

la principale difficulté à surmonter paraît résider dans le fait de savoir s'il peut être pris certaines mesures capables d'empêcher de plus dures privations et de plus grandes souffrances d'atteindre la population en général, pour permettre à quelques-uns de s'enrichir en lésant les intérêts du pays tout entier.

“Si, au contraire, le résultat de l'enquête démontre que l'extraction du charbon subit un moment d'arrêt, il conviendrait de faire appel aussitôt à la législation pour que des mesures soient prises sans retard, soit en établissant un droit d'exportation sur le charbon, soit en prohibant entièrement l'exportation à l'étranger d'un produit dont nous avons le plus grand besoin chez nous. Déjà, il y a quelques mois, M. T. Luckham, le vaillant député du Herefordshire aurait préconisé cette dernière mesure et sa lettre, répandue à des milliers d'exemplaires, contenait des chiffres montrant l'extension qu'avait prise dernièrement l'exportation directe et indirecte de nos charbons d'énormes quantités étant chargées sur des navires étrangers dans les stations carbonifères.

En apparence, l'adoption de cette mesure énergique ne devrait rencontrer aucune opposition si si l'exploitation actuelle des mines présentait le moindre danger d'épuisement: si au contraire, ce danger n'existait pas, il est légitime et tout naturel, pour empêcher notre charbon d'aller à l'étranger, de frapper ce produit d'un droit d'exportation qui arrêtera quelque peu les achats de l'étranger et qui, tout en remplissant les coffres nationaux empêchera toute nouvelle taxe locale d'être établie.

“Mais dira-t-on, c'est d'aller contre les principes du libre-échange; soit, j'en conviens, si par libre-échange l'on entend la liberté universelle de trafiquer sur n'importe quelle marchandise, ce qu'actuellement nous sommes loin de permettre. Le charbon est une nécessité première, tout comme le pain, et une disette de charbon serait des plus désastreuses pour la Grande-Bretagne.

**Ciment chinois**

Piler des fragments de verre blanc dans un mortier en bronze et en passer la poudre au tamis de soie, délayer cette poudre avec de la glaire d'œuf et l'on aura une colle d'une solidité à toute épreuve.

**LE POIVRE ET SES FALSIFICATIONS**



Le poivre est, après le sel, le condiment le plus répandu dans le monde entier. Il était connu des Romains; c'était alors une des épices les plus précieuses, et l'histoire nous apprend qu'Alaric, roi des Goths, exigea dans la rançon de Rome, 3,000 livres de poivre. A cette époque, le poivre provenait des côtes du Malabar et le commerce s'en faisait par le port d'Alexandrie. Au moyen-âge, des marchands allaient, au prix des plus grands risques, chercher cette épice jusqu'aux Indes on les nommait Pébriers ou Poivriers.

Le *Poivrier aromatique* (*Piper nigrum*, *Piperacées*), arbrisseau grimpant, est originaire des forêts du Malabar. Sa culture s'est étendue dans la péninsule Malaise, dans l'Annam et le Cambodge, dans les îles de Java, de Bornéo, les Philippines, en un mot dans toutes les îles de l'Archipel de la Sonde. Le plus grand centre de production est actuellement Sumatra.

Le fruit du poivrier se présente sous la forme d'une grappe pendante formée de 29 à 30 grains, serrés contre l'axe. La récolte se fait quand les fruits sont mûrs; ils possèdent alors une couleur jaune. On les fait sécher rapidement, soit au soleil, soit au feu, la surface se ride plus ou moins et la coloration devient brun noirâtre. Les grains détachés du rachis sont alors triés; c'est de ce triage que dérivent les trois espèces commerciales du poivre:

1o Le *poivre lourd ou dur*, dont le grain est brun foncé, peu ridé, très dur, à albumen jaunâtre sans cavité centrale. Il provient des grains complètement mûrs. Sa densité apparente est supérieure à celle de l'eau.

2o Le *poivre demi-lourd ou demi-dur*, formé des grains plus légers, plus petits, imparfaitement mûrs, brun gris, ridés à la surface et s'écrasant assez facilement sous les doigts.

3o Le *poivre léger*, dont les grains sont noirs gris, très fortement sillonnés de rides. Ils s'écrasent facilement sous les doigts, sont creux au centre et flottent sur l'eau. On peut encore considérer une quatrième sorte de poivre, pouvant dériver de l'une des trois catégories précédentes. Cette sorte provient de la macération dans l'eau de mer

ou dans l'eau de chaux, du poivre noir. Le poivre noir ainsi traité est roulé entre les mains, après avoir été séché; l'épiderme se détache complètement et avec lui disparaît une grande partie de l'âcreté du poivre.

Le grain possède alors une couleur blanche, légèrement grise ou jaunâtre, une surface lisse à peine marquée de rayures simulant des méridiens; son goût est plus doux et moins brûlant. C'est le poivre blanc du commerce.

Les poivres sont désignés dans le commerce, d'après le nom du lieu d'origine: l'espèce la plus estimée provient du *Malabar*; puis viennent l'*Alepy*, le *Sumatra*, le *Penang*, le *Tellichery*. Quant aux poivres blancs, ils sont ordinairement désignés sous le nom de *Singapoore*.

Le poivre doit ses propriétés aromatiques à une très petite quantité d'huile essentielle, âcre et brûlante, et surtout à un alcaloïde faible, la *Pipérine* (C<sup>17</sup>H<sup>19</sup>AzO<sup>3</sup>) qui existe en quantité variable dans tous les poivres.

Les propriétés énergiques du poivre ont été ainsi énumérées par l'école de Salerne:

Au poivre noir, soit entier, soit en poudre,—donnez les phlegmes à dissoudre.—Il aide à la digestion.—Pour l'estomac le poivre blanc est bon;—Il adoucit une toux violente:—Apaie les douleurs, d'une fièvre ardente.—Détourne le cruel frisson.

Le poivre est non seulement utilisé pour rendre nos mets plus savoureux, mais encore pour assurer la conservation des viandes en détruisant la vitalité des ferments organisés vivants. Pris en excès dans les aliments, au lieu d'exciter l'appétit, il le diminue, et, bien loin de régulariser la digestion, il peut déterminer de dangereuses inflammations gastro-intestinales.

L'analyse complète du poivre est une opération très longue et très délicate; la meilleure méthode consiste à suivre rigoureusement la marche analytique décrite par Dragendorff pour l'analyse des substances végétales.

Voici, d'après une série d'essais opérés en suivant cette marche, les quantités moyennes de diverses substances élémentaires dont se compose le grain de poivre:

Eau .....	13.1	0/0
Matières minérales .....	1.3	—
Matières amylacées .....	40.2	—
Cellulose .....	29.9	—
Matières albuminoïdes solubles ..	8.2	—
“ “ insolubles ..	2.8	—
Matières grasses .....	7.5	—
Huile essentielle non volatile .....		
Résines .....		