

matières solides, qui est de 12.48 pour 100, il ne reste que 8.62 pour 100 pour les matières solides autres que la butyrine. Si l'on doit établir une limite de tolérance au Canada, il semblerait à propos d'adopter le principe que le lait doit être de qualité non inférieure à un certain type, et d'établir les limites suivantes comme les *minima* des matières nutritives qu'il doit contenir.

Total des matières solides.....	12.0 pour 100.
Butyrine.....	3.5 “
Matières solides autres que la butyrine.....	8.5 “

Le lait écrémé contenant au moins 0.5 pour 100 de butyrine, il s'en suit que lorsqu'il est en vente il doit contenir un total de matières solides égal à 9 pour 100.

Les chiffres qui précèdent serviront à démontrer que le public ne doit pas s'en rapporter entièrement au département pour empêcher la vente de lait non écrémé de qualité inférieure, mais que le consommateur doit exercer lui-même une certaine discrimination. La valeur des différents laits qui sont servis au public dépend de la quantité de butyrine qu'ils contiennent. Par exemple, si le lait écrémé vaut 3 c. la pinte et un lait non écrémé qui contient $3\frac{1}{2}$ pour 100 de butyrine se vend 6 c., il s'en suit que les laits de qualités différentes contenant différentes quantités de butyrine devront être estimés comme ci-dessous :

	Richesse centésimale en butyrine.	Valeur par pinte.
Lait écrémé	0.5	3 c.
Lait partiellement écrémé.....	1.5	4 “
“ “ “	2.5	5 “
Lait non écrémé	3.5	6 “
“	4.5	7 “
“	5.5	8 “

Il est probablement impossible en pratique d'acheter et payer le lait selon la quantité de butyrine qu'il contient, mais l'acheteur peut exercer assez de discernement pour ne pas payer à un prix élevé un lait inférieur, ou ne pas trouver à redire si on lui demande un prix raisonnable pour un lait de qualité supérieure.

THOMAS MACFARLANE, M.S.R.C.,

Analyste en chef.

1er octobre 1887.