

LA MARGARINE DANS LE BEURRE

En rendant compte du Congrès de lacterie qui s'est tenu récemment à Bruxelles, déclare l'Industrie Laitière, nous avons dit quelques mots d'un procédé, découvert par M. De Guide, chimiste du laboratoire agricole de Louvain, et ayant pour but de découvrir la présence de la margarine dans le beurre. Nous pouvons aujourd'hui fournir à nos lecteurs de plus amples renseignements sur ce procédé.

Partant de ce principe que le lait est le véhicule naturel du beurre dans lequel il se trouve en émulsion, tandis que les matières grasses, dont on retire la margarine, se trouvent dans le tissu animal, M. De Guide s'est demandé s'il n'y aurait pas moyen, à l'aide d'un dispositif approprié, de faire rentrer dans le lait écrémé le beurre sous forme d'émulsion.

Il s'agissait tout simplement, on le voit, de faire machine en arrière. Et de fait, dans les expériences du jeune chimiste, les globules de graisse, primitivement crème, qui n'avaient été qu'un peu bousculés pour passer à l'état de beurre, ont consenti à reprendre l'état crémeux en présence du lait et fournissent un liquide homogène qui passe sans résidus sur un tamis.

Le jeune chimiste ayant opéré ensuite sur la margarine seule, les résultats furent négatifs. En présence de cette divergence bien nette et bien caractérisée, il était naturel que M. De Guide, poussant ses recherches plus avant, s'assurât si le procédé dont il avait fait usage, permettrait la séparation des deux matières. Il expérimenta sur des mélanges à proportions différentes de beurre et de margarine et le succès fut complet.

Poussant ses investigations plus loin, il traita par sa méthode des échantillons de beurre du commerce et toujours la séparation se fit avec une exactitude rigoureuse.

Il semble donc, *a priori*, que nous possédions désormais un procédé infailible pour reconnaître la présence de la margarine dans le beurre. Il suffira, en effet, de mélanger le beurre suspect à du lait écrémé et de passer le mélange au travers d'un tamis. Le beurre passera, la margarine restera.

Cependant, il ne faut pas trop se réjouir. La découverte de M. De Guide, toute précieuse qu'elle soit, n'est pas encore complète. Les mélanges ne sont pas séparables avec la netteté des produits purs. A la faveur d'un excès de beurre, un peu de margarine peut se faufiler dans la crème dissoute et, inversement, un excès de margarine insolubilise du beurre. En outre, le beurre fondu, reniant son origine, se comporte absolument comme la margarine: il reste sur le crible!

Il serait prématuré de conclure que la découverte faite au laboratoire de Louvain permettra, dorénavant, de déterminer d'une manière certaine la margarine dans le beurre, même lorsque cette dernière ne s'y trouve que dans la proportion de 1 ou 2 p. 100.

Le fait seul que le beurre fondu se comporte avec la nouvelle méthode comme la margarine, avec laquelle il est facile de la confondre, constitue un très grave défaut, que les fraudeurs ne manqueront pas d'exploiter à leur profit, si le besoin s'en fait sentir. Il est à craindre qu'ils invoquent, non sans succès, la fusion ou la pasteurisation du beurre, chaque fois qu'ils se trouveront sous le coup de poursuites, du chef de falsification du beurre.

Quoi qu'il en soit, la découverte de M. De Guide marquera dans les annales de la chimie analytique, car malgré ses imperfections de la première heure, elle ouvre une nouvelle voie aux recherches des falsifications dans le beurre, qui préoccupent à juste titre, et depuis tant d'années, les pouvoirs publics.

Voilà pourquoi, en attendant un perfectionnement de sa méthode, nous devons féliciter M. De Guide, ainsi que M. Graftau, pour les facilités qu'il a données au jeune chimiste en mettant le laboratoire agricole de Louvain à sa disposition.

MARSAC.

(L'Industrie Laitière).

LE LAIT EN POUDRE

Une Société industrielle américaine, établie à New-Jersey, prépare et vend sous le nom de *nutrium* du lait réduit à l'état de poudre par le procédé suivant:

Le lait est d'abord amené par une pompe dans un grand récipient rond en cuivre, dans lequel il est agité et chauffé au moyen de souffleries à air stérilisé; puis il passe dans quatre récipients rectangulaires de concentration. Ces récipients sont pourvus à l'extérieur d'une circulation d'eau chaude et d'un serpentín intérieur. Des ajustages spéciaux permettent l'envoi d'air stérilisé au-dessous de la surface du lait.

Ce liquide est ainsi réduit au seizième de son volume primitif.

A mesure que la concentration s'accroît, on diminue la température, et à la fin de l'opération, le lait concentré est rejeté dans une turbine qui donne une pâte que l'on fait sécher ensuite au contact d'air stérilisé et que l'on passe enfin au broyeur, où elle est convertie en une poudre ayant l'apparence de la farine de blé.

C'est sous cette forme que le lait est emballé et expédié.

CONSERVATION DES POMMES DE TERRE

On annonce que l'Association des distillateurs d'Allemagne, d'accord avec un grand nombre de corporations agricoles, offre un prix de 30,000 marks (\$7,500) pour la découverte d'un procédé permettant de convertir les pommes de terre en un aliment susceptible d'être conservé, le prix de cette transformation ne devant pas excéder 5 centins par quintal anglais. On fait remarquer que les pommes de terre doivent être consommées actuellement dans un espace de six à sept mois; au delà de ce laps de temps, elles ne constituent plus un aliment utile.

On espère qu'un grand débouché dans le commerce serait réservé aux aliments à base de pommes de terre sèches. Les conditions de ce concours peuvent être obtenues en s'adressant à l'*Institut für Nahrungsgewerbe*, à Berlin.

A propos de réservoirs à l'huile.

Un joli livret bien fait, contenant un grand nombre de vérités au sujet de l'emmagasinage et de la manipulation économique du pétrole et de la gazoline vient d'être publié par MM. S. F. Bowser & Co., de Fort Wayne, Indiana sous le titre de "Terse Tank Talks". Toute personne intéressée dans le commerce d'huile exercé avec profit, fera bien d'écrire à cette maison pour obtenir un exemplaire de ce petit livret qui sera envoyé franco sur demande.

Echelles à extension

Le commerce des échelles est une industrie à peu près nouvelle dans notre pays, la plupart des gens ayant jusqu'à présent fabriqué eux-mêmes ou fait construire à ordre les échelles dont ils pouvaient avoir besoin. Cet état de choses change rapidement et l'échelle à extension Waggoner remplace successivement tous les autres genres. Elle est si légère, si solide et si pratique comparée aux autres échelles que le temps n'est pas éloigné où le mot *échelle* dans notre province signifiera: les échelles à extension Waggoner.

Cette échelle est construite en deux sections avec une corde pour l'étendre à la longueur combinée des deux et elle peut être montée à n'importe quelle hauteur intermédiaire. Etant renforcée au moyen de broche d'acier au charbon qui est engagée dans la partie postérieure de chaque rail de côté, l'échelle a une solidité double de celle d'aucune autre échelle et ne pèse que la moitié du poids. Ces échelles gagnent de jour en jour de la popularité chez les peintres, les poseurs de chéneaux et gouttières, les plombiers, etc., et leur vente, cette année, pour la cueillette des fruits et les usages variés de la ferme, a été considérable.

Elles sont fabriquées par The Waggoner Ladder Company, Limited, de London, Ontario, qui se fera un plaisir d'adresser son catalogue illustré, gratis sur demande, et d'offrir de bons escomptes aux marchands qui achèteront en lots de gros.