

froide forme une masse sans cohésion et qui ne se tient pas et s'émiette, tandis que la farine traitée de la même manière, forme une masse élastique. C'est le gluten qui donne l'élasticité à la farine et le blé est la seule céréale qui en est en proportion un peu considérable. Or le gluten est la substance qui donne l'élasticité à la farine et la tenacité, qui permet à la pâte de retenir les bulles de gaz qui se forment pendant la fermentation; la farine à qui manque le gluten, ne peut donc pas faire du pain léger. Il s'ensuit que le gluten est un des ingrédients essentiels de la farine; et pour quelques usages il en faut plus que pour d'autres.

Nous allons arriver au classement de la farine. Ce classement se fait principalement en tenant compte de deux choses; la force et la couleur. Plus une farine est forte et blanche et plus elle a de valeur. Mais qu'est-ce qu'on entend par la force de la farine? C'est la capacité de produire un pain bien levé. En d'autres termes, une farine forte est une farine qui contient beaucoup de gluten de bonne qualité; une farine n'est pas forte si elle n'a qu'une faible proportion de gluten. Or le gluten, tout en étant répandu dans toute la partie farineuse du grain, est plus abondant près de l'enveloppe, dans la portion qui est aussi la plus riche en huile et en matière minérale. La partie extérieure du grain diffère de la partie intérieure ou centrale, par le degré de coloration, de sorte qu'il n'est pas difficile à un meunier de séparer l'une de l'autre, d'obtenir une farine composée principalement de la partie extérieure et une autre farine de la partie intérieure. Pendant le procédé de la mouture, la farine provenant de la partie extérieure est plus ou moins contaminée par la présence de quelques atomes de son, elle est par conséquent, de couleur plus foncée que la farine provenant de l'intérieur.

Dans les moulins à rouleaux, on produit généralement trois sortes de farines, dans les proportions suivantes: "Fort à boulanger," 54 pour cent. "Patente," 40 pour cent. "Basse qualité," 6 pour cent. La "Forte à boulanger" est la farine faite de la portion extérieure du grain, qui contient une forte proportion de gluten; qui est un peu plus foncée en couleur à cause de la présence de quelques petites parcelles de son et aussi à cause d'une proportion comparativement élevée de matière huileuse. Elle est employée par les boulangers qui en font le pain bis ordinaire...

La "Patente," est la farine faite de la partie intérieure, contenant moins de gluten que la "Forte," mais plus blanche. On s'en sert pour faire les pains blancs et de fantaisie et pour l'usage des familles; la "Forte à boulanger" est trop forte, forme une masse qui offre trop de résistance au passage du gaz pour qu'on puisse l'employer pour la pâtisserie.

La "Basse qualité" est une forme très foncée, contenant peu de gluten mais des quantités considérables de son et de germe. On s'en sert peu pour faire du pain, mais on l'emploie dans l'industrie ainsi que dans l'alimentation des animaux.

L'analyse de la "Forte à bou-

langer," et de la "Patente" montre clairement la différence:

	Forte à boulanger	Patente
Eau.....	12.18	11.48
Cendres.....	1.62	0.39
Huile.....	2.00	1.45
Carbonates hydrates...	69.99	73.55
Fibre.....	0.33	0.18
Albuminoïdes.....	14.88	12.95
	100.00	100.00
Gluten.....	12.00	

(A suivre)

FERRONNERIES

Le métal le plus précieux est, dit-on, le "Gallium" qui coûte \$3,250 l'once. Le "calcium" vaut \$1,800 la livre, le "corlum" \$1,920 la livre et l'or \$240 la livre.

Les membres de l'Institution anglaise du Fer et de l'Acier (British Iron and Steel Institute) sont en ce moment au Canada où ils se proposent de visiter nos mines et nos établissements métallurgiques.

La Compagnie d'Eclairage Electrique de St Jean, P.Q. vient d'être constituée en corporation. Son capital est de \$50,000. Elle va fabriquer dynamos, des moteurs électriques etc.

Une compagnie vient de se former à Trois-Rivières avec un capital de \$40,000 sous le nom de "The L. P. Trotter Axe and Edge Tool Manufacturing Company." Elle fabrique les haches, marteaux et autres outils.

M. Andrew Carnegie, le "roi du fer," de Pittsburg Pensylvanie, le plus puissant maître de forges d'Amérique, vient de donner une commande de £20,000 à une maison de Sheffield, pour des machines. Il paraît que, malgré le tarif McKinley, les Américains achètent encore en Angleterre.

Les affaires de la douane à Windsor, Ont. ont reçu ordre de faire payer les droits sur les fusils et autres engins de chasse et de pêche portés par les sportsmen Américains qui viennent, passer un jour de récréation au Canada, jusqu'ici on se contentait d'exiger un dépôt qui était rendu à la sortie.

Un M. W. H. Dodge, de New Lenox Mass, a pris un brevet pour une amélioration aux faux. Les manches de faux actuels ont deux poignées fixes qui causent un frottement considérable aux mains du faucheur. M. Dodge, qui a managé lui-même la faux, s'est imaginé de faire les poignées mobiles, comme la poignée d'une tordeuse, par exemple; c'est-à-dire composée d'un cylindre de bois tournant autour d'une tige de fer qui le relie au manche. On évite ainsi toute friction. On dit qu'il n'avait pas été pris d'autre brevet pour amélioration aux faux, depuis 1857.

LA DEFAITE DE McKINLEY

Le fameux représentant McKinley vient d'être battu par son concurrent démocrate, dans son comté, un des plus importants de l'Etat de l'Illinois. Sa défaite est due à l'impopularité qui s'est attachée à

sa personne par suite de la mesure fiscale à laquelle il a donné son nom.

Le parti républicain a souffert énormément par la même cause, et le prochain congrès à Washington aura une Chambre des Représentants en grande majorité démocrate.

Il est possible, par conséquent, que le bill McKinley soit abrogé, ou du moins sensiblement modifié par le prochain congrès.

C'est ce qui intéresse le plus les Canadiens dans le résultat des élections du 4 novembre aux Etats-Unis.

EXTRAITS OU JUS DE RÉGLISSE

DU COMMERCE

Par M. P. CHARLES.

Lorsqu'on cherche à connaître les avis des auteurs sur la valeur des extraits de réglisse du commerce, on trouve qu'ils sont peu favorables aux produits français en général et moins encore aux extraits qui nous viennent de l'étranger, et que, d'une façon unanime, tous concluent à leur fraude par les fécules ou amidons d'origine variable.

Si cette accusation est fondée quelquefois, souvent aussi elle nous paraît bien téméraire.

Nous la croyons légitime lorsque l'on peut en séparer des grains d'amidon entiers, gonflés ou non par l'action de l'eau chaude et susceptibles d'être distingués de leurs congénères par le microscope.

Mais, par cela seul que l'on aura trouvé dans un extrait commercial de l'amidon sous ses formes soluble ou insoluble, mais amorphe, nous estimons que l'on doit rester dans une grande réserve; car les racines de réglisse de toute provenance abondent irrégulièrement en matière amylicée. Aussi cette dernière passe-t-elle d'autant plus abondamment dans les decoctions, et de là dans les extraits, que les racines sont plus écrasées, plus longtemps maintenues en ébullition dans l'eau et aussi plus vivement pressées.

A côté de cet amidon normal des extraits de réglisse commerciaux, on trouve un autre principe insoluble que, à l'analyse, on dose le plus souvent comme amidon insoluble ajouté. Nous voulons parler des matières albuminoïdes qui sont relativement abondantes dans les racines, que l'eau froide dissout très bien, mais qui se séparent par la chaleur en se coagulant et en entraînant l'amidon en suspension.

Or, ces albuminoïdes se retrouvent aussi à l'état insoluble, surtout dans les jus de réglisse commerciaux, et leur proportion varie selon que l'on a, au préalable, traité ou non par l'eau froide les racines confusées, et selon aussi qu'on les a soumises à des décoctions plus multipliées et à des pressions plus brusques et plus énergiques. C'est dire qu'elles suivent à peu près le sort de l'amidon normal.

Enfin, si l'on soumet un même lot de racines à des décoctions multiples, et si, après avoir fait un mélange intime de tous ces décoctés, on les divise en deux parties égales, de façon à les soumettre parallèlement à l'évaporacion,

on trouvera que, selon leur consistance et leur degré plus ou moins grand de siccité, les extraits obtenus renferment des proportions variables d'insolubles dans l'eau froide. Cette dissemblance nous paraît tenir à ce que, sous l'influence d'une dessiccation trop avancée, les albuminoïdes, les matières amylicées (et certains autres principes immédiats) qui étaient partiellement dissous sont devenus graduellement insolubles et que l'eau froide est désormais inhabile à les dissoudre.

Ainsi donc, avec le système des décoctions successives adopté par l'industrie, tout concourt à faire varier les proportions de l'amidon et des albuminoïdes naturels insolubles et à faire suspecter de fraude les jus de réglisse.

Ces diverses considérations montrent que l'analyse des extraits de réglisse commerciaux est beaucoup plus délicate qu'il ne semble tout d'abord, et que l'on doit être fort circonspect dans l'interprétation de ses résultats. Elles semblent indiquer aussi que le moyen le plus rationnel d'établir scientifiquement leur valeur paraît être d'en doser la glycyrrhizine, c'est-à-dire le principe sucré, comme tendent à le faire les auteurs modernes.

Quand à nous, nous abonderions volontiers dans ce sens, si l'extrait de réglisse était uniquement destiné à l'usage médicinal ou à l'édulcoration des boissons; mais comme la majeure partie de ces jus a d'autres destinations industrielles où on apprécie autant les matières extractives solubles que la glycyrrhizine elle-même, nous trouvons que le dosage exclusif de cette glycyrrhizine pourrait être en désaccord avec les qualités générales de ces extraits.—Bulletin de la Société de Pharmacie de Bordeaux.

RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX

DEMANDES DE SÉPARATIONS DE BIENS

Dame Adeline Paré, épouse de M. Augustin Perron entrepreneur maçon de Québec.

Dame Elmire Lacouture épouse de Jean Baptiste Ulric Chapdelaine, commerçant, de St Ours.

DIVIDENDES

Dans l'affaire de Magloire Bonhomme de St Etienne; premier et dernier bordereau de dividende (produit de vente d'immeubles) payable à partir du 19 novembre 1890.

Dans l'affaire de James Roberts (Restaurant Rialto) premier et dernier dividende payable à partir du 17 novembre. Chas. Desmarreau, curateur.

CURATEURS

M. H. A. Bédard, a été nommé curateur à la faillite de Dame veuve Jos Coté,

M. Chas. Desmarreau a été nommé curateur à la faillite de M. Frank Ouellette.

M. Arvin Beaupré, 28 rue St Paul, Québec, a été nommé curateur à la faillite de M. Adjour Bernier, de Lévis.

M. Napoléon Matte a été nommé curateur à la faillite de M. Alexis Thériault, de Fraserville.

M. Napoléon Matte a été nommé curateur à la faillite de M. Albert Marquette, de Québec.

MM. C. Millier et J. J. Griffith ont été nommés curateurs à la faillite de M. Alfred Tétraut.