ne, quelque emploi nouveau à dé-

Nous rappelerons, à ce sujet, la préparation très curieuse de la lactite.

La lactite est un mélange à base de caséine, de sels minéraux et de matières organiques.

L'inventeur de ce produit commençait, pour préparer le mélange; par précipiter la caséine comme dans la préparation des fromages, puis il lavait le coagulum et le malaxait ensuite à 40° centigrades avec une quantité relativement faible de borax, 5 o 70 de la masse.

Après trois quarts d'heure, on voyait que les matières avaient changé de nature ; elles étaient devenues comme de la gomme ou de la gélatine.

Sous cette forme, la masse peut être pressée, moulée et séchée; on la comprime à 80° centigrades à la presse hydraulique, 200 atmosphères.

Ces pâtes absorbent et gardent les couleurs; on prépare à volonté des lactites colorées ou marbrées, et l'aspect du corps solide, teinté et sec, rappelle tout à fait celui du celluloïd.

La fabrication de cet intéressant produit a été modifiée par la suite: on a préparé de la lactite en chauffant le lait à 80° centigrades, puis en y introduisant un peu de savon, 4 à 800 grammes par 100 litres de lait écrémé et ensuite de l'alun (1 à 2 kilos) et de la gélatine (3 à 500 gr.)

Le mélange fait et bien brassé, on retire la chaudière du feu, on la ramène à 40 centigrades. Il se forme un précipité qui englobe la caséine; on le sèche et on le soumet à la pression.

On voit que la coloration s'obtient avant la précipitation dans ce deuxième cas, et la lactite agréablement colorée est une substance dure, compacte, d'un joli aspect poli et brillant.

J'en ai examiné des échantillons au laboratoire; la densité est de 1.48 pour un échantillon noir; la composition était pour cet échantillon.

Eau	10.76
Cendres	
Matières organiques	

100.00

Ces échantillons, maintenus dans l'eau, absorbent beaucoup de liquide, s'imbibent et la consistance s'est modifiée, mais il est probable que les inventeurs ont dû remédier à cet inconvénient, qui aurait sin-

gulièrement limité l'emploi de la la lire peu, à étudier moins encore et connaissant nous mêmes peu de

Voilà donc une voie nouvelle pour une utilisation intéressante; nous ne la donnons, bien entendu, que comme exemple, parce que la fabrication susdite est protégée par des brevets et qu'il n'est pas permis de l'imiter.

Notre but est seulement d'appeler l'attention sur cette matière de lait écrémé, qui contient une merveilleuse matière alimentaire, la caséine, et sous forme de cette caséine une substance plastique à chaud, susceptible de s'allier avec les alcalis ou bases et de donner des composés dont il reste à découvrir les application.—(La Laiterie.)

FRANCE-CANADA

C'est avec plaisir que nous saluons la résurrection de notre confière Paris-Canada, qui, depuis le 1er de ce mois, a repris ses études sur le Canada, au profit de nos cousins de France. Voici comment il annonce sa rentrée en scène:

"A partir de ce numéro, notre journal porté à huit pages, paraîtra le 1er

et le 15 de chaque mois.

Le monvement de rapprochement entre le Canada et la France, que symbolise notre titre, est aujourd'hui accompli. Le traité de commerce, en pleine opération, le consacre d'une façon définitive. Vienne une ligne directe de paquebots entre les deux pays, avec l'habitude des voyages qu'ont prise comme les autres, Français et Canadiens, et nous serons voisins, à dix jours près.

C'est une date décisive dans nos relations: les intérêts prennent la place qu'occupaient jadis les sentiments seuls.

La France est très aimée au Canada; le Canada très connu et très apprécié en France Mais ces liens ont besoin d'être sans cesse resserrés; c'est le rôle d'un journal tel que le nôtre. Il le remplira, si les amis des deux pays veulent bien nous y aider, d'une façon, sinôn plus dévouée, du moins plus effective et plus soutenue que par le passé, car il s'appuiera sur un état de choses maintenant achevé.

Il y a quinze ans que le mouvement de rapprochement est commencé et l'on peut mesurer avec satisfaction le progrès accompli. Si, au Canada, on partait toujours avec la même affection de la France, qui en France, songeait au Canada? Qui ne connaît aujourd'hui notre pays à peu près bien? La veille légende de la douce ignorance dans laquelle restait plongée l'Europe à notre sujet s'en va en lambeaux. On ne grelotte plus en pronocçant notre nom, et il n'y a personne qui ne sache que nous ne sommes pas teint cuivré."

Comme on le voit, Paris Canada quelques années en arrière, il verra fait justice des idées qui ont cours parmi nous, qu'on ne connaît rien du Canada, en France, et qu'on nous y prend toujours pour des sauvages. Habitués, comme nous le sommes, s'élève graduellement et si une de

à lire peu, à étudier moins encore et connaissant nous mêmes peu de choses, en général, des affaires de France, nous nous imaginons volontiers qu'on nous ignore là bas et, parceque nous sommes en contact journalier avec les Anglais, nous croyons sincèrement que les Anglais seuls nous connaissent.

Nous pensons au contraire que les Anglais ne nous connaissent pas parcequ'ils ne nous comprennent pas, nous n'avons ni la même origine, ni la même langue; nos goûts et nos aspirations ne se rencontrent pas; la meilleure preuve en est que, depuis plus d'un siècle que nous vivons côte à côte, il n'y a ni rapprochement, ni fusion. Il n'y a aucune affinité entre les deux races qui, loin de tendre à se rapprocher, se repoussent. Ce n'est vraiment pas là le moyen de se connaître.

Mais si les Canadiens sont connus en France, ils peuvent se faire connaître davantage encore et—pourquoi ne pas parler franchement tenter de détruire la mauvaise impression qu'on a, en certains lieux, sur la probité commerciale de notre

Ce sujet demanderait d'amples développements et nous nous proposons d'y revenir, car un marché, en France, est possible pour nos produits et, par tous les moyens en notre pouvoir, nous aiderons au développement de nos relations avec la France.

Pour aujourd'hui, nous nous contenterons de dire brièvement que 10 l'absence d'une loi de faillite au Canada, rend très circonspects visà vis de nous, les exportateurs de France; 20 les résultats qu'ont obtenus certains exportateurs dans ces dernières années avec des compa gnies et des commerçants (qui n'étaient pas toujours canadiens) n'ont pas été d'un grand encouragement pour eux. Une affaire récente à laquelle le nom même d'une banque a été mêlé n'est pas faite pour amener un changement subit dans les idées des négociants français; 30 le peu d'efforts que nous faisons nousmêmes pour amener un courant d'échanges entre les deux nations sem. blerait indiquer que nous nous contentons de nos relations passées. C'est cette passivité qu'il nous faut combattre chez nous. Le Canadien, quand il s'en donne la peine, arrive à son but. Qu'il jette les regards à quelques années en arrière, il verra le chemin parcouru. Il est maître et roi aujourd'hui dans le commerce des épiceries et presque aussi dans