

2. Verticalité du butyromètre (v v').

Le butyromètre repose sur un support (7) qui le soutient sous le renflement du réservoir (ou dans l'autre sens de l'ampoule terminale).

3 butées de caoutchouc réglables (8) dont les axes sont perpendiculaires permettent de maintenir (sur 3 côtés) le butyromètre dans la position voulue.

Un long pendule (9) reposant sur le bâti par un pointeau acéré (1) est disposé dans le plan perpendiculaire à l'axe de visée et passant par v v' . Une lumière rectangulaire allongée (11) est ménagée dans sa partie supérieure, le butyromètre est placé entre un écran rouge éclairé et le pendule peint en noir. Il doit s'inscrire dans la fente qui est évidemment verticale. L'horizontalité du socle réglée au moyen de 3 vis (12) calantes et contrôlées une fois pour toutes avec un niveau, il suffit de tracer sur le socle un point de repère (13) correspondant exactement à la pointe inférieure du pendule. Les réglages d'horizontalité ultérieures se feront simplement en amenant par le jeu de 3 vis calantes la pointe du pendule à se placer en face du repère.

(Dans un appareil construit rigoureusement, le balancier pourrait être le seul organe de contrôle, le niveau de la lunette et ses vis de réglage devenant inutiles.)

3. Régularité de l'éclaircissement.

Le butyromètre est enfermé au moment des visées dans une boîte étanche à la lumière. Un tube horizontal (14) est placé selon l'axe de visée derrière le butyromètre; obturé de deux écrans translucides il a pour objet de déduire la surface d'éclaircissement d'une ampoule électrique aux dimensions d'une petite plaque lumineuse et de diminuer l'éclat de la lumière.

A PROPOS DE LA GRADUATION DES BUTYROMÈTRES A CRÈME

Notre Mémoire (*Le Lait*, 1944, n° 237-238), sur la graduation des butyromètres à crème a montré, entre autres choses, l'importance de la composition de la matière grasse séparée dans le butyromètre et celle de la correction due au ménisque pour l'obtention des résultats exacts. Nous nous faisons un devoir de déclarer que, au cours de nos propres études, MM. CADOR et MACHEREL nous avaient fait part de leurs travaux sur les mêmes sujets. Leur Mémoire, d'ailleurs, était entièrement rédigé lors de la parution de notre article.

J. PIEN.

LE CALCUL DE L'EXTRAIT SEC DU LAIT (1)

par

le Docteur E. MULLER-HOESSLI
Laboratoire cantonal de Schaffhouse

Pour le calcul de l'extrait sec du lait, connaissant la teneur en matière grasse et le poids spécifique du produit, on utilise principa-

(1) *Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene*, 1943, XXXIV, n° 5-6, 374.