

L'OLÉOMARGARINE.

Depuis quelques années, la fabrication de l'oléomargarine s'est très répandue et elle a soulevé des mesures de surveillance légale, non pas pour en prohiber la vente, mais pour empêcher qu'on la vende sous le nom de beurre. Aux États-Unis, malgré une taxe de deux centins par livre, la consommation de l'oléomargarine prend de plus en plus de l'extension.

Plusieurs personnes nous ont consulté au sujet de la fabrication de l'oléomargarine et comme réponse, nous allons tout simplement donner la formule telle qu'elle est indiquée par un ouvrage très autorisé de chimie industrielle.

On peut à l'aide de la méthode suivante, préparer un produit offrant de grandes analogies avec le beurre véritable et pouvant servir aux mêmes usages que ce dernier. On prend de la graisse de bœuf bien fraîche et après l'avoir lavée à l'eau tiède, on la réduit en fragments dans une machine à hacher la viande, puis on la fait fondre au bain-marie dans une chaudière contenant 60 gallons d'eau pour 2000 livres de graisse, avec deux livres de carbonate de potasse et quelques estomacs de mouton ou de porc réduits en fragments; on chauffe jusqu'à 40 à 45. C (113° F.) en brassant continuellement la masse. La fusion terminée, le tissu cellulaire qui enveloppait la graisse tombe au fond, et une huile jaune et claire surnage, convertie par une écume blanchâtre contenant l'eau qui se trouvait dans la graisse. On enlève cette écume et on soutire l'huile dans des cristallisoirs en fer-blanc d'une contenance de 5 ou 6 gallons que l'on abandonne au repos dans une chambre dont la température est maintenue à 77° F. Au bout de 24 heures, l'huile ayant acquis une consistance demi-solide, présente un aspect grenu et cristallisé. Les pains ainsi obtenus, qui se composent d'un mélange d'oléine, de margarine et de stéarine, sont soumis dans des sacs de toile à l'action d'une presse hydraulique. Sous l'influence d'une pression ménagée, effectuée à la température de 77° F., la matière grasse se sépare en deux parties: l'une solide, la stéarine, fusible à 122 F., reste dans les sacs, et l'autre, de l'oléomargarine liquide, qui filtre à travers le tissu et est reçue dans un vase de fer-blanc. La stéarine est vendue aux fabricants de bougies. Lorsque l'oléomargarine est figée par le refroidissement, elle présente un aspect grenu une couleur jaunâtre et une saveur agréable. Après avoir été simplement lavée et malaxée avec des cylindres, elle est vendue sous le nom de margarine ou d'oléomargarine pour remplacer les graisses diverses ou même le beurre dans la cuisine ordinaire, ou bien elle est transformée en beurre artificiel de la manière suivante. Dans une baratte on introduit 100 livres d'oléomargarine fondue, 5 gallons de lait de vache et autant d'eau dans laquelle on a fait macérer pendant quelque temps 3 à 4 onces de mamelle de vache coupée en petits morceaux. Enfin, on ajoute un peu de rocou afin de colorer le produit. Au bout d'un quart d'heure de barattage, le mélange est transformé en une crème épaisse, et au bout de deux heures environ, celle-ci est convertie en beurre. Le beur-

re ainsi obtenu est ensuite lavé à l'eau froide dans la baratte, puis malaxé entre des cylindres afin de le rendre aussi homogène que possible. Dans une autre méthode, on agite l'oléomargarine pendant 10 ou 15 minutes avec du lait aigre et une solution de rocou additionnée de bicarbonate de soude; on soutire ensuite le mélange dans une cuve contenant de la glace pilée. La masse ainsi solidifiée est laissée pendant deux ou trois heures en contact avec la glace et le tout est ensuite renversé sur une table inclinée pour permettre à l'eau provenant de la fonte de la glace de s'écouler; enfin la matière grasse est battue, pendant 15 minutes avec du lait battu, puis mise à égoutter, salée, délaillée et mise en baril. Le beurre ainsi obtenu est d'excellente qualité et se conserve beaucoup mieux que le beurre fait avec la crème.

Composition comparée du beurre naturel et du beurre artificiel:—

Palmitine.....	16,826		18,307
Margarine.....	35,399		38,502
Oléine.....	22,934		24,954
Butirine, etc.....	7,606		0,262
Caséine.....	0,183		0,745
Sel	5,225		5,225
Eau	11,827		12,005

HYGIÈNE DES CHEVEUX

Suivant les individus et suivant les races humaines, les cheveux présentent des différences marquées. Ils sont plus longs chez la femme que chez l'homme et l'on a remarqué qu'ils tombent plus rarement chez celle-là que chez celui-ci.

La coupe des cheveux chez les enfants bien portants, et par une température douce, augmente la vitalité des bulbes pileux et surexite légèrement la peau de la tête. Raser les cheveux chez les individus qui relèvent de maladie pourrait amener des accidents. Du reste, lorsque les cheveux tombent après une maladie, on les voit le plus souvent repousser après la convalescence.

On attribue quelquefois une action salutaire à la présence des poux sur la tête des enfants, mais c'est là une grave erreur. Il faut détruire impitoyablement ces parasites.

Règle générale, il faut, chez les enfants comme chez les adultes, entretenir les cheveux dans un état constant de propreté, les peigner chaque jour, les brosser et les laver de temps en temps pour enlever ce qui s'amasse dans les intestices, et rendre ainsi plus facile la transpiration de la tête. On ne doit jamais oublier que les meilleurs cosmétiques sont le peigne, la brosse et les lotions d'eau tiède, pure ou légèrement savonneuse.

Le traitement des maladies des cheveux ne peut être bien conduit que s'il est dirigé par le médecin.

Il n'y a donc rien à obtenir, comme résultat favorable, de cette foule de drogues indiquées pour prévenir la chute des cheveux et les diverses affections du système chevelu, telles que la graisse d'ours