

graisse, fluide oléagineux, huile de baignoire ou de lampe, etc.

Franklin et Edison ont ravi l'électricité aux nuages qui planaient au-dessus de leurs têtes, tout comme ils ont dissipé l'obscurité qui régnait dans nos chambres. Tout ce qui caractérise la lumière artificielle moderne, a été ravi à l'obscurité des âges précédents, durant la vie d'un seul homme, qui aurait atteint la centaine. Nous vivons dans l'âge de la lumière.

FRED HONEY ALLEN.

(Scientific American.)

NOUVELLE METHODE DE DOSAGE DE LA MATIERE GRASSE DU LAIT

Par M. E. Fouard, attaché à l'Institut
Pasteur

Parmi les méthodes qui permettent d'évaluer le taux de matière grasse d'un lait donné, en dehors du procédé d'extraction directe, de trop longue durée pour la pratique courante, les unes, comme le procédé Gerber, exigent un matériel spécial assez coûteux, d'autres, comme le procédé Adam, nécessitent, avec un appareil fragile, une série d'opérations longues et délicates; enfin, d'autres, comme le procédé Marchand, sont trop inexacts pour rendre un service régulier et sûr.

La présente méthode a été étudiée par nous, il y a déjà quelques années, au laboratoire de technologie, agricole de l'Ecole d'agriculture de Grignon et a donné de si bons résultats que nous l'enseignons chaque année, à l'Institut Pasteur, aux élèves de service de chimie appliquée. Elle évite certainement tous les inconvénients inhérents aux méthodes précédemment employées: appareil spécial et coûteux, défaut de rapidité, écarts trop grands par rapport à la valeur réelle déterminée par extraction directe.

Le principe de la méthode consiste à solubiliser la caséine du lait à l'aide d'une solution alcaline, dans des conditions de dilution et de température où

SOYEZ SAGE

La prudence et l'économie en disent autant que des volumes quand elles suggèrent que vous vendiez la

Poudre **EAGLE**
à Pate

— Elle vous donne un bon bénéfice.
— Nous garantissons qu'elle donnera entière satisfaction à vos clients, sinon, nous rendrons l'argent.

J. H. MAIDEN

MONTREAL.



"SCOTCH MARCHANT" SPECIAL OLD HIGHLAND WHISKY

est absolument pur et très vieux.
Il possède un bouquet savoureux
et délicat qui ne peut être égalé.

Essayez-le, il vous donnera satisfaction.

... J'en ai l'Agence pour le Canada ...

A. O. Fiset, Importateur,
1604 Rue Notre-Dame, MONTREAL.

THE DOWD MILLING CO.

LIMITED.

Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.

Entrepôts à OTTAWA, CAPACITÉ:
Moulin à OTT. 700 Barils de Farine.
QUYON, QUE. 100 Barils d'Avoine.
PAKENHAM, ONT. roulée,
Communications directes 100 tonnes de l'Provence.

les avec
P. P. J. Demandez nos cotations
O. N. et W. par char mélangé.
C. P. R.
G. A. R. Lot de char ou moins -
G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine,
O. et N. Y. Semences de Céréales,
Expéditions par Rail Blé d'Inde Fèves,
ou par Eau. Orge, Middling.

Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.;
QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.

Bureau d'Ottawa, 241 rue Wellesley.
Telephone 1563. Bureau de Montréal,
436, Bâtisse du Board of Trade.

aucune saponification ne peut se produire, et, par suite de la destruction de l'émulsion naturelle du beurre dans le lait ainsi transformé, ramasser la matière grasse fondue. L'appareil à employer est un ballon de verre portant un col sur lequel est tracée une graduation donnant le taux du beurre.

On introduit dans le butyromètre 20 cc. de lait avec 10 cc. de réactif alcalin; on agite vivement jusqu'à homogénéité complète du mélange; on plonge alors le tube dans un bain-marie dont l'eau est déjà tiède et qu'on continue à chauffer sans précaution spéciale. Il est absolument nécessaire de secouer constamment le tube pendant toute la durée du chauffage. Le liquide prend bientôt une teinte jaune superficielle, qui, par agitation, se répand dans toute la masse; cette teinte s'accroît peu à peu vers le rouge brun, et, lorsqu'elle a atteint, au bout de quelques minutes, le rouge-crise clair, on peut voir, à la surface du liquide, flotter un anneau oléagineux de beurre fondu; on cesse alors d'agiter et l'on maintient, pendant une ou deux minutes, le tube verticalement dans le bain, en lui imprimant seulement dans les mains un lent mouvement de rotation; il suffit alors de verser, avec un jet de pissette aussi lent que possible, de l'eau chaude dans le tube, en dirigeant le jet sur les parois, afin d'éviter de briser la masse de beurre agglomérée on verse l'eau doucement jusqu'à amener le niveau supérieur du beurre fondu en haut de la colonne cylindrique; on laisse, pendant quelques minutes, la matière grasse en fusion se rassembler dans la tige graduée, puis on laisse refroidir le tube jusqu'à ce que la matière grasse prenne un aspect légèrement opalescent; on voit, à ce moment, monter dans le tube des bulles de liquide clair, que leur transparence rend parfaitement distinctes du beurre, séparé préalablement; c'est de l'alcool amylique provenant du réactif et dont l'émulsion se détruit peu à peu; il n'y a pas à s'en préoccuper.

On demande de la Volaille Préparée.

The Canadian Cannery, Limited, sont maintenant prêts à recevoir de la Volaille Préparée, aux manufactures suivantes :

AYLMER CANNING CO.,	-	AYLMER
KENT CANNING CO.,	-	CHATHAM.
SIMCOE CANNING CO.,	-	SIMCOE.
SIMCOE CANNING CO.,	-	HAMILTON.

Expédiez à la manufacture la plus rapprochée de chez vous. Ecrivez pour renseignements complets en ce qui concerne l'emballage et l'expédition.

CANADIAN CANNERS, LIMITED, 39 James Street South, Hamilton, Ont.