IL NOUS RESTE ENCORE

Quelques sacs de Noix piquées Molles, que nous vendrons à bon marché. Nous venons de recevoir un bon Thé Vert, Gunpowder, que nous vendrons au Commerce à 14c. Ecrivez pour échantillons; nous sommes certains qu'il vous donnera satisfaction quant à la qualité et au prix. Il nous reste encore quelques quarts de Lard "Family Pork" à \$13.75.

A. ROBITAILLE & CIE, 354 et 356, RUE ST-PAUL, MONTREAL

vapeur. C'est pourquoi, dans les pays chauds, les vaches sont peu laitières: on est obligé de lutter contre la nature en leur créant des atmosphères artificielles.

Pour tirer une conclusion, la température de nos étables doit osciller entre 59 et 60 degrés Fahr.

Il est infiniment plus profitable de faire passer une annonce cinquante fois sous les yeux de la même personne qu'une seule fois sous les yeux de cinquante.

UN ESSAI FACILE DES ALCOOLS

M. le Pr Laborde, de l'Académie de Médecine, qui s'est signalé, au premier rang, dans la campagne entreprise par les hygiénistes contre ce qu'il appelle justement "l'intoxication alcoolique sociale," résume ainsi, dans le numéro du 10 courant de la *Tribune médicale*, tous ses travaux antérieurs sur la question.

"Tout alcool, dit-il, quelle que soit sa provenance ou son origine, peut être ramené, par une distillation ou purification appropriée et suffisante, au type d'alcool le moins toxique, le plus pur, c'est-à-dire à l'alcool éthylique typique.

"Donc, rectifier et, par conséquent, purifier les alcools, tel est le vrai moyen de parer, autant que faire se peut, au danger actuel. Le monopole de la rectification aux mains de l'Etat, voilà le remède en

perspective et la solution rationnelle, expérimentale, en quelque sorte du problème.

"Mais comment connaître et apprécier l'état et le degré de purification nécessaire des alcools en circulation et comment déceler les produits toxiques surajoutés ou substitués? Voilà, dans la pratique, où les difficultés commencent, etc.

Tout le monde sait, en effet, comme l'indique M. le professeur Laborde, que le problème est très complexe et qu'actuellement pour savoir si un alcool est pur, il faut se livrer successivement à une foule de manipulations:

1^o Le déguster,—ce qui demande une éducation spéciale et une grande pratique;

2^o Le faire évaporer sur la main, pour sentir "les mauvais goûts de queue," le "goût de fût de vin," les traces d'acide acétique, etc., etc.;

3^o Savoir s'il ne contient pas de l'"esprit de bois"—procédés de Ure Reynoldi, Fuchs, Portes et Ruysen, Berthelot, Riche et Bardy, etc., etc.;

4^o S'assurer qu'il n'est pas additionné d'alcools inférieurs: de grains, de betteraves, de marc, de pommes de terre, etc.—procédés de Malner, Kletzinsfly, Cabasse, Cassali, Stein, Jorissen, Th. Château, etc., etc.;

5^o Prouver qu'il n'est pas sali par des traces d'essence de térébenthine, de benzine, de pétroles légers, etc.:—procédés Baudrimont, Jacquemart, etc.;

6^o Enfin, reconnaître les traces

des sels métalliques (de plomb, cuivre, zinc, etc.) provenant d'une préparation vicieuse ou de procédés imparfaits de conservation:—emploi des nombreux réactifs usuels: potasse, ammoniacque, hydrogène sulfuré, acide sulfurique, etc.

Ce n'est que lorsqu'il a passé en revue tout cela, et après de nombreuses manipulations, que l'expert peut se prononcer sûrement sur la pureté d'un alcool, car aucun livre classique n'indique, à notre connaissance, pour la vérification des alcools, un procédé en même temps: suffisamment simple, pour être mis entre les mains de tout le monde;—assez prompt pour déceler en quelques secondes la falsification;—et assez universel pour découvrir les sophistications quelles qu'elles soient, sans avoir à recourir à un moyen différent pour chacune d'elles.

Or, dès 1884, dans un travail intitulé: *Esquisse d'une méthode simple et facile pour la vérification clinique des médicaments*, nous avons décrit (p. 149 et 172) un procédé, que nous employons fréquemment pour la vérification des alcools des pharmacies et qui nous semble réunir, à un haut degré, les principales qualités qu'on peut attendre d'un essai vraiment pratique.

Ce procédé consiste simplement "à enflammer dans une soucoupe 20 grammes de l'alcool à essayer et à examiner attentivement les différents phénomènes qui se produisent pendant la combustion."

L'alcool rectifié le plus pur, l'al-

H. LAPORTE, J. B. A. MARTIN,
J. O. BOUCHER,

Maison fondée 1870

L. A. DELORME, J. ETHIER,
J. A. MARTIN.

LAPORTE, MARTIN & CIE

...EPICIERS EN GROS...

72 À 78, RUE ST-PIERRE, MONTREAL

—SEULS REPRÉSENTANTS AU CANADA, DE—

PHILIPPE RICHARD, COGNAC, FRANCE.

Vve AMIOT, SAUMUR, FRANCE.

MITCHELL & CO., BELFAST ET GLASGOW.

Thé Japon "PRINCESSE LOUISE"

Thé Japon "VICTORIA"