

Dans une même race, et pour un nombre de poules déterminé, les oeufs tout en restant fort semblables les uns aux autres offrent cependant, quand on les examine attentivement par comparaison, des différences qui peuvent encore être notées et utilisées pour le but qui nous intéresse.

Ces oeufs sont plus ou moins ronds, plus ou moins pointus. Il y a d'ordinaire une différence sensible entre le gros bout et le petit bout, mais cette différence varie. Certains oeufs sont presque aussi gros et aussi ronds d'un bout que de l'autre; d'autres, au contraire, ont un petit bout relativement petit et pointu. Eh bien, les oeufs pointus donneront des mâles, c'est-à-dire des coqs, les oeufs ronds des femelles, c'est-à-dire des poules. Telle est du moins l'opinion des bonnes femmes et la légende de quelques pays à volaille.

Dès lors l'élevage à volonté de sujets destinés à faire des reproducteurs de l'un ou l'autre sexe paraît facilement réalisable. Je ne voudrais pas assurer que les résultats répondront toujours à l'attente, mais le moyen est simple, à la portée de tous, peu coûteux et il est facile d'en user. Il n'est pas d'ailleurs absolument nouveau, mais les bonnes choses ne sont jamais trop souvent répétées.

(Extrait de l'*Acclimatation*, journal des Eleveurs).

NOUVELLE PLANTE SACCHARIFERE

Une revue technique allemande annonce qu'on vient de découvrir en Amérique du Sud une nouvelle plante à saveur sucrée intense, contenant une proportion formidable de matière sucrée, non fermentescible. Cette plante appartiendrait à la même espèce que celle qu'on nomme en allemand "Kunigundenkraut" (*Eupatorium cannabinum*); elle est herbacée et atteint une taille de 8 à 12 pouces. Le chimiste Bertoni considère qu'elle a une importance de premier ordre au point de vue industriel et, d'après des essais faits par le directeur de l'Institut agricole de l'Assomption, elle contiendrait 20 à 30 fois autant de matière sucrée que la betterave ou que la canne. Cette plante étonnante aurait pour nom savant "Eupatorium rebandium."

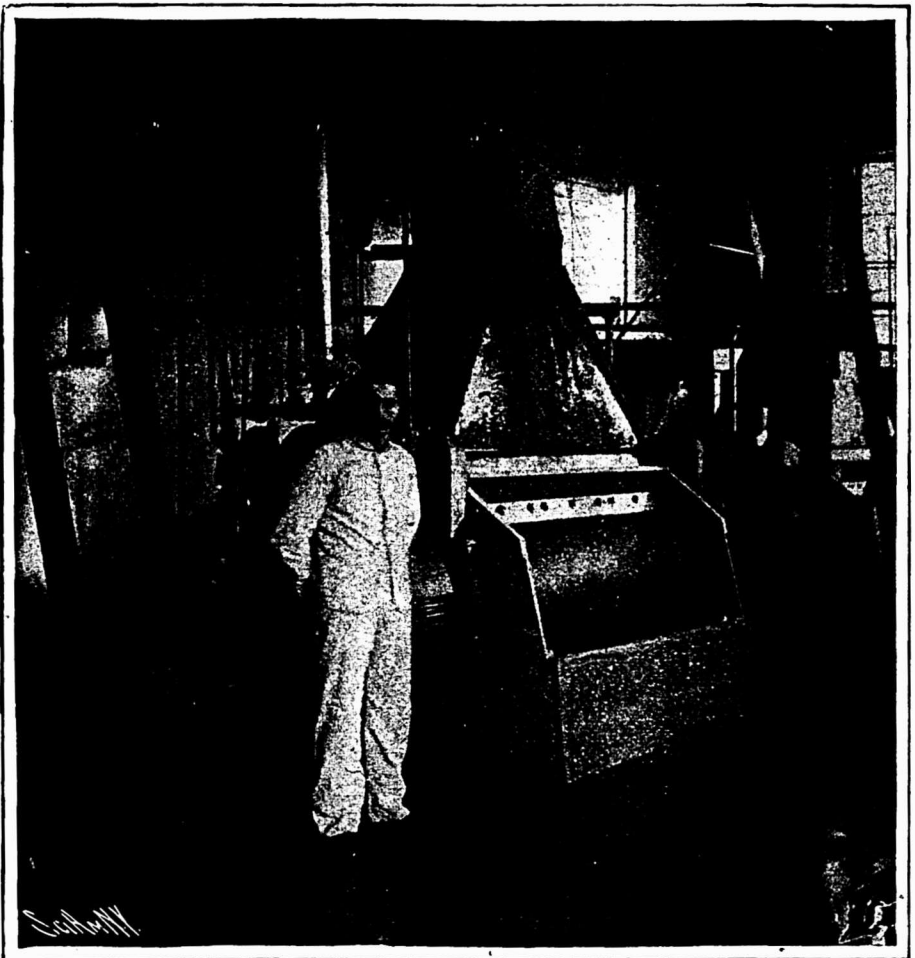
Les bonnes annonces sont comme les costumes faits sur mesure par le tailleur. Les annonces faites à-la-diable sont généralement écrites précipitamment, sans considération pour la valeur de l'espace ou les résultats à obtenir. Mesurez l'objet à annoncer sous toutes ses faces, notez tous les points de nature à faire impression sur telle ou telle personne. Avec ces mesures en votre possession, vous serez à même de bâtir l'annonce qui créera une impression.

LE LAIT SOLIDIFIE ET SA FABRICATION

Il est difficile de mentionner un article d'alimentation qui ait une importance plus grande ou qui entre davantage dans l'alimentation moderne que le lait. Avec l'importance de l'industrie laitière et ses conséquences, énormes ont été les efforts des savants, des médecins, des chimistes et des industriels pour éloigner de la crèmerie le danger de la propagation des maladies par l'intermédiaire du lait. A cause de la nature périssable de ce produit, on a rencontré beaucoup de difficultés, non seulement pour empêcher le lait de transporter les germes de maladies,

cas, dit "Scientific American." Le progrès suivant a été naturellement la conversion complète du lait liquide en un corps solide, ou en un corps ayant la forme de poudre. Le principe sur lequel on s'appuie pour faire le lait condensé et le lait à sec est extrêmement simple; il consiste simplement à faire évaporer une partie de l'eau qui y est contenue. La difficulté réside dans la manière dont cela est fait; car le lait desséché, pour être d'une utilité pratique, doit être parfaitement soluble et revenir à son état primitif quand on le dissout dans l'eau.

A vrai dire, le lait, sous la forme desséchée, n'est pas un produit entiè-



Machine "Just" à dessécher le lait

mais encore, pour centraliser l'industrie et, par conséquent, abaisser le prix du produit. C'est pourquoi les efforts des savants et des chimistes intéressés dans la question ont été dirigés pendant les dernières années vers des recherches qui leur permettraient de trouver une méthode, par laquelle le lait pourrait être préparé sous forme solide et conserverait quand même les propriétés qui lui donnent une telle valeur quand il est à l'état liquide.

Le lait condensé, qui représente le premier pas fait dans cette direction, bien qu'il possède beaucoup d'avantages, a cependant certains défauts qui s'opposent à son usage dans bien des

cas, pendant un certain nombre d'années, on a vu sur le marché plusieurs marques de cet aliment. Toutefois, la plupart de ces produits ont le désavantage d'être incomplètement solubles et sont sujets à laisser des quantités de petits caillots dans le lait en dissolution, et il arrive souvent que ces caillots émettent une odeur désagréable de fromage quand on laisse reposer le lait pendant un certain temps. Ces genres de lait desséché sont obtenus par ce qu'on appelle le procédé de l'évaporation lente ou de l'évaporation à basse température; car beaucoup de savants ont prétendu qu'une évaporation rapide à une tempéra-