

Mélangez vingt parties de mucilage de gomme arabe et une partie de glycérine, et étendez trois ou quatre couches de ce composé sur des bandes de toile à des intervalles suffisamment éloignés pour qu'elles aient le temps de sécher. (*The Clinic*,)—*Lyon Médical*.

—:0:—

## HYGIENE.

MARGARINE MOURIÈS OU BEURRE FACTICE.—Nous pensons qu'il ne sera pas sans intérêt pour nos lecteurs de connaître exactement l'origine et la fabrication de ce produit nouveau, entré depuis quelques mois déjà dans la consommation parisienne, mais qui n'a fait son apparition à Lyon que depuis quelques jours. En plaçant sous leurs yeux les menus détails de fabrication, nous les mettrons à même de répondre aux questions qui leur seront certainement adressées touchant l'emploi de la margarine Mourières, au point de vue de l'hygiène.

Voici comment on opère actuellement dans les usines de la Société d'alimentation : On prend de la graisse de bœuf abattu le jour même, on enlève avec soin toutes les parties qui ne sont pas parfaitement blanches, puis on la confie à un broyeur composé de deux cylindres à dents qui l'écrase et déchire toutes les parties membraneuses. Cette graisse ainsi broyée tombe dans une cuve chauffée à la vapeur, contenant pour 1,000 kilogrammes : eau 300, carbonate de potasse 1 kilogramme et deux estomacs de mouton, la température du mélange est maintenue à 45°, l'addition de la pepsine de mouton prescrite par M. Mourières facilite la fusion de la graisse qui, pouvant alors s'effectuer rapidement et à une température de 45°, ne s'altère pas et n'a ni odeur ni saveur désagréable. Au bout de deux heures, la graisse, complètement dégagée de ses enveloppes membraneuses, est fondue, décantée et conduite dans une seconde cuve, chauffée à une température inférieure à 45°, dans laquelle on ajoute alors 2 0/0 de chlorure de sodium.

Deux heures après, cette graisse est parfaitement claire et d'un beau jaune : on la transvase dans des cristallisoirs en fer blanc d'une capacité de 25 à 30 litres, qui sont placés dans une pièce chauffée à 20 ou 25 degrés. Vingt-quatre heures après, la graisse, devenue solide, présente un aspect grenu ; on la coupe en gâteaux que l'on enveloppe avec soin dans des toiles, et que l'on soumet à l'action de presses hydrauliques disposées dans une pièce chauffée à 25 degrés. Sous l'influence des presses, la graisse se partage alors en deux parties, une solide, la *stéarine*, qui n'est fusible qu'entre 40 et 50 degrés et qui reste dans les toiles, l'autre liquide, l'*oléo-margarine*, que l'on reçoit dans des récipients métalliques.

La stéarine est vendue aux fabricants de bougies qui l'utilisent ;