

n'ont pas eu la quantité de besogne sur laquelle ils étaient en droit de compter ?

Il est un fait, que chaque architecte connaît, qui a dû contribuer à cet état de choses d'une façon bien directe.

Combien de fois n'avons-nous pas vu arriver dans nos bureaux des entrepreneurs, généralement peu connus, qui venaient nous demander de leur faire plans et façades, quelques lignes seulement, pour décider un propriétaire à bâtir.

Quant on en arrivait à la question du prix, ils offraient 5 ou 10 dollars, quelquefois moins.

Quand un architecte refuse, ils vont trouver un jeune homme qui vient de s'établir, et qui, lui, est fort content d'entreprendre ce travail, pour se faire connaître."

Il fait donc ces plans avec soin, les signe dans un coin, et les remet à l'entrepreneur qui n'a rien de plus pressé que d'effacer la signature et de se prévaloir, auprès du propriétaire de la confection de ces plans par lui-même.

"Vous voyez, pas besoin d'architecte, nous faisons cela nous-mêmes et cela vous épargne les frais des plans."

De cette façon, les propriétaires ne vont plus trouver les architectes; ceux-ci, n'ayant rien à faire, ne peuvent convoquer les bons entrepreneurs à une adjudication, et... la construction ne marche plus, bien que des bâtisses s'élèvent de tous côtés.

Le remède, me direz-vous ? Il est bien simple.

Il suffirait de former une société des architectes qui s'engageraient :

1. Les architectes à refuser à faire des plans pour les entrepreneurs, à moins que ceux-ci ne soient propriétaires de la bâtisse projetée.

2. A ne pas recevoir à leurs adjudications, les entrepreneurs non affiliés à la société.

3. Les entrepreneurs s'engageraient à ne prendre aucun travail que sur les plans d'un architecte.

Il est de fait que, si le propriétaire ne trouve pas à faire faire ses plans par un entrepreneur, il devra bien venir chez un architecte et celui-ci aura tout intérêt à faire exécuter le travail par un bon entrepreneur qui lui fera honneur, et qui lui en donnera aux bons ouvriers.

Pour le propriétaire, l'assurance d'avoir une bonne construction, un travail bien surveillé et qui, en fin de compte, ne lui reviendra pas plus cher.

Pour la ville de Montréal, l'assurance d'avoir des bâtisses bien cons-

truites, de bons matériaux et un travail plus soigné, artistiquement parlant.

Ne pensez-vous pas, M. le rédacteur, que, avec un peu de bonne volonté, cette société serait facile à former, et rendrait à tous de grands services ?

Eh bien, je viens me mettre à la disposition de tous ceux qui, voulant remédier à l'état de choses actuel, voudrait convoquer une assemblée où tous les intéressés, propriétaires, architectes et entrepreneurs, pourraient discuter la formation de cette société.

Je suis venu vous ennuyer bien longtemps, M. le rédacteur, mais j'espère que vous m'excuserez, en faveur de l'intérêt que la question offre pour le public en général, et vous prie d'agréer l'assurance de tout mon dévouement.

JOSEPH HUOT,
Architecte.

N. de la R.—Nos colonnes sont ouvertes aux architectes, entrepreneurs ou propriétaires que la question soulevée par M. Joseph Huot peut intéresser.

LA MATURATION DE LA CREME

Nous revenons sur cette question, si importante dans la fabrication du beurre, parce que quelques explications complémentaires nous ont été demandées.

La crème est généralement aujourd'hui préparée au moyen des appareils centrifuges; elle est douce et sans arôme lors de son apparition et elle ne fournirait, au baratage, qu'un beurre snifoux et dépourvu de ce parfum délicat qui donne à nos beurres français une incontestable supériorité sur tous les autres.

Ce parfum se développe par une acidification; que se passe-t-il pendant que la crème aigrit? on ne le sait pas au juste et si j'ai exposé, ici même, dans le précédent article, l'état misérable de nos connaissances sur le sujet.

Ce que l'on sait, c'est que le sucre de lait se transforme, donne naissance à des acides, parmi lesquels se trouvent l'acide lactique et l'acide citrique; on sait que la caséine ou plutôt qu'une matière azotée est attaquée, transformée, changée de nature et que c'est certainement à cette transformation qu'est dû le développement de l'arôme. Il y a donc une certaine corrélation entre l'acidité et l'arôme et il nous paraît indispensable aujourd'hui, dans une laiterie bien conduite, de me-

surer et de suivre scientifiquement la marche de l'acidification.

La mesure de l'acidité est au surplus la chose très simple: dans une burette graduée on met une dissolution titrée de potasse ou de soude caustiques et on fait couler goutte à goutte cette dissolution alcaline dans un verre ordinaire dans lequel on a versé dix centimètres cubes de la crème à essayer et quelques gouttes de phtaléine du phénol.

La crème étant acides, la phtaléine reste incolore, mais une coloration rouge apparaît aussitôt que l'acide est saturé par la base et l'on n'a plus qu'à noter le nombre de centimètres cubes de potasse que l'on a versé, pour connaître l'acidité correspondante.

Il existe dans le commerce d'assez nombreux types d'appareils commodes pour ces mesures, on trouvera les meilleures modèles d'entre eux indiqués dans nos annonces.

En Amérique, on a imaginé, déjà depuis quelques temps, de mettre la potasse en pastilles comprimées; chaque pastille représente une quantité déterminée de potasse et l'on ajoute à la crème mesurée un nombre de pastilles suffisant pour déterminer l'apparition de la coloration rouge de la phtaléine. Nous ne savons pas si ces tablettes sont déjà connues en France, je ne crois pas que leur préparation puisse faire l'objet d'un brevet prohibitif et j'encouragerais fortement nos marchands français, qui s'occupent de matériel de laiterie, à introduire dans le commerce ces pastilles dosimétrique dont l'usage est des plus faciles.

Les liqueurs titrées ne peuvent être en effet bien préparées que par des personnes habituées aux manipulations chimiques, et souvent les liqueurs achetées dans le commerce donnent des indications très inexactes: il est nécessaire de ne s'adresser qu'à certains fournisseurs consciencieux et d'une habileté éprouvée.

Nous supposons donc que, par un procédé ou par l'autre, on devienne à même de suivre l'acidification de la crème.

On ne tarde pas, par une étude régulièrement poursuivie à se rendre compte de la marche de l'acidification suivant les circonstances.

Si on abandonne de la crème à elle-même, l'acidification se dessine quelquefois avec assez de peine puis, une fois prononcée, elle marche régulièrement.

A-t-on ajouté à la crème de lait