

Voici comment les essais ont été faits :

Pour la première série on prit une *peau de taureau* non salée débarrassée des cornes : chairs, queue, etc.

Pour la seconde une *peau de vache* conditionnée de la même manière ; chacune de ces deux peaux fut coupée ; après la trempe en quatre parties, on avait choisi une peau de taureau et une peau de vache afin de déterminer si la différence de sexe pouvait donner des résultats différents.

Les quatre morceaux de chacune des peaux furent traitées de la manière suivante :

La 1re partie fut dépoilée dans un pelain de chaux neuf.

La 2e, dans un pelain de chaux neuf renforcé de sulfure de sodium ;

La 3e, dans un pelain de chaux pur ayant déjà servi.

La 4e, dans un pelain déjà employé renforcé de sulfure de sodium.

Les quantités de chaux contenues dans les pelains neufs, ainsi que les quantités de sulfure de sodium ajoutées dans les pelains neufs et dans ceux ayant déjà servi répondaient aux quantités qu'on emploie dans la pratique sur un même poids de cuir vert.

Pour être à même de mieux reconnaître les différences dans l'action des pelains vieux et des pelains frais, on améliora les vieux pelains avec de la chaux fraîche.

On laissa les morceaux de peau no. 1 et 2 dans le pelain neuf autant de temps que dans le pelain neuf renforcé et ce, jusqu'au moment où ils pouvaient être dépoilés ;

Le jus fut alors analysé et les peaux une fois ébourrées furent soumises pendant 3 jours à un dernier pelanage dans le même jus ; puis on analysa à nouveau le jus.

Dans le pelain ayant déjà servi No 3 ainsi que dans celui déjà employé mais renforcé No 4, on puisa au bout de deux jours un échantillon du jus pour l'analyser, mais on laissa la peau encore trois jours dans le même jus, puis on la dépoila et analysa à nouveau le jus.

Par l'analyse des jus on déterminait la quantité des substances (albumineuses) enlevées aux morceaux de peau par le pelanage.

La substance peau soluble, liée avec de la chaux fut déterminée par précipitation avec de l'acide carbonique ; la substance peau soluble exempte de chaux, par précipitation avec de l'acide acétique, et la substance-peau lacérée en forme de peptons, d'après la méthode Hopkins, par précipitation comme pep-

tonate de mercure ou, d'après le procédé Eitner, par précipitation avec de l'acide hypochloreux.

Dans l'article d'Eitner, on signale pour chaque morceau de peau les quantités de chacune des trois formes désignées ci-dessus que le pelanage avait enlevé à la peau, nous nous contenterons préalablement de désigner pour chaque morceau de peau le total des trois formes.

Pour avoir des résultats se prêtant à la comparaison on ne put rapporter la substance-peau dissoute trouvée dans les pelains au poids du cuir vert ; mais on la calcula sur le poids de la peau en tripe absolument sèche qui répondait au poids du cuir vert calculant que 50 kilos de cuir verts de bœufs donnent 10 kilos de peau absolument sèche.

Il va sans dire, que les vieux pelains avaient été préalablement analysés sur leur titre de substance-peau qu'ils avaient déjà en dissolution et que la quantité trouvée a été défalquée de celle qu'on y trouvait après le pelanage.

(A suivre)

LA PRIME AU BEURRE

Une circulaire du Commissaire de l'Agriculture de la Province de Québec a informé, il y a quelque temps déjà, les intéressés que le gouvernement continuerait à accorder un bonus pour une partie du beurre exporté en Angleterre, (un centin par livre).

Nous ne pouvons qu'applaudir à semblable mesure qui aura pour effet de stimuler la fabrication et l'exportation d'un produit laitier, laissant généralement plus de bénéfice au fabricant que le fromage.

Mais nous croyons avec nombre de personnes, bien situées pour juger en connaissance de cause que beaucoup de fabricants et non des moins intéressants ne pourront pas bénéficier du bonus accordé, par suite de formalités exigées par les règlements.

En effet la circulaire exige qu'à chaque expédition, une déclaration en double sera requise pour établir :

1o Que le beurre est parti de la beurrerie dans les dix jours de sa fabrication ;

2o Qu'il a été reçu par l'exportateur à Montréal ou à Québec, ou du moment de son arrivée jusqu'à celui de son transport à bord des steamers, il a séjourné dans des compartiments frigorifiques désignés par l'inspecteur chargé de l'examen du beurre ;

3o Qu'il a été soumis à l'inspec-

tion et a été accepté comme étant de qualité convenable ;

4o Qu'il a été expédié en Angleterre par le plus prochain steamer utilisable après son arrivée à Montréal ou à Québec, et après examen par l'inspecteur.

Des formules spéciales seront fournies et le président ou le vendeur de la fabrique, après avoir signé la partie qui le concerne, devra adresser la même formule en double, à l'exportateur, qui la complètera et la transmettra chaque mois au département de l'agriculture.

Dans les cas où les fabriques exporteront elles-mêmes, une déclaration solennelle aux mêmes fins sera requise.

La prime ou bonus sera payable à la fabrique, pour être distribué entre les propriétaires et les patrons comme le produit ordinaire des ventes. Cette prime pourra être transportée à l'exportateur ; elle ne sera payable qu'au premier novembre pour toute la saison.

Des représentations ont été faites au gouvernement demandant que le bonus soit payé aux exportateurs qui le répartiraient entre les fabricants soit en ajoutant directement un centin au prix d'achat lors de l'exportation, soit en remboursant les primes obtenues du gouvernement à l'époque où elles seront payées.

Nous croyons cette façon d'opérer plus simple, plus pratique et plus logique.

En effet, on demande aux fabriques des écritures, des déclarations, une comptabilité que peu d'entr'elles sont capables de faire à moins de s'adjoindre un employé spécial ; les grandes fabriques peuvent sans doute y arriver, mais les plus intéressantes, celles que le gouvernement a certainement en vue, les petites beurreries ne sont pas dans le même cas, il serait bon de les débarrasser de formalités qu'elles ne peuvent pas remplir ou qu'elles rempliraient difficilement.

Il nous semble que l'exportateur avec ses bureaux et son personnel est mieux situé pour faire les déclarations prescrites ; il peut répondre à toutes les exigences des règlements tandis que son fournisseur n'a, lui, à garantir que le beurre est parti de chez lui dans les dix jours de sa fabrication, le reste n'est plus son affaire.

Ces remarques ont été faites l'an dernier au département de l'agriculture et ont été renouvelées cette année.

M. Chs. Langlois, de notre ville, nous communique la réponse qu'il lui