

sé sur le même principe que celui de la marmite américaine employée pour faire des jus de viande concentrés.

Nous rappelons que pour faire cet extrait de jus de viande, on met celle-ci sans eau, mais avec les épices nécessaires, dans un récipient fermé, placé lui-même dans un bain-marie pendant 10 heures. Le liquide qui se trouve dans cette marmite est du bouillon concentré contenant tout le jus et toute la gélatine formée par l'action de l'eau sur le tissu conjonctif de la viande.

L'appareil à extraire la gélatine est analogue. Il consiste en une sorte d'étuve en tôle, fermée, dans laquelle se trouvent d'autres caisses perforées contenant les colles-matières. La vapeur est introduite dans cet appareil, peu à peu la gélatine se forme et se dissout; la solution qui en découle tombe à la partie inférieure et est soutirée dès qu'elle a atteint la concentration suffisante.

Fabrication de la gélatine par l'osséine et l'acidification

Les matières premières employées sont les dentelles d'os et des os de la deuxième catégorie qui contiennent 1-3 de leur poids environ d'osséine mélangée à du carbonate de chaux et du phosphate tricalcique. Ces matières minérales sont solubles dans les acides. Pour les séparer, on fait digérer dans de l'acide chlorhydrique à 5° B, en renouvelant cet

acide jusqu'à ce qu'on en ait employé 2 livres, pour 2 livres d'os. Les os sont ensuite lavés et traités comme les colles-matières en ne dépassant pas toutefois 60 à 75° pour la cuisson.

Ces cuissons sont fractionnées, les premières donnent la gélatine blanche, les dernières la colle-gélatine. Le blanchiment en est fait par l'acide sulfureux.

La peau de veau donne des gélatines analogues ayant une grande solidité et qui sont surtout employées dans la fabrication des plaques photographiques.

La liqueur acidulée qui contient les phosphates, est ensuite traitée par la chaux, les phosphates se précipitent et servent comme engrais en agriculture.

Nous n'avons pu, dans cette revue rapide de la fabrication de la gélatine, qu'indiquer les grandes lignes des procédés suivis industriellement, le temps nous fait défaut pour décrire tous les appareils employés dans cette fabrication et le détail des différentes opérations; mais nous avons voulu seulement vous faire comprendre la manière dont la gélatine peut être retirée des matières organiques qui en sont la matière première.

Inoculation de fleurs

Nous cueillons dans un journal d'hygiène des indications sur les résultats produits par l'inoculation de diverses variétés de fleurs.

Voulez-vous devenir ardent, curieux, aventureux, inoculez-vous du Géranium; l'amabilité s'obtient par le Musc; la reine des fleurs, la Rose engendre l'avarice; l'humble Violette la dévotion.

Pour le commerce et la politique, employer la Menthe; défiez-vous de l'Ylang-Ylang, si fort à la mode il y a quelques années, c'est un ennemi déclaré du devoir et des principes!

L'Oeillet rend méchant, la fleur de Fraisier indécis, le Lis obstiné, le Magnolia belliqueux.

Le Benjoin plonge l'âme dans la méditation, mais, gare aux amoureux! provoque l'inconstance.

Le goût des beaux-arts se développe avec le Chiendent et la Verveine.

L'Ambre enfin est spécial au génie; c'est une source d'inspirations!

Sous toutes réserves — n'est-ce pas?

UN BATEAU EN PAPIER DE JOURNAL

Un ingénieur viennois a construit, avec des feuilles d'un journal, un petit bateau à voiles de 15 pieds environ de longueur et 3 pieds de largeur.

Ce canot est à dérive. La coque, le pont, le mât, les voiles et le gouvernail sont en papier.



LE TABAC

“ Croix
* Rouge ”

Est un tabac haché, naturel, doux à fumer.

EN VENTE PAR TOUTES LES MAISONS DE GROS.

Manufacturé par **LA CIE B. HOUDE**, Limitée,
Les plus grands Manufacturiers de Tabacs Coupés au Canada.