

L'ÉPREUVE DU LAIT.

Une méthode simple, sûre et économique d'éprouver le lait, qu'on pût employer dans une fromagerie quelconque pour constater promptement les qualités du lait que fournit chaque patron, serait d'un immense avantage pour tous ceux qui s'occupent de l'industrie fromagère en Canada. Il paraît que la méthode imaginée par le docteur S. M. Babcock de la Station expérimentale agricole du Wisconsin répond à ce besoin, quant à ce qui s'agit de la détermination du taux de la matière butyreuse dans le lait, en tant qu'il affecte la qualité et la valeur du lait. Plusieurs maisons ont entrepris la fabrication d'appareils pour l'épreuve du lait par le procédé Babcock et on peut maintenant s'en procurer en Canada. Sur ma suggestion et avec l'autorisation du professeur William Saunders, directeur des fermes expérimentales de la Puissance, le procédé a été étudié par M. Frank T. Shutt, chimiste en chef à la ferme expérimentale. M. Shutt a préparé sur le procédé un rapport que j'estime si important et instructif pour les fabricants de fromages, que je l'insère en entier à la suite de ce bulletin.

PROCÉDÉ BABCOCK POUR LA DÉTERMINATION DE LA TENEUR
DU LAIT EN MATIÈRE GRASSE.

Par Frank T. Shutt, M.A., F.I.C., F.C.S.

Payer en argent *selon la valeur de ce qu'on reçoit* est un bon principe reconnu et suivi autant que possible dans toutes les branches du commerce. Pour l'appliquer dans l'achat et la vente du lait, il faut tout d'abord savoir quels éléments constitutifs du lait en déterminent la valeur pour son emploi dans les beurrieres et les fromageries, et en second lieu connaître quelque procédé par lequel on puisse facilement et économiquement constater le taux de ces éléments précieux.

La valeur commerciale d'un lait dépend réellement de sa teneur en constituants solides. Les variations dans le poids total et dans la composition de ces constituants, qui existent entre les échantillons de lait pur (variations provenant de l'alimentation, de la race et de caractères individuels) et les cas extrêmes où il a été ajouté de l'eau ou bien où il a été enlevé de la crème sans que la fraude puisse être reconnue par les sens seuls,—font qu'il est fort à désirer que l'on ait quelque méthode rapide et exacte par laquelle on puisse