

LE BEURRE DE COCO

Le beurre, qui avait déjà un concurrent sérieux dans la margarine, est menacé d'un concurrent non moins redoutable dans un produit exotique, le beurre de cocotier.

Le cocotier, cet arbre providentiel des tropiques, produit une noix dont l'aman- de desséchée et pressée fournit une matière blanche, solide jusqu'à 20 degrés et se transformant, au-dessus de 20 degrés, en une huile jaune et translucide.

Les importations annuelles des huiles de coco provenant des Indes et de l'Afrique sont considérables. Les meilleures sont tirées de la Cochinchine, de l'île de Ceylan, de l'Australie, de Karikal. Elles sont obtenues en pressant à froid et à chaud ensuite la pulpe extraite de la noix de coco revêtue de son brou.

Cette noix produit 60 p. 100 d'huile et les fruits du cocotier récoltés sur un hectare planté de ces arbres peuvent donner une production annuelle de 800 kilos d'une huile qui rancit facilement, rappelle par le goût le fruit duquel elle est extraite et qui n'avait été utilisée jusqu'à présent que dans l'industrie, pour la fabrication des savons et le graissage des machines, l'appât des tissus. L'aman- de de la noix de coco est employée sous forme de coprah servant à fabriquer cette huile industrielle, et le tourteau qu'elle fournit a son emploi dans l'alimentation du bétail.

Mais voici que le principe gras du fruit du cocotier, soumis à une préparation spéciale, est en passe de devenir un rival du beurre de lait.

Un chimiste allemand, M. le Dr Heuner, se propose, paraît-il, d'acheter toutes nos huiles de coco et de les transformer en un produit succulent, savoureux, inodore, se dissolvant dans l'éther et ne donnant jamais de réaction acide, produit qu'il appelle *beurre végétal*.

De toutes les graisses végétales, l'huile de coco est celle dont la composition se rapproche le plus de celle du beurre de lait. Comme ce dernier, elle renferme 7 p. 100 d'acides solubles et que l'on ne trouve dans aucune autre graisse en aussi grandes proportions. Ce sont ces acides butyriques, capriques ou décyliques qui donnent au beurre un arôme fin, un goût de noisette très prononcé.

En outre, le beurre de coco contient 25 à 30 fois moins d'eau que le beurre de lait. Il se conserve 15 à 20 jours sans donner de réaction acide et de ce fait, il paraît offrir déjà une réelle supériorité sur le beurre animal pour la préparation des pâtisseries sèches, biscuits, etc.

Le procédé préconisé par M. le Dr Heuner pour traiter les huiles de coco et en obtenir un beurre propre à l'alimentation est celui que M. le Dr Schlink a déjà mis

en pratique. Il consiste à enlever à ces huiles, extraites de la partie intérieure de la noix de coco, leurs acides gras, volatils, odorants; ainsi que leurs autres principes aromatiques, au moyen de l'alcool et du noir animal. Le produit obtenu a l'aspect d'une masse blanche de la consistance du beurre ordinaire et de saveur douce; cette substance fond à 25 degrés et présente la composition suivante:

Matières grasses	99,632 p. 100
Matières minérales	0,011
Eau	0,357

Le prix du beurre de cocotier (on annonce 1 franc 60 le kilogramme) est bien moins élevé que celui du beurre de lait; de plus, comme le premier ne contient pas ou du moins très peu d'eau, on peut en consommer moins en poids et, à cause de sa difficulté au rancissement, la pâtisserie peut le rechercher pour la fabrication des gâteaux secs, petits fours, etc.

Au point de vue hygiénique, il convient de remarquer que, si le beurre de lait est classé au premier rang parmi les substances spécialement favorables à la culture des microbes et des pires ferments, par contre le beurre de coco paraît constituer un milieu antiseptique, impropre à l'ensemencement et à la pullulation des bactéries. Des expériences comparatives faites sur l'un et l'autre produit ont donné, à cet égard, des résultats qui ne laissent subsister aucun doute.

Enfin, il a été fait, à l'hôpital central de Vienne des essais de digestion artificielle de ce beurre de coco, qui ont donné également des résultats satisfaisants, confirmés par d'autres expériences faites dans différents hôpitaux, en Suisse.

S'il n'est pas prouvé que le cocotier peut fournir un beurre capable de supplanter nos beurres exquis d'Isigny et de Bretagne, il est du moins avéré que les commissions d'hygiène ne se sont pas élevées contre la consommation de ce nouveau produit qui, espérons-le, ne se prêtera pas, comme la margarine, à des adultérations, frauduleuses déjouant la perspicacité des chimistes. B. H.

LE MARCHE DU CAFE

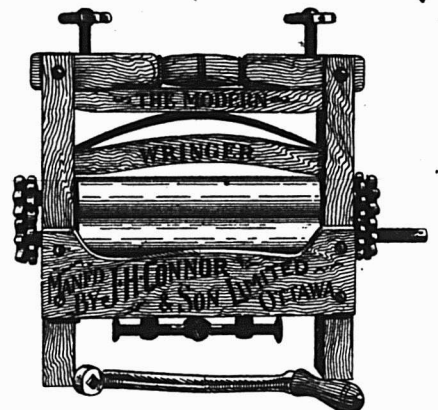
Un fait des plus curieux vient de se produire sur le marché sud-américain et il aura vraisemblablement des conséquences plus curieuses encore. Il s'agit de la baisse considérable du prix du café.

Le café était tombé le 6 avril à moins de deux pences la livre, le plus bas prix qu'il ait jamais fait en Bourse. Cette dépréciation marqua la déconfiture du fameux syndicat Lewisohn. Ce banquier, connu pour ses précédentes spéculations sur les cuivres, avait entrepris en 1901 avec Rockefeller et d'autres financiers yankees, l'accaparement des cafés sud-américains.

Malheureusement pour eux, la surproduction et l'établissement de nouveaux tarifs vinrent anéantir leurs projets, et la liquidation Lewishon s'opère en ce moment avec un déficit de plus de 25 millions de francs (\$5,000,000).

Les membres du Syndicat d'accaparement n'ont pourtant pas renoncé à leurs plans et on annonce que M. Percy O'Sullivan, président de la Bourse de New-York, constitue un groupe dont l'action s'exercerait dans tous les pays de langue anglaise pour une propagande ayant pour but de remplacer l'usage du thé par celui du café.

Le Tordeur Moderne



Rouleaux de haute qualité spéciale. Chaque rouleau porte estampé le mot "Spécial" et est garanti pour 3 ans. Ce sont des tordeurs de longue durée, faciles à manœuvrer.

Fabriqués par

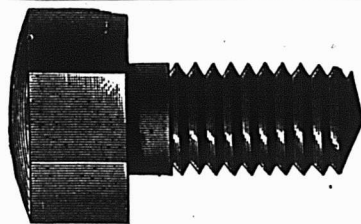
J. H. CONNOR & SON, Ltd.

OTTAWA

Agents commerciaux:

DELOME FRERES

15, rue De Breselles, Montréal.



THE JOHN MORROW MACHINE SCREW CO.

Manufacturers of

Limited

Vis à grosses têtes, Vis à demeure, Vis spéciales fraisées, Tenons pour engins, etc. Ecrus découpé à froid dans toutes les variétés de finition.

INGERSOLL, Ont.

MANCHONS a

GAZ INCANDESCENT

Fabriqués au Canada.

Bruleurs, Verres de Lampes, Abat-jour, etc.

Pour...

BRULEURS
a GAZ
GAZOLINE
et BRULEURS
a haute
PRESSION.

J. H. THOMPSON, 124 Adelaide St. W., Toronto.