Graham, John Maloney, E. Houle, James O'Shaughnessy, S. D. Vallières, P. Vanier, S. Demers, W. Corbeil, O. Melançon, T. Langevin, N. Lapointe, L. Demuy, J. H. Howard, M. P. Laverty, O. Ricard, Geo. St-Jacques, A. D. Fraser, John Johnston, E. A. Painchaud, Thos Gauthier, (rue Ste-Catherine), Camille Lippé, J. A. Dussault, Félix Bigaquette.

Et l'assemblée s'est ajournée.

Les Champignons

Le champignon est une plante qui compte plus de trois mille espèces aussi variables dans leur forme que dans leur organisation; quelques uns contiennent des principes vénéneux qui peuvent produire les accidents les plus graves par leur ingestion. Il faut donc bien s'y connaître et agir avec les grandes précautions pour choisir les champignons destinés à être mangés.

En général, une odeur et une saveur désagréables, une chair molle et spongieuse, un changement de couleur quand on les entame, l'habitation dans les lieux très-ombragés et humides ou sur les bois pourris, une couleur rouge et brillante, dénotent des champignons vénéneux.

Les champignons comestibles, au contraire, sont caractérisés par une odeur de rose, d'amandes amères ou de farine nouvelle; par une saveur de noisette; par une organisation simple, une surface sèche et charnue, une consistance ferme et fibreuse, une couleur franche, rosée, vineuse, ou violacée, ne changeant point à l'air. Ils habitent les lieux peu couverts, les prairies, les friches et les bruyères; enfin, le temps les dessèche sans les altérer.

Au reste, toutes les espèces de champignons peuvent être rendues comestibles en les faisant macérer pendant un temps plus ou moins long, dans le vinaigre, l'eau vinaigrée ou l'eau très-salée, qui dissolvent le principe délétère.

Le champignon ne convient pas à toutes les espèces d'estomac; c'est d'ailleurs plutôt un condiment qu'un aliment, quoiqu'il soit reconnu qu'il est nutritif à un haut point. Il plaît au goût à la vérité, mais à moins d'être sûr de l'espèce que l'on mange, il vaut infiniment mieux s'en abstenir que de risquer de s'empoisonner, ce dont les conséquences peuvent être terribles. En Chine, chez les Tartares, dans toute l'Europe, en Afrique et en Amérique, on mange des champignons, mais partout, aussi on cite les morts qu'ils ont causées.

Les symptômes de l'empoisonnement par les champignons sont: le vomissement, l'oppression, la tension du bas-ventre, l'anxiété, les tranchées, une soif violente, la cardialgie, la dysenterie, l'évanouissement, le hoquet, le tremblement général, la gangrène et enfin la mort.

En cas d'empoisonnement, il faut bien se garder de faire absorber de l'eau vinaigrée ou salée qui dissoudrait le reste du principe vénéneux non encore attaqué par le suc gastrique, ce qui achèverait de compliquer l'empoisonnement; on doit alors se hâter de recourir aux vomitifs, et même aux purgatifs si le poison a été absorbé depuis longtemps déjà. On calme ensuite par des boissons mucilagineuses l'irritation causée par les évacuations.

Le champignon de couche ou agaric comestible seul est admis sur les marchés de Paris.

Ce champignon est de forme

arrondie, de couleur blanche passant au brun avec l'âge; les membranes rayonnantes sont déliées, d'un rouge violet passant au rouge brun. Il ne produit pas de graine mais une substance fibreuse blanche en fils brisés que l'on prépare et que l'on conserve dans du fumier de cheval, que l'on presse ensuite en forme de briques. Ainsi préparé, on l'appelle blanc de champignon et il conserve sa vitalité pendant des années. Ces briques réduites en morceaux sont semées sur couches.

Le champignon se cultive généralement dans des caves où tout autre lieu obscur dont la température peut être maintenue entre 50 et 60 degrés Fahrenheit. On prend de la bonne terre de jardin ou de prairie que l'on mêle avec le double de son volume de fumier de cheval, et avec ce mélange, on prépare une couche de huit pouces de hauteur. Bientôt, le tas s'échauffe fortement; on attend jusqu'à ce que la température soit redescendue entre 85 et 90 degrés. Alors on fait des trous espacés d'un pied environ et on met dans chacun deux ou trois morceaux de blanc gros comme une noisette. On recouvre les trous avec de la terre et on tasse la surface bien uni. On laisse ainsi pendant environ douze jours puis on recouvre d'une couche de deux pouces de terre fine sur laquelle on étend quatre ou cinq pouces de paille ou de foin. Le travail de culture est terminé et il ne reste plus qu'à récolter ce que l'on commencera à faire six semaines après si la température est bien maintenue. Une couche peut produire de vingt à trente ans. On arrose quand c'est nécessaire avec de l'eau chaude. Une livre de blanc suffit pour une couche de deux pieds sur six.

On peut conserver les champignons. Pour cela, on les lave et on les pèle, en enlevant une partie de la queue; on les coupe en morceaux s'ils sont trop gros et on les blanchit en les laissant plongés pendant deux ou trois minutes dans de l'eau bouillante. Quand ils sont bien égouttés, on les enfle avec une petite ficelle sans les presser l'un contre l'autre et on les fait sécher soit à l'ombre dans un endroit aéré, soit dans un four modérément chauffé. Ainsi séchés, ils peuvent être conservés dans des sacs ou des boîtes à l'abri de la poussière et de l'humidité. Quand on veut les employer, il suffit de les faire tremper dans l'eau pendant une demi-heure avant de les mêler avec les sauces et les ragouts.

L'amadou provient de certaines espèces de champignons, surtout de l'agaric du chêne. Pour le préparer on enlève la croûte supérieure du chapeau qui est dure et la couche poreuse qui garnit la face inférieure, et on coupe le tissu en tranches que l'on fait macérer dans l'eau pour les ramollir; ensuite on les bat sur un billot avec un maillet. Cette opération ayant été renouvelée trois ou quatre fois, on obtient de chaque tranche une lame d'amadou qu'il suffit de faire tremper dans une so-

lution de nitrate de potasse (sel de nitre ou salpêtre). Quelquefois on le frotte avec de la poudre à canon, mais cette opération le noircit. Ceci est pour l'amadou qui sert à recevoir et transmettre le feu. Celui qui est employé en chirurgie n'est pas salpêtre, c'est toute la différence.

On obtient quelquefois des lames d'amadou d'une très grande étendue, et qui, molles, souples, très légères, ressemblent à du feutre. On a même vu dans la Forêt-Noire, en Allemagne, des paysans vêtus, d'habits confectionnés avec cette singulière étoffe.

Quoique les forêts de la France produisent une quantité assez considérable d'amadou, elle doit en importer encore chaque année pour 200,000 francs qu'elle reçoit d'Allemagne, la plus grande partie à l'état brut.

Le pétrole du Caucase

(Suite et fin)

Du moment qu'il y a 148 raffineurs pour 54 producteurs de naphthe brut à Baku, la position de ces derniers devrait être très favorable, grâce à la concurrence que se feraient les premiers pour l'achat du naphthe pris aux puits. Mais, en réalité, 80 0/0 de toute la production appartient à 14 raffineurs qui ont leurs conduites (pipe-lines) depuis les puits jusqu'aux raffineries. Il reste donc seulement 20 0/0 de la production pour 134 raffineurs, et encore ceux-ci sont-ils à la merci des propriétaires des conduites. Bien que ceux-ci se fassent payer 7 à 8 copecks par baril pour le déversement du naphthe jusqu'aux raffineries, récemment ils ont poussé leurs exigences jusqu'à demander le double. Aussi les 40 petits producteurs songent-ils à organiser à frais communs des pipelines collectifs.

La distillation du naphthe, dans les raffineries sises au bord de la mer, à 2 verstes de Baku, se fait de la manière suivante. L'huile, au sortir du puits, est trouble et d'une couleur brunâtre. Son poids spécifique varie de 0,855 à 0,880. On la verse dans une chaudière ayant 7 à 10 pieds de diamètre, sur 20 à 22 pieds de longueur, et d'une contenance, ordinairement, de 100 barils. Après avoir chauffé le naphthe jusqu'à l'ébullition, qui a lieu à une température de 110° C., on effectue la distillation par barbotage, c'est-à-dire en introduisant dans la chaudière des jets de vapeur chauffée jusqu'à 300° C.

De la chaudière s'échappent tout d'abord les gaz les plus légers et les plus volatiles, qui, étant soumis à la réfrigération à travers tout un système de tuyaux, se changent en liquide d'un poids spécifique de 0,707 à 0,709. C'est ce qu'on appelle la benzine. Elle est recueillie à Baku et livrée au commerce seulement en fort petite quantité, et généralement on laisse échapper dans l'air ce premier produit de la distillation, comme trop incandescent pour servir à l'éclairage.

Lorsque la liquéfaction donne un produit du poids de 0,790 à 0,807,