

rendement en beurre. Or cette température, valable pour les cas, n'existe pas dans la pratique. L'explication de Soxhlet ne rend pas compte non plus de la nécessité d'adopter pour la crème sûre une température plus élevée que pour la douce; elle est encore en défaut pour faire connaître où passe la chaleur devenant incontestablement libre lors de la solidification de la graisse butyrique liquide. Storck établit de plus que les globules de lait examinés au microscope, lorsque la formation du beurre est terminée, conservent leur aspect liquide et ne passent définitivement à l'état solide que par pression contre le verre du couvercle. Il en résulte que le beurre ne se forme pas par suite de la solidification des globules du lait. Storck fournit la preuve de cette assertion en montrant que la formation du beurre avait également lieu à des températures supérieures à celle de la solidification de la graisse butyrique, températures auxquelles les globules du lait ne peuvent donc pas perdre l'état liquide. Il partagea une quantité donnée de crème en trois parties égales, qui furent converties en beurre aux températures respectives de 0 degré, 26° 1-2 et 45 degrés. Le résultat fut que la crème barattée à 26° 1-2, soit à une température supérieure à celle de solidification de la matière grasse du lait, donna plus vite du beurre que celle traitée à 0 degré et que la formation du beurre eut un cours parfaitement normal; avec la crème barattée à 45 degrés, la formation régulière du beurre fit d'autant plus défaut que les globules du lait coulèrent ensemble.

D'autres expériences analogues conduisirent au même résultat. Storck explique donc la formation du beurre en disant que, par le barattage, les globules microscopiques du lait se soudent en petits grumeaux de beurre qui, à leur tour s'agglomèrent par l'effet d'un hydrate de caséine, substance prenant naissance lors du barattage; en revanche, le passage des gouttelettes de matière grasse de l'état liquide à l'état solide n'aurait aucune influence sur la formation du beurre. Storck a cherché, d'autre part, par l'analyse chimique, à démontrer l'existence de cet hydrate de caséine.

Comme nous l'avons mentionné ci-dessus, un travail de Joh. Siedel, qui vient d'être publié, nous fournit, de la formation du beurre dans la baratte, une nouvelle explication originale et de nature à fortifier les doutes déjà émis relativement à la théorie de Soxhlet.

Le fait que les gouttelettes de matière grasse apparaissent encore rondes et intactes, c'est-à-dire à l'état liquide, alors que la formation du beurre est commencée, et que, même dans le beurre tout formé, mais encore non malaxé, elles

sont encore en grande partie rondes et liquides, démontre bien que le beurre ne se forme pas par le passage des gouttelettes de matière grasse à l'état solide par l'effet du battage. Dans la suite de la préparation du beurre, on ne remarque d'ailleurs aucune augmentation des gouttelettes de matières grasses devenues solides, mais seulement une modification de celles-ci vis-à-vis l'une de l'autre par l'effet du choc: elles se rapprochent, se réunissent en groupes serrés l'un contre l'autre, qui peu à peu prennent la forme de grumeaux solides dans lesquels les gouttelettes de matière grasse sont pressées fortement les unes contre les autres et perdent alors seulement, suivant le cas, leurs formes sphériques. De ce que dans l'écémage, entre 12° et 20° C., au moyen du tambour centrifuge les gouttelettes de matières grasses conservent aussi leur forme sphérique, malgré leur pulvérisation capillaire et la grande force avec laquelle elles sont projetées contre l'enveloppe en fer-blanc, l'auteur tire encore une preuve de ce que les gouttelettes de matières grasses ne peuvent se solidifier simplement par l'effet des coups et des chocs dans la baratte. Au contraire, on remarque souvent dans la crème écémée à plusieurs reprises des gouttelettes de matière grasse sensiblement plus grosses que dans le lait complet primitif. D'autre part, si on agite de la crème à la température de 30 à 40 degrés, les gouttelettes de matière grasse arrivent, en coulant l'une dans l'autre, à être bien trente fois aussi grosses que les primitives, et même, refroidies à 10 degrés, elles ne peuvent passer à l'état solide.

#### LES EPICIERS ET LES VENTES AUX CONSOMMATEURS

Correspondance

Montréal 8 mars 1904.

Monsieur le Rédacteur: —

Dans le dernier numéro du "Prix Courant" il est dit, au sujet de l'engagement que l'Association des Epiciers de Montréal a soumis aux Epiciers en gros en vue de faire cesser la vente aux consommateurs par ces derniers, que cet engagement est un *ultimatum*...

Le mot *ultimatum* est impropre, car les termes de l'engagement proposé ne sont pas irrévocables et peuvent être modifiées par les parties intéressées.

J'admettrai avec vous que les termes de l'engagement proposé peuvent être trouvés sévères, je dirai même qu'ils le sont et que nous avons voulu qu'ils le soient.

En affaires, la question de sentiment doit être mise de côté. Nous avons vu le but à atteindre et nous en avons cherché les moyens.

Les ventes au détail par le commerce de gros ont été l'objet des préoccupations des détailliers dans toutes les branches de commerce. Les épiciers de détail, pour qui la question n'est pas nouvelle, sont déterminés à éloigner d'eux un abus qui a duré trop longtemps.

Nous demandons aux épiciers de gros de s'engager par écrit à ne plus vendre aux consommateurs, c'est-à-dire à nos clients. Nous ne doutons nullement de la parole de nos fournisseurs, nous sommes même persuadés qu'elle vaut autant qu'un écrit de leur part, et, cependant nous leur demandons leur signature.

Voici pourquoi: — L'engagement que nous demandons aux épiciers de gros de signer, existait verbalement déjà; quelques maisons se sont tenues religieusement à leur parole, tandis que d'autres n'ont pas tenu la main ferme à ce que leurs employés ne vendent qu'aux commerçants proprement dits. Nous n'accusons pas, encore une fois, les commerçants de gros eux-mêmes de transgresser leur engagement, nous savons qu'ils ne prennent pas eux-mêmes les ordres de la clientèle et que, pour la livraison des marchandises, ils s'en rapportent à leurs employés.

Cependant, nous n'avons pas à nous préoccuper et nous ne voudrions pas avoir à nous préoccuper, si c'est à l'insu ou non de leurs patrons que les employés prennent, acceptent ou livrent des ordres de ceux qui naturellement devraient être les clients de l'épicier de détail. Pour nous, le patron est responsable de ce qui se passe chez lui et notre opinion est qu'il mettra mieux sa responsabilité à couvert s'il l'a engagée sous sa signature.

On voit par là que nous sommes bien décidés à nous entendre d'une façon définitive sur cette question des ventes aux consommateurs avec nos fournisseurs, les épiciers de gros, afin qu'ils les fassent cesser.

Nous voudrions n'avoir plus à y revenir et c'est pourquoi nous avons jugé bon d'aborder la question des voitures de livraison.

La partie de la résolution qui a trait à ces voitures ne peut nullement offenser les épiciers de gros qui sont prêts à tenir leurs engagements; elle ne pourrait soulever les objections que de ceux, s'il en existait, — je m'empresse de dire que je ne crois pas qu'il y en ait — qui ne tiendraient pas pour sérieux l'engagement que nous leur demandons de signer.

Pour me résumer, je vous dirai comme je l'ai déjà dit plus haut, que, quand on poursuit un but, il faut prendre les moyens d'atteindre ce but. Je crois que la résolution passée à la dernière assem-