et les matières séreuses; puis la plume est battue et secouée avec des baguettes, afin de détacher les pellicules qui adhèrent aux tuyaux. Placée dans de grandes caisses, sans être tassée, la plume se conserve alors indéfiniment; on l'expédie aux plumassiers qui la paient à un prix d'autant plus élevé qu'elle est mieux triée et mieux préparée.

Pour falsifier les édredons, on coupe les plumes très menu et on les mélange avec du véritable duvet. Certains fabricants s'en sont fait une spécialité et défient le plus habile expert de distinguer les deux matières. Cette fraude est surtout pratiquée en Amérique.

Dans la Vienne, on pratique une industrie toute spéciale: celle des peaux d'oies mégissées, vendues dans le commerce sous le nom de "peaux de cygnes".

Les oies sont sacrifiées à l'époque de l'engraissement; on les plume complètement en août et septembre. Le duvet repousse rapidement, très dru et très fin, ce qui augmente la valeur des peaux. Ce sont les oies les moins grasses qui fournissent les plus belles peaux.

La peau, enlevée aussitôt que l'oie est tuée, est dégraissée et mise dans l'eau fraîche pendant six heures; on la soumet ensuite à l'action d'un bain d'alun et de sel, composé de 1 kilo d'alun et 500 grammes de sel pour 40 litres d'eau. Après l'avoir malaxée dans ce bain tiède, on l'y laisse pendant douze heures, puis on la fait sécher à l'air, on la nettoie, pour la faire sécher à nouveau au four et la soumettre au battage.

Ces peaux d'oies servent à la confection des fourrures et des bordures de robes et de manteaux, quand elles sont découpées en bandes; on en fait aussi des houppes à poudre de riz.

Tels sont les produits que fournit l'oie, produits qui font l'objet d'un commerce important et qui contribuent, pour une large part, à l'accroissement des revenus de l'aviculture industrielle.

Henri BLIN.

Nomination de curateur

M. Alexandre Desmarteau a été nommé curateur aux faillites suivantes: Julia C. Richards, Compagnie de Médecines, Joseph Lambert et Fils, entrepreneurs, F. J. Penfold & Co., banquiers, tous de Montréal, et cessionnaire à Antoine Perreault, épicier, aussi de Montréal.

MM. Wm. Dunn & Co. nous rapportent que le mois de mai a été de beaucoup supérieur, comme chiffre d'affaires, au mois d'avril. Les ventes de la Poudre à Savon "Babbitt's 1776" et de la Borden's Eagle Brand Condensed Milk ont augmenté dans de très fortes proportions.

VANILLE ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

LA DESSICATION DU LAIT

Le Dr Magill, de la Faculté de Médecine de New York, a fait tout récemment, à la Société Nationale d'Agriculture, une communication très intéressante sur la dessication du lait:

Cette question n'est pas soulevée d'aujourd'hui et il y a bientôt un siècle que le lait, sous forme solide, a été présenté au public; j'ai vu, pour ma part, plus de dix-sept échantillons de lait solide dont aucun, à vrai dire, ne présentait d'intérêt.

Depuis que la chimie, étendant son domaine, a fait de l'étude du lait et de ses constituants une question d'actualité, on nous a enseigné que le lait ne pouvait être porté à une température voisine de l'ébullition sans amener un changement dans les différents éléments qui le constituent et sans rendre ces éléments impropres à toute considération au point de vue alimentaire.

Il y avait donc là un grave écueil à éviter, et c'est pour parer à cette ébullition du lait que certains ont essayé d'en enlever l'eau en se servant de l'évaporation dans le vide. Les produits obtenus n'étaient pas d'un intérêt pratique.

C'est alors que rentre en jeu le phénomène bien connu de la caléfaction; ce phénomène permet en effet d'évaporer le liquide d'un corps sans pour cela être obligé de porter ce corps à l'ébullition. Le procédé Just-Hatmaker pour la dessication du lait est une des applications les plus importantes.

Ce procédé qui, ainsi que je viens de le dire, a pour principe fondamental la caléfaction des liquides, consiste à faire arriver à froid, du lait naturel sur des cylindres tournant en sens inverse l'un de l'autre, séparés par un écart de 1 à 2 millimètres et chauffés à l'intérieur par de la vapeur à haute pression, de manière à porter leur surface extérieure à une température de 120° C. Le lait liquide tombant en pluie sur la surface des cylindres surchauffés n'arrive pas en contact direct avec ces cylindres, mais il se forme un coussin de vapeur qui s'interpose entre le lait et la surface extérieure du cylindre. Par le mouvement de rotation, le lait se trouve amené dans l'intervalle qui sépare les cylindres; il est alors comprimé dans un très petit espace en même temps que sa température est subitement portée à plus de 100° C.; il est immédiatement séché sans avoir eu le temps de bouillir, l'eau évaporée s'enlève en buée pendant que les matières solides sont entraînées par le mouvement de rotation et avant d'être complètement sèches, elles sont

détachées de la surface de chaque cylindre par une lame placée à leur partie supérieure. Ce lait solide retombe en feuilles humides qui se séchent immédiatement au contact de l'air. Il suffit de passer cette feuille de lait solide sur un tamis pour obtenir une poudre homogène, blanchâtre, de la saveur du lait et à laquelle il suffit d'ajouter de l'eau dans les proportions de 0 à 1 pour obtenir un lait liquide absolument pur et stérile.

Au risque d'être taxé de répétition, je tiens à vous faire remarquer que le lait n'est jamais entré à l'état d'ébullition, et que de ce fait les théories basées sur le changement des éléments du lait après ébullition sont ici sans application; ce n'est pas que je veuille nier le bien fondé de ces théories, mais seulement j'appelle votre attention sur ce phénomène, la base du procédé Just-Hatmaker, qui a permis d'enlever l'eau du lait par l'emploi d'une haute température sans pour cela le faire bouillir et conséquemment sans changer en rien la constitution de ses éléments.

Il y a près de 3 ans qu'au laboratoire Carnegie de New York nous faisons des études sur le lait et on nous avait déjà proposé différentes poudres de lait, mais aucune ne présentait un intérêt quelconque; nous cherchions la solution du problème qui consistait à assurer à nos grande ville une source de lait pur, à éviter les falsifications et surtout à parer aux terribles dangers qui résultent de la contamination des maladies par le lait naturel. Tous nos efforts étaient dirigés dans ce sens, nous avons essayé de la stérilisation et de la pasteurisation du lait, mais nous n'étions arrivés qu'à constater que le lait stérilisé à l'état liquide n'était pas suffisamment nutritif pour les enfants et qui plus est, qu'il ne se digérait pas facilement; avec le lait pasteurisé nous obtenions des résultats analogues mais cependant moins marqués. De plus, ces différents moyens pour arriver à rendre le lait moins dangereux à la population des villes sont, il faut le dire, des moyens excessivement coûteux et qui ne sont pas à la portée des populations ouvrières de nos grands centres.

Je m'étais posé comme suit les conditions nécessaires à la réalisation de ce but:

Trouver une bonne qualité de lait, telle que celle du lait qui est consommé dans les campagnes;

Conserver ce lait et le stériliser sans changer en quoi que ce soit la constitution de ses éléments;

Livrer ce lait dans les grandes villes à un prix si minime qu'il serait à la portée de toutes les bourses.

Je prétendais que tout travail de la-