

moyen, faire fermenter, sans goût de cuit, des moûts de raisin par des levûres pures. J'ai obtenu dans cette direction des résultats intéressants et nouveaux sur lesquels je reviendrai.

CUIR ARTIFICIEL PERFECTIIONNE

Ce cuir artificiel se compose de plusieurs couches d'un tissu, de préférence d'origine végétale et d'une étoffe tissée, bien qu'on puisse se servir de papier, de feutre, ou de substances similaires, seules ou en combinaison avec une étoffe tissée, telle que de la toile de coton, de la toile à voiles, etc. Les couches de tissu sont séparément ou collectivement traitées avec la solution ou les solutions suivantes :

100 parties de pyroxyline (nitro-cellulose) sont dissoutes dans une quantité suffisante d'acétone, d'alcool, d'éther ou d'autre dissolvant volatil ; 42 à 52 parties de camphre sont dissoutes jusqu'à saturation dans un dissolvant similaire, et ce dernier est alors ajouté à la solution de pyroxyline et bien remué. L'inventeur, M. Moseley, donne à ce mélange le nom de *colloïd*. Quand on désire que le produit soit plus souple et plus résistant à l'humidité, on peut ajouter au mélange une petite quantité d'huile de ricin, ou d'huile de lin, l'huile de ricin étant toutefois préférable. Pour des objets analogues, on peut ajouter une petite quantité d'une solution dans un dissolvant volatil de gomme de copal, de laque en feuilles, ou d'une gomme similaire.

Le mélange de *colloïd*, qui peut avoir à peu près la consistance d'une crème épaisse ou être plus ou moins étendu d'eau, suivant la nature de la substance à traiter, est placé dans une auge ou une cuve à travers laquelle on peut faire passer les couches dans le mélange de *colloïd* ; on peut les faire passer sous un cylindre disposé près du fond de l'auge. Les couches peuvent aussi passer entre une paire de cylindres presseurs pour en exprimer l'excès de solution.

On préfère conduire les diverses couches de la substance à traiter séparément dans la solution de *colloïd* et les faire arriver ensemble sous le cylindre submergeur, vu que, par ce moyen, la solution peut arriver en contact avec les deux côtés de chaque couche avant qu'elles soient réunies. Après que les couches réunies ont quitté les rouleaux

presseurs, on les fait passer à travers une chambre de chauffe, ou au-dessus d'un tambour creux chauffé par de la vapeur ou par un procédé similaire, pour chasser le dissolvant.

Le tissu séché peut, à nouveau, être laminé ou pressé, et on l'enroule finalement sur un cylindre.

LA SAUMURE

(De l'Epicier)

Liquide salé, employé à la conservation de certains produits alimentaires.

Suivant l'usage auquel on la destine, la composition de la saumure est assez variable. Composée quelquefois seulement d'eau saturée de sel marin, elle comporte le plus souvent une certaine proportion de salpêtre et de sucre. Le sucre employé n'est généralement autre que de la cassonade ou même de la mélasse.

Le mélange de ces trois substances, dont les propriétés anti-putrides sont analogues, a pour but de donner à la saumure une grande faculté de conservation, en évitant qu'elle communique aux produits alimentaires à conserver un degré de salure trop prononcé, qui serait à la fois désagréable au goût et contraire à la digestibilité de ces produits, tandis qu'une certaine proportion de sucre ne peut qu'ajouter à leurs qualités nutritives.

Certaines saumures dans lesquelles doivent séjourner des comestibles fins, sont aromatisées de façon diverses : par addition de feuilles de laurier, de macis, de giugembre, de coriandre, ou d'autres plantes aromatiques.

En outre des viandes ou poissons conservés dans la saumure jusqu'à leur consommation, la plupart des comestibles destinés à être conservés sont immergés ou lavés dans la saumure. Les viandes fumées sont au préalable passées à une sorte de saumure spéciale, dite *saumure sèche* dont la composition est analogue aux saumures liquides, sauf qu'elle ne comporte pas d'eau.

Lorsqu'elle sert à conserver des viandes dont on n'a pas retiré les os, la saumure sèche renferme une plus grande quantité de salpêtre. On y ajoute même parfois une très petite quantité de sel ammoniac en poudre.

Parmi les comestibles conservés dans la saumure débités régulièrement par le commerce de l'épicerie, il faut compter en première ligne les cornichons, les olives et les an-

chois. Des premiers, débités de cette façon, ne sont que des produits grossiers, les cornichons fins étant généralement conservés au vinaigre.

Les olives sont conservées dans une saumure spéciale, une sorte de lessive particulière, dont la composition est connue seulement des confiseurs d'olives.

La saumure des anchois offre cette particularité qu'elle est presque toujours rougie artificiellement.

STERILISATION OU PASTEURISATION DU LAIT ET DE LA CREME

On introduit la substance à stériliser dans un récipient approprié ; on y ajoute une quantité suffisante d'un hydrocarbure fondant à une température moyenne, tel que cire ou paraffine qui, lorsqu'elle est fondue, forme une couche couvrant complètement la surface des liquides.

Il faut avoir soin de laisser au-dessus de la surface des liquides une couche d'air capable d'excéder constamment la tension de la vapeur émise par le liquide traité de une ou plusieurs atmosphères, ce qui empêche l'ébullition de se produire.

Le chauffage ne commence qu'après fermeture hermétique du récipient, la chaleur étant d'ailleurs réglée de manière que jamais elle ne dépasse le pouvoir conducteur de la substance soumise au procédé.

La température nécessaire dépend du temps pendant lequel on veut assurer la conservation ; elle varie entre 140 et 230° Fahrenheit. Le chauffage est graduellement poussé jusqu'à ce que le liquide ait atteint la température voulue, toute agitation mécanique étant soigneusement évitée afin de prévenir la séparation du beurre ou de matières grasses d'avec le liquide.

Le récipient et son contenu étant portés à la température convenable et brusquement refroidis, la paraffine ou la cire forme presque immédiatement, sur la surface du liquide stérilisé, une couche solide qui, dans toute circonstance ordinaire doit prévenir la séparation du beurre ou des matières grasses qui, dans le procédé habituel de stérilisation, a lieu facilement.

Plus les breuvages que vous prenez sont légers, s'ils sont purs, plus ils sont convenables pour ce climat..... Essayez la Bière et le Porter de Labatt de London.