

innové, l'usage de machines perfectionnées a permis le broyage et l'emploi de déchets de cacao qui autrefois étaient rejetés et sont aujourd'hui employés dans les qualités ordinaires.

Voici quelques compositions de chocolat pour des venues de 55 livres, en moyenne; ces formules sont données en aperçu et n'ont rien de rigoureux dans leur exécution:

Qualité ordinaire

Cacao Bahia	16½ livres
Cacao Haïti	6.6 "
Sucre brut étuvé	28.66 "

Qualité fine

Cacao Maragnan	16½ livres
Cacao Trinité	4.4 "
Cacao Petit Caraque	4.4 "
Sucre blanc	28.66 "

Qualité supérieure

Cacao Maragnan	17.6 livres
Cacao Caraque fin	8.8 "
Sucre blanc	28.66 "

On aromatise le chocolat avec la vanille, 154 à 463 grains par 55 livres selon la quantité. On coupe la vanille que l'on met avec le cacao sur le mélangeur.

Le "chocolat granulé" est préparé sortant de la broyeuse. Au lieu de le tasser dans les bassins, on le recueille au fur et à mesure qu'il tombe du couteau de la broyeuse; on le laisse refroidir et alors il se dégage facilement; après l'avoir remué avec une spatule on le passe dans un crible moyen pour obtenir une sorte de grosse semoule de chocolat.

Cacao en poudre.—Le cacao en poudre est du cacao broyé et dégraissé, c'est-à-dire qu'on lui a enlevé tout son beurre. Le cacao concassé est écrasé dans des moulins formés par deux meules en granit. Le grain arrive dans une trémie disposée au-dessus; le cacao liquide passe par un petit conduit placé au-dessus de la seconde meule qui est fixe et il est recueilli dans des seaux. Les ateliers et les machines sont maintenus à une température de 77° degré nécessaire à ce travail.

Le cacao liquide est mis dans des sacs sous des presses puissantes pour en extraire le beurre. On n'en retire que 36 à 38%. Lorsque l'opération est terminée, on retire le cacao épuisé des sacs et il est de nouveau écrasé à froid et tamisé; pour le rendre absolument soluble dans l'eau ou le lait, on y ajoute une petite dose de potasse perlasse. Cette minime quantité de potasse n'a du reste aucun inconvénient pour la santé.

Beurre de cacao.—Comme vous venez de le voir, on recueille la matière grasse ou beurre de cacao, qui sort de la presse. Ce beurre, sortant des sacs desquels il s'égoutte, est chargé de particules très fines de cacao, ce qui le colore légèrement. Pour l'épurer, on le laisse reposer et après plusieurs décantations, il est absolument clair et pur. Le beurre de ca-

LES marchands qui désirent vendre à leurs clients un sirop pour les enfants, un sirop pur et ne contenant aucun narcotique dangereux tel que: Morphine et Opium, feraient bien de leur offrir le

SIROP D'ANIS GAUVIN.

J. A. E. GAUVIN,
SEUL PROPRIÉTAIRE
1288 Rue Ste Catherine, Montreal.

LE **Bleu Carré** Parisien



est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique qu'en importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

ST-ARNAUD & CLEMENT
10 PLACE D'YOUVILLE
MONTREAL.

Assortiments toujours complets.
Sirop et Sucre d'Erable garantis.
Beurre de qualité choix.
Œufs frais pondus.

Toujours au meilleur prix du marché.

TELEPHONE BELL MAIN 3677
" MAIN 3678
MARCHANDS 902

THE CELEBRATED **COOK'S FRIEND** BAKING POWDER

C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS

cao fond à +95° F. il se fige à +73.4 F. On le met en pains, comme le chocolat, il est d'un blanc légèrement jaune; il rancit difficilement, à moins qu'il n'ait été mélangé à des graisses étrangères, il a une odeur et une saveur agréable de cacao torréfié. On l'emploie dans la couverture des bonbons de chocolat; la pharmacie et la parfumerie s'en servent aussi pour diverses préparations.

Bonbons de chocolat. — L'enveloppe des bonbons de chocolat ou "couverture", varie de composition suivant la qualité des bonbons que l'on veut faire. Comme les bonbons ne sont en général formés que de sucre, il faut que le chocolat, composant la couverture soit le moins sucré possible, voici quelques compositions:

Couverture qualité extra

Cacao Caraque, Puerto Cabella	13¼ lbs.
Sucre blanc raffiné	13¼ lbs.
Vanille du Mexique	1 once.

Couverture 1ère qualité

Cacao Caraque fin	8.8 lbs.
Cacao Maragnan	4.4 lbs.
Sucre blanc	13¼ lbs.
Vanille surfine	8.8 onces.

Couverture bonne qualité

Cacao Trinité	8.8 lbs.
Cacao Grenada	4.4 lbs.
Sucre	13¼ lbs.
Vanille	0.7 once.

Les couvertures pour bonbons ordinaires se fabriquent avec des grabeaux et des germes de cacao, qui sont broyés finement, on y ajoute un peu de cacao fort et nerveux et on le beurre avec des graisses végétales. La coloration se fait avec du carmin ou un autre colorant que l'on verse dans la pâte. Ces chocolats de fantaisie n'ont aucune composition définie, ils s'écartent ainsi de la formule officielle.

Le chocolat de bonne qualité doit être d'un brun clair légèrement rougeâtre. Sa surface doit être lisse et luisante; sa cassure doit être unie, non graveleuse; il doit fondre doucement dans la bouche en le mâchant et sans laisser de résidu. Son goût doit être franc, sans amertume ni saveur brûlante; il ne doit sentir ni le rance, ni le moisi et n'avoir aucune odeur de brûlé.

Vanille. — La vanille est la gousse ou silique du vanillier. Cette plante sarmenteuse et grimpante est originaire du Mexique. Elle croît à l'état sauvage dans les forêts vierges de la Guyanne et du Brésil. Cette liane a de grandes dimensions, elle s'attache aux arbres et se suspend des uns aux autres.

Le vanillier ne fleurit qu'une fois par an et sa floraison se prolonge quelque temps. Ses fleurs, d'un blanc verdâtre, disposées en grappes terminales, ont besoin d'être fécondées artificiellement pour porter. Au Mexique, les insectes se chargent de ce soin. Le fruit ou la gous-