

Bruneau, de la succursale de Québec; J. Trépanier, de la succursale de Joliette; H. Beaumier, de la succursale de Louiseville; D. McGinnis, de la succursale de Vankleek Hill, Ont.; J. H. Théoret, de la succursale de la rue Ste Catherine-Est, Montréal; J. O. Bernier, de la succursale de la rue Ste Catherine-Centre, et M. L. E. Guimond, de la succursale de la rue Notre-Dame-Ouest; M. J. H. Bourguin, de la succursale de Winnipeg, était absent, à cause de la trop grande distance le séparant du bureau principal.

**

On sait que la plus grande partie du sucre que l'on consomme maintenant est du sucre de betterave; c'est même la découverte de cette fabrication qui a permis d'abaisser formidablement le prix du sucre et d'en augmenter la consommation dans des proportions encore plus fortes. Aussi est-il curieux de connaître la teneur en sucre d'une betterave.

Voici exactement ce que l'on retire de 200 livres de cette précieuse racine: d'abord 18 livres de sucre cristallisé, auxquels il faut ajouter 3 livres de ce qu'on nomme le sucre de second jet, puis 1 livre de sucre de troisième jet. Ce sont ensuite 7 livres de mélasse, non point de cette mélasse que nous mangions jadis étant enfants, de la mélasse de sucre de canne, mais d'une mélasse horrible de goût qu'on ne peut que distiller pour en retirer de l'alcool. Enfin le dernier résidu est la pulpe: 200 livres de betteraves en fournissent 100 livres; cette pulpe sert à nourrir les bestiaux et elle donne même un goût fort peu agréable au lait des vaches qui en consomment.

**

D'une correspondance de Péri-gueux, le centre de production des truffes, nous extrayons le passage suivant:

"Comme on pouvait s'y attendre, la quantité de truffes apportées sur le marché de Sorges du 8 novembre, se trouve bien inférieure à celle de l'année dernière. Cette année il y avait environ 80 kilos de truffes, tandis que l'année dernière il y en avait environ 500 kilos. En revanche les prix de vente diffèrent beaucoup, car en 1897 on achetait la truffe 3 et 4 fr. (60c à 80c le demi-kilo et cette année les prix se sont élevés à 18 et 20 fr. (\$3.60 à \$4.00).

Dans la semaine, la commune a été visitée sur tous les points par les négociants de noix qui achètent

les belles noix triées au prix de 22 et 23 fr. (\$4.40 à \$4.80) les 50 kilos.

N. B.—Le kilogramme représente un peu plus de deux livres et trois onces, mesure anglaise.

**

La plus grande compagnie de navigation du monde est une compagnie allemande, la "Hamburg-Amerika Packet-Actien Gessellschaft", qui possède 60 navires représentant un tonnage brut de 286.945 tonneaux. On en peut rapprocher, en Angleterre, la fameuse *P. & O.*, autrement dit: "Peninsular and Oriental Steam Navigation Co.", qui compte 60 navires avec un tonnage total de 283.140 tonneaux. Le Nord-deutscher Lloyd possède actuellement le plus grand navire à flot, le *Kaiser Wilhelm der Grosse*, a bien 67 bateaux, mais ils ne forment ensemble que 256.615 tonneaux. Après la "British India Steam Navigation Co" vient, sous pavillon français, la "Compagnie des Messageries Maritimes" (65 navires et 229.857 tonneaux); la "Compagnie générale transatlantique" ne la suit que d'assez loin, avec 64 navires il est vrai, mais seulement un tonnage de 166.701 tonneaux.

**

Au lendemain du plébiscite sur la prohibition, il est intéressant de noter l'opinion d'une autorité scientifique de haute valeur sur l'alcool, objet de tant d'anathèmes!

M. A. Dastre, professeur à la Faculté des Sciences de Paris, juge ainsi cette boisson dans la *Revue des Deux Mondes*:

"Une quantité déterminée d'alcool, le gramme par exemple, vaut autant, au point de vue thermique, que 1 gr. 66 de sucre, 1 gr. 44 d'alumine et que 0 gr. 73 de graisse."

L'alcool est donc le premier des aliments thermogènes, c'est-à-dire qui donnent de la chaleur, et c'est à ce titre de régénérateur des forces puissant que le travailleur a recours à lui et non pas seulement par passion d'ivrogne!

**

Un savant vient de démontrer que l'infusion de café—qu'il ne faut pas confondre avec l'infusion de chicorée qui se vend généralement sous le nom de café—a pour propriété de retarder ou d'empêcher le développement des microbes.

Ainsi, le bacille de la fièvre typhoïde meurt dans un ou deux jours dans une infusion de café à 5 0/0. Le microbe de l'érysipèle meurt en vingt-quatre heures dans une infusion à 10 0/0.

Mais les effets les plus remarquables et les plus rapides ont été obtenus sur le microbe du choléra, le fameux bacille virgule. L'infusion du café à dix pour cent tue le bacille du choléra en 7 ou 8 heures; il ne résiste pas une demi-heure à une infusion de 30 0/0.

Cette action énergique du café sur le microbe cholérique justifie scientifiquement le mode de traitement usité en Perse, qui consiste à faire boire au malade, en très grande quantité, du café noir très fort, en le forçant à faire de l'exercice.

L'action du café n'a pas encore été expérimentée sur le bacille de la tuberculose, mais il est permis de croire que ce dernier ne doit pas se trouver plus à l'aise que ses confrères dans une infusion de café noir.

En tous cas, il ressort de ces expériences que le café est fatal à un grand nombre de microbes. Le mélange du café avec du lait doit donc nécessairement enrayer le développement des bactéries qui se développent avec une si grande rapidité dans ce dernier liquide.

**

Le "Répertoire de pharmacie" de Belgique signale avec une spirituelle amertume quelques innovations récentes survenues dans ce qu'il appelle "l'industrie,"—peut-être faudrait-il dire l'art—des falsificateurs.

Ils ont lancé la *pipéridine*, servant à falsifier le poivre.

C'est une matière pulvérulente tout à fait semblable au poivre, mais il n'y a pas de poivre dedans: on y trouve 70 p. 100 de produits minéraux et 30 p. 100 d'une substance végétale inquiétante, inconnue; les chimistes n'ont pu encore la déterminer.

Plus simple est la *pseudo-cannelle* que les promoteurs recommandent pour donner du montant au riz et au vin chaud. Elle se prépare avec 80 p. 100 de brique pilée et 20 p. 100 de bois coloré provenant surtout des chantiers de constructions de navires.

Le record, au point de vue alimentaire, est détenu par l'*australiana*, délicieuse poudre cristalline rouge-clair, formée d'acide borique coloré à la fuschine. Elle sert à falsifier les poudres de viande si largement prescrites aux estomacs débilisés!

**

D'après un Chinois établi à Washington, la nervosité des Américains est due aux chaussures qu'ils portent: "Mon opinion est que cette nervosité est causée par les