

hulles tunisiennes, qui constituent un des produits les plus importants du protectorat français. A part les hulles de Sfax, les autres servent généralement aux coupages et sont parfois utilisées, malheureusement pour la consommation, dans les proportions trop faibles de 20 à 50 p. 100 dans les mélanges d'huile de coton, d'arachide ou de sésame.

RENE DESJARDINS.

#### FABRICATION DU FROMAGE A LA CREME

Le lait destiné à la confection du fromage est tout d'abord filtré sur un tamis en cuivre, parfaitement étamé, qui est destiné à recueillir toutes les impuretés accidentelles contenues dans le lait. Ce dernier est ensuite amené dans une cuve et porté à la température de 34° centigrades qui est celle à laquelle doit se faire le caillage. La caillotte ou mieux encore la présure est ajoutée en quantité proportionnelle au volume de lait à traiter. On brasse le liquide dans le but d'assurer un mélange intime de la présure et du lait, ce qui aura pour conséquence l'obtention d'un caillé bien homogène. On abandonne ensuite le tout au repos jusqu'à ce que le caillage soit complet.

Il faut alors prendre le caillé pour le déposer soigneusement, sans le briser, dans des moules circulaires en fer-blanc ou encore dans des moules en forme de cœur constitués en fer-blanc, en osier ou en porcelaine. On doit avoir soin de garnir, au préalable, tous ces moules de linges très propres destinés à empêcher de caillé le boucher les trous qui permettent le départ du petit-lait.

A mesure que le petit-lait s'écoule, le caillé se tasse sur lui-même, devient solide. On emplit à nouveau la forme avec du caillé non égoutté; cette opération est renouvelée jusqu'à ce que le moule soit rempli complètement par le caillé sec. Pour démouler, il suffit de placer une petite planchette sur les moules circulaires, une assiette sur ceux en forme de cœur et de renverser le tout de manière à ce que la planchette ou l'assiette se trouve à la partie inférieure du moule. On retire ce dernier délicatement pour ne pas abîmer le fromage, puis enfin on enlève le linge.

Telle est la fabrication du fromage blanc ou fromage à la crème. Toutefois, si le producteur veut réaliser une qualité meilleure et obtenir un fromage double crème, il doit opérer d'une façon un peu différente: avant d'emprésurer le lait, il doit ajouter de la crème en une proportion d'autant plus grande que la qualité doit être meilleure. Le mélange de lait et de crème par parties égales donne des produits très fins qui sont appréciés dans le commerce.

Nous voulons revenir maintenant sur

l'opération de l'emprésurage. Dans le cas où le fromage fait usage de "caillotté" fraîche, il lui suffit, avons-nous dit, de l'agiter dans toute la masse du lait. Quand elle est sèche, on en fait macérer un fragment dans l'eau salée, puis on opère comme s'il s'agissait de caillotté fraîche. Pour conserver cette dernière, il suffit de la saler sur toutes ses faces, de la plier et de l'introduire dans des vases en grès; on la recouvre de sel et le récipient est ensuite bouché.

La "preuve" peut se préparer de la manière suivante: deux caillottes entières et ouvertes sont mises à infuser pendant quarante-huit heures dans un litre d'eau contenant une petite quantité de divers condiments et aromates (poivre, sel, clous de girofle, vinaigre, etc.). On filtre, et le liquide recueilli, additionné d'une très petite quantité d'acide borique, s'il y a lieu, est introduit dans des flacons susceptibles d'être hermétiquement bouchés, que l'on conserve au frais.

On emploie environ le contenu de deux cuillerées à bouche de cette présure pour cailler 50 litres de lait.

Nous rappelons que la plus grande prétention est exigible en ce qui concerne tout le matériel, les locaux, etc., et que ce n'est qu'à cette condition qu'on peut espérer obtenir des produits fins sans aucun arrière-goût.

(Agriculture Nouvelle).

Sans vouloir pratiquer à domicile l'argenterie des glaces, on peut désirer parfois réparer un miroir auquel on tient et dont l'étain a été enlevé sur une petite surface. Pour cela, on place la glace sur une table, et l'envers étant mis à nu, on nettoie soigneusement l'endroit à argenter au moyen d'un morceau de ouate. Puis on étend sur cet endroit une feuille de papier d'étain, on l'applique bien à plat, et on laisse tomber dessus une goutte de mercure. Il ne reste plus qu'à frotter avec une peau de chamois jusqu'à ce que la feuille d'étain devienne bien brillante. On a fait en réalité ce qu'on nomme scientifiquement un amalgame d'étain, et pour qu'il adhère au verre, on laisse toute une nuit des livres empilés sur l'endroit ainsi étamé à nouveau. L'opération demande une certaine habileté manuelle, et on ne la réussit pas toujours du premier coup.

Les acheteurs de belles figues de table doivent lire l'annonce de MM. L. Chaput, Fils & Cie.

#### Personnel

M. Pierre Gravel, chef de la maison Gravel et Duhamel, partira de Montréal le 11 juillet pour Atlantic City afin de prendre part à la convention de la Wholesale Carriage, Hardware & Saddlery Association, qui aura lieu dans cette ville du 13 au 18 juillet. M. Gravel est accompagné dans son voyage par Mme Gravel.

LA PUISSANCE D'UNE PUBLICITE INTELLIGENTE NE DIMINUE JAMAIS.

#### L'ARSENIC DANS LES OEUFS

Nous lisons dans le compte rendu de la dernière séance de l'Académie des sciences:

A la suite de ses recherches sur l'arsenic normal de l'organisme, M. Gabriel Bertrand avait cru logique d'admettre que ce métalloïde est, comme le carbone, le soufre et le phosphore, un élément constant de la cellule vivante, qu'au lieu d'être localisé dans certains organes, comme pensait l'avoir établi M. A. Gautier, il existe, au contraire, dans tous les tissus.

Si cette conclusion est exacte, si, bien mieux, l'arsenic est un élément physiologique, c'est-à-dire nécessaire à l'existence, il doit y en avoir dans l'organisme à toutes les périodes de la vie, aussi bien dans les cellules embryonnaires que chez l'adulte. On doit dès lors en rencontrer dans l'oeuf des oiseaux, là où l'embryon est obligé d'accomplir tout son développement sans pouvoir tirer du milieu extérieur la plus petite partie de l'arsenic dont il a besoin.

Cette manière de voir a conduit M. Gabriel Bertrand à rechercher l'arsenic dans l'oeuf de poule. Grâce à la méthode si précise et si sensible qu'il a déjà fait connaître, il a pu constater que toutes les parties de l'oeuf renferment des quantités appréciables d'arsenic, mais c'est le jaune qui est, de beaucoup, le plus riche.

Sur 1-200 de milligramme, trouvé en moyenne dans un seul oeuf, depuis la moitié jusqu'aux 2-3 appartiennent au jaune. Le blanc est, au contraire, le plus pauvre.

Ces résultats confirment l'existence et le rôle probable de l'arsenic dans toutes les cellules vivantes et autorisent à tirer, en toute certitude, les conséquences qui découlent de cette importante observation.

La maison L. Chaput, Fils & Cie, a quelques boîtes de thé Japon, nouvelle récolte. La plus belle ligne importée pour le prix.

#### Personnel

C'est avec un vif plaisir que nous apprenons que M. N. Gendreau, chef de la maison Lacaille, Gendreau et Cie, vient d'être élu membre du Board of Trade de Montréal.

La Canada Hardware Ltd. vient de recevoir de fortes quantités de spécialités pour la récolte des foin, telles que poulies, chariots, fourches, harpons, etc., etc. Ces marchandises sont offertes à des prix très avantageux.

La maison L. H. Hébert, ferronneries et quincailleries en gros, Montréal, ferme ses bureaux et magasins tous les samedis à partir de 1 heure de l'après-midi pendant les mois de juillet et d'août.