

avant d'introduire le savon ; mais le procédé que nous venons de décrire est préférable.

TREMPAGE DE LA LAINE.—On se sert depuis quelques années d'un appareil dans lequel on soumet les laines grasses à un trempage, avant le dégraissage proprement dit. Ce trempage a pour but d'enlever l'acide dont les fibres sont imprégnées et de fondre en même temps les matières dures et sales, sans enlever le suint contenu dans la laine. L'appareil se compose de trois bassins semblables en tous points. Ces bassins sont à double fond ; le fond supérieur est perforé. Des réservoirs contiennent de l'eau, et des conduits sont disposés de façon à ce que l'on puisse faire fonctionner les trois bassins séparément ou tous à la fois.

La vapeur arrive par le fond des bassins et est obligée de traverser la couche entière de laine sale et dure. Par cette opération la matière est ouverte et adoucie et une grande partie des substances étrangères est entraînée. Comme on n'emploie aucun agent chimique, la douceur, le lustre et la couleur de la fibre ne sont en rien altérés.

Le principal avantage de cet appareil réside dans l'économie du savon au dégraissage ; le coût de l'opération est plus que compensé par cette économie. Les mèches se gonflent et s'ouvrent, les matières terreuses sont amollies et la laine se débarrasse facilement de ses impuretés. En un mot, la durée du dégraissage et la quantité de savon sont considérablement réduites, tandis que les fibres sont plus complètement ménagées.

DÉGRAISSAGE—On dégraisse la laine à la main et automatiquement ; mais le dégraissage à la main a été presque complètement remplacé par les laveuses automatiques et ne sera donc que brièvement décrit. La laine est, dans ce cas, placée dans une grande cuve dont le faux fond perforé repose sur de petits supports, à 5 pouces environ du vrai fond.

On agite la laine pendant quelque temps dans la dissolution alcaline contenue dans la cuve, puis on la sort et on la place sur une claie afin d'en laisser écouler le liquide. On rince ensuite dans une longue et étroite cuve, qui possède également un faux fond perforé, de façon à laisser échapper tous les fragments durs et saletés qui n'ont pas été enlevés dans le premier bain. Un courant d'eau claire et fraîche passe dans cette seconde cuve et purifie la laine d'une façon complète. Un ouvrier peut dégraisser ainsi de 475 à 925 livres par jour.—(A suivre.)

LE COMMERCE ET LE CONSEIL DE VILLE.

Nous avons reproché, il y a quelques semaines, aux négociants de Montréal, de ne pas prendre leur part des charges civiques, et de se montrer peu soucieux de rendre service à leurs concitoyens en siégeant au conseil de ville. Les dernières élections municipales nous permettent de retirer en grande partie ce reproche ; le nouveau personnel du conseil se compose au point de vue des professions, comme suit :

Avocats.....	3
Comptables.....	2
Entrepreneurs.....	4
Industriels.....	3
Marchands.....	11
Courtier.....	1
Sans occupation.....	2
Total.....	26

A PROPOS DE GINGEMBRE

Le gingembre est la racine d'une espèce de roseau que l'on cultive aux Antilles, dans l'Inde, en Chine, aussi au Malabar, et, généralement, dans presque tous les pays sous les tropiques. On trouve même, le gingembre, quoique de qualité inférieure, dans la plupart des états de l'Union Américaine qui donnent sur le golfe du Mexique. La tige est annuelle et pousse directement sur la racine tous les printemps, atteignant une hauteur d'environ trois pieds, avec de longues feuilles lancéolées comme celles du roseau. Cette tige rappelle beaucoup, par la forme et la couleur, celle du maïs américain. Elle se termine par une sorte de pomme oblongue couverte d'écaillés et à la base de chaque écaille éclot une petite fleur bleue et blanche.

Le gingembre le plus estimé du commerce aujourd'hui, vient de la Jamaïque où il est cultivé sur une grande échelle et où l'on donne le plus grand soin aux détails de la culture et de la préparation, tels que le triage, le grattage, le séchage etc. Il est importé dans nos contrées soit en racines, soit confit dans le sirop. Le gingembre confit des Antilles, est le plus estimé, et commande le plus haut prix.

Il y a deux sortes de gingembre : le blanc et le noir. Le gingembre noir est fait des racines inférieures que l'on a trempées dans l'eau bouillante avant de les sécher au soleil : la couleur la plus foncée, cependant, n'est pas noire, à proprement parler ; c'est plutôt un brun foncé. Le gingembre blanc se com-

pose des racines les plus fines et les plus rondes, dont on a gratté l'écorce et que l'on fait sécher avec soin au soleil sans les échauder. Il est plus ferme, moins fibreux et plus mordant que le noir. Comme pour le gingembre blanc on ne prend que les racines les plus fines et les plus saines, cette sorte a toujours, indépendamment des soins de la préparation, un prix plus élevé que le noir. Mais la différence de couleur n'a d'autre cause que la différence dans la manière de le préparer.

Les racines du gingembre poussent en longues branches noueuses, dans les terrains bas, marneux et marécageux. Pour le blanc comme pour le noir, on ne récolte la racine qu'à sa maturité, c'est-à-dire, lorsque la tige annuelle est fanée.

Les principales sortes de gingembre connues dans le commerce sont : en gingembre blanc, celui de la Jamaïque, celui de Cochinchine, d'Afrique, de l'Inde ou du Bengale et de Tellichery. En gingembre noir, celui de la Jamaïque, et celui du Malabar.

Pour le préserver d'un insecte, mouche ou ver du gingembre, qui attaque les racines, les experts en Europe leur font subir diverses opérations, telles que le lavage, le blanchissage etc., de sorte qu'on trouve dans le commerce le gingembre "original", c'est-à-dire tel qu'importé ; le gingembre "lavé" qui a subi l'opération du lavage dans une eau légèrement acidulée, le gingembre "blanchi" qui a passé dans un bain de chlorure de chaux etc.

Pour les confitures de gingembre, on prend les racines dans la sève, lorsque la tige n'a que quelques pouces de longueur. On les échaude, puis on les lave à l'eau froide et ensuite on les pèle avec soin. Ces opérations occupent plusieurs jours pendant lesquelles on change l'eau souvent. Lorsque le nettoyage est parfait, on met les tubercules dans des jarres où on les couvre d'un sirop clair ou de sucre. Au bout d'une journée ou deux, on enlève le sirop clair et on en met un plus épais, cette opération étant répétée deux ou trois fois et la force du sirop augmentant à chaque fois. Ces confitures sont délicieuses. Les sirops que l'on a enlevés ne sont pas perdus, on les fait fermenter et ils produisent une boisson rafraichissante très estimée sous les tropiques. Le gingembre confit préparé en Europe et aux Etats-Unis est fibreux et de couleur foncée ; mais celui que l'on prépare en Chine, dans l'Inde ou aux Antilles, avec les jeunes racines, est presque trans-