e révélation.

rome du

DA"

popularité.

F 13

e Orange Pekoe, 85c.

remède pour rendre l'indus-
e payante, c'est l'étude atten-
maîtrise de l'effort écono-
du travail rémunérateur.
pensons pas qu'il y ait quel-
ur la terre une industrie où il
plus grand gaspillage de tra-
emps et d'argent qu'il s'en
ceux qui se livrent à cette in-
Voyons un peu.
age par de mauvaises vaches,
ent moins et coûtent autant à
ie les bonnes;
age d'une nourriture plus coû-
elle devrait être;
age par les maladies causées
nourriture mal proportionnée;
age causé par de mauvaises

age en suivant une pauvre mé-
culture, qui résulte en un
ssement du sol.
age encore causé par le peu de
nné aux jeunes animaux, qui
les sacrifie pour la moitié de ce
raient valu s'ils avaient reçu
intelligents.
grand gaspillage de pensées et
naisons, le gaspillage qui ré-
manque de calcul et de raison-

qu'un moyen d'éviter tous ces
es, c'est de se renseigner par
t les brochures. par les confé-
s cercles agricoles et des agro-
ar la revue le "Bulletin de la
".
l y aura toujours des cultiva-
préféreront rester ignorants et
t contents de n'avoir ni faim n
onnaissances qui feraient d'eux
vateurs de première classe.

Les SCIES et les ...ES pour MACHINES ...MONDS
Gardent longtemps leur tranchant
SIMONDS CANADA SAW CO. LIMITED MONTREAL
Vancouver, Toronto, St. Jean, N.B.

...ents Vendeurs Sérieux
...andés Immédiatement
...istricts où nous ne sommes pas repré-
...és pour la vente d'arbres fruitiers et d'ornements, etc.
...oire et marchandises exclusifs. 600 ...d'arbres fruitiers et d'ornementation. Etablie depuis 40 ans.
...z au gérant
...ham Nursery, Co.
...NTO, ONT.
Catalogue adressé sur demande.

La nécessité d'une glacière

(Par M. Omer Tessier, sous-inspecteur-général des beurreries et fromageries)

Suite de l'étude dont nous avons commencé la publication dans notre dernier numéro.

PERTES ENORMES

La classification du beurre et du fromage est obligatoire depuis 3 ans, nous savons qu'il y a .01 et .015 de différences dans les prix payés entre celui classé No 1 et celui classé No 2. En 1924, d'après le rapport du classificateur officiel, M. Pierre Labbé, fait à la convention de Buckingham, 166,668 boîtes, ou 9,444,408 livres de beurre pasteurisé, ont été classées durant la saison. Sur cette quantité, 10.7% ont été classé No 2. Ce beurre pasteurisé classé No 2 a rapporté .02c de moins par livre que le beurre pasteurisé No 1, formant un montant en chiffre rond de $19,000. Le même rapport nous informe que 273,849 boîtes ou 15,335,544 lbs de beurre ont été examinées, avec le résultat que 28.3% ont été classées No 2. Ces 28.3% représentent 4,293,952 lbs, lesquelles ont été vendues à 01 la livre de moins que le No 1, ce qui fait une perte de $42,939.52. Si je réunis les pertes du beurre pasteurisé et celles du beurre non pasteurisé, je vois qu'il s'est perdu la somme de $61,000 pour le beurre seulement.

Pour le fromage, la quantité est approximative, parce que les boîtes n'ont pas une pesanteur fixe comme pour le beurre M. Frank Monagham, classificateur officiel a fait rapport à Buckingham, que 110,593 boîtes ont été classées No 2. Si je multiplie ce nombre de boîtes par 80, en supposant que chacune pesait en moyenne 80 lbs, je vois que 8,847,440 lbs de fromage ont été classées No 2, dans la province de Québec. Ce fromage a été vendu .01c par livre de moins que celui classé No 1, ce qui représente un montant de $88,474 Les pertes subies par les cultivateurs en 1924, pour les beurres et fromages classés No. 2, je n'ai pas tenu compte des produits classés No 3, se chiffrent au total de $149,474, même un peu plus.

Comme ces produits ont été classés No 2 surtout pour leur mauvaise saveur, la responsabilité repose en grande partie chez les cultivateurs.

ECREMAGE A DOMICILE

L'innovation d'écrémer le lait à domicile, s'étend de plus en plus, mais d'une manière générale au détriment de la qualité du beurre. En effet l'introduction du petit séparateur a contribué grandement à faire diminuer la proportion, de notre bon beurre. La fabrication du beurre est un métier, il faut faire un apprentissage pour connaître les meilleures méthodes de préparer les crèmes pour donner au beurre la fine saveur recherchée. Les fabricants vont suivre des cours pour se perfectionner et devenir des experts dans leur métier. Ils apprennent surtout quel traitement donner à la crème avant le barattage pour que la qualité du beurre soit bonne et uniforme. Aujourd'hui, par cette innovation, cette partie importante de la fabrication, la préparation de la crème, se fait à domicile, trop souvent par des gens inexpérimentés, peu soucieux de leurs intérêts, et un très petit nombre de cultivateurs donnent le soin nécessaire à leur crème.

Les patrons devraient se renseigner auprès des fabricants et des inspecteurs, afin de se mettre dans des conditions idéales. Malheureusement, ils sont assez rares ceux qui possèdent un endroit spécial et convenable pour faire l'écrémage du lait, et le refroidissement de la crème. Il est absolument nécessaire qu'elle soit refroidie énergiquement aussitôt après l'écrémage.

ACIDITES

Ce refroidissement ne peut se faire d'une manière efficace sans l'usage de la glace. Afin d'être aussi concluant que possible, je vais vous donner un petit tableau vous faisant voir les différentes acidités en rapport avec la température.

Durée de la conservation	Temp. moyenne de la crème	Moyenne d'acidité en %
36 heures	50. 6 dégrés	.145
36 heures	55. 0 "	.170
36 heures	57. 5 "	.190
36 heures	58. 5 "	.210
36 heures	64. 0 "	.510
60 heures	53. 0 "	.150
60 heures	55. 5 "	.310
72 heures	58. 7 "	.380
84 heures	47. 5 "	.165
84 heures	54. 0 "	.390

On observa que la crème refroidie à 55 degrés peu après l'écrémage se conserve douce pendant 36 heures, assez longremps pour n'être livrée que tous les deux jours. Au contraire une crème gardée 36 heures à 64 dégrés a donné 51 d'acidité, ce qui est une mauvaise crème.

Comme elles ne sont portées aux fabriques qu'à tous les 2 ou 3 jours, il importe qu'elles soient refroidies entre 40 et 50 dégrés Farh., autrement elles contiendront un pour cent d'acidité trop élevé.

La loi de la classification de la crème devrait être un facteur pour encourager les cultivateurs à se servir de glace afin de ne fournir qu'une crème de qualité spéciale. Plusieurs fabriques paient de .02 à .03c de plus par livre pour la crème douce, celle qui ne dépasse pas .20 d'acidité. Certaines compagnies américaines paient davantage, même jusqu'à .10, malheureusement ceci ne se fait pas partout.

Je dois répéter ce que j'ai dit l'hiver dernier à Buckingham, il faut convaincre les cultivateurs qu'il est plus avantageux et plus payant pour eux, de toujours produire une crème absolument douce. Il faut les emmener à n'en pas faire de mauvaise, parce qu'elle sera toujours acceptée, malgré tous les amendements à la loi pour contrôler les réceptions. Des crèmes de .75-85, et même .95. d'acidité sont encore reçues dans les villes. Pour moi Messieurs, je dis que ces cultivateurs devraient être visités à domicile, afin de leur prouver qu'ils perdent de l'argent en ne se servant pas de glace, et en faisant de telle crème. Cette campagne devrait être entreprise par les propriétaires des laiteries des villes, et par les inspecteurs de beurreries.

AUTRES USAGES DE LA GLACE

Maintenant l'usage de la glace ne se borne pas seulement au refroidissement du lait et de la crême, mais aussi pour conserver les aliments destinés à l'usage domestique, tels que le lait, la crème, les œufs, les viandes, etc., etc., c'est un confort que tout cultivateur peut se donner.

Pas n'est besoin d'avoir une construction très dispendieuse pour emmagasiner une quantité de glace suffisante pour les besoins généraux d'une ferme. On peut conserver la glace dans une remise, un coin du hangar, une grange, n'importe où, en autant qu'elle sera préservée des chaleurs extérieures avec du bran de scie ou de la paille.

Nous encourageons fortement les patrons qui ont un troupeau assez considérable, de se construire une laiterie quelconque où se ferait toute la manipulation du lait.

Plusieurs cultivateurs se font une idée absolument fausse de la quantité à faire, et croient que c'est une affaire impossible. Voici la quantité approximative qu'il faudrait pour une ferme ordinaire.

Un pied de glace pèse 57½ livres. Une tonne solide de glace mesure approximativement 35 pieds cubes. Une dépense de deux pieds cubes (115 lbs) par jour, pendant quatre mois, se monterait à environ sept ou huit tonnes. Un bâtiment de dix pieds carrés par 10 pieds de hauteur suffira amplement pour cette quantité de glace, pourvu que celle-ci soit bien protégée déduction faite des pertes inévitables qui se produisent quand on conserve une quantité de glace relativement petite.

Toute personne intéressée dans la construction d'un bâtiment spécial, et qui voudrait avoir des plans, n'aurait qu'à écrire au Commissaire de l'industrie Laitière, à Ottawa, et demander le bulletin 49 "Petits réfrigérateurs", ou encore le bulletin No 47. "Simples méthodes pour l'emmagasinage de la glace". Ces bulletins lui seront envoyés gratuitement.

Un Inventeur Suédois a une Nouvelle Lumière

Prétend qu'elle est plus blanche et coûte moins cher que l'électricité et le Gaz.

Edison nous a permis de jouir de l'électricité, le Comte Welsbach de la lumière incandescente du gaz, il restait donc à un ingénieur suédois du nom de Johnson, demeurant à présent à Montréal, de faire une lampe, qui ne brûlerait rien autre chose que de l'huile du pétrole, l'huile de charbon ordinaire et produirait une lumière, reconnue par des hommes de la science qui l'ont vue, plus blanche que la lumière électrique. Cette lampe est aussi facile à opérer qu'une ancienne lampe à l'huile de charbon, brûle sans odeur, ni fumée ni bruit, ce qui prouve être une sensation, où il est besoin d'une lampe à l'huile de charbon.

Mr. Johnson offre d'envoyer une lampe à 10 jours d'essai gratuit et en donnera même une gratuitement au premier qui en fera usage dans chaque localité où on l'aidera à l'introduire.

Une lettre adressée à N. A. Johnson, 246 rue Craig Ouest, Montréal, vous fera avoir tous les renseignements nécessaires au sujet de cette lampe merveilleuse. Il a une excellente proposition d'agence à vous faire aussi. ann.

BANQUE CANADIENNE NATIONALE

SITUATION AU 30 NOVEMBRE 1925

ACTIF

1.	Argent	$17,229,295.28
2.	Montant dû par d'autres banques	7,789,670.32
3.	Obligations canadiennes des gouvernements et municipalités (Comptées au-dessous de la valeur marchande.)	29,400,620.73
4.	Obligations publiques étrangères (Filiale de Paris) (Comptées au-dessous de la valeur marchande.)	1,006,106.53
5.	Autres valeurs (Comptées au-dessous de la valeur marchande.)	959,809.98
6.	Prêts à demande (Garantis par des titres d'une valeur marchande largement suffisante.)	7,245,824.29
7.	Prêts courants et escomptes (Déduction faite de toutes créances douteuses et des fonds de prévoyance.)	59,081,772.46
8.	Immeubles, créances hypothécaires et autre actif (Comptés au-dessous de la valeur marchande.)	2,313,680.64
9.	Immeubles et mobilier de la Banque (Comptés au-dessous du prix coûtant et de la valeur marchande.)	5,504,941.52
10.	Divers (valeur réalisable)	951,967.36
		$131,483,689.11

PASSIF

1.	Billets de la Banque	$12,541,594.00
2.	Dépôts (épargne, comptes courants, correspondants)	106,693,455.37
3.	Divers	843,087.84
	Passif envers le public	$120,078,137.21
	Passif envers les actionnaires (capital, réserve et profits non divisés)	11,405,551.90
		$131,483,689.11

Pour la Protection des Brevets

Venez à moi avec confiance. Envoyez votre invention ou demandez un registre d'INVENTION GRATUIT.

FELS BOOK — Z. H. POLACHEK PATENT ATTORNEY CONSULTING ENGINEER 70 WALL ST. NEW YORK

Coupon

Nom.....

Adresse.....

ECRIVEZ VOTRE NOM CLAIREMENT

LUNETTES GRATUITES!

SUR ESSAI

N'envoyez pas d'argent

Laissez-moi vous envoyer pour 10 jours d'Essai Gratuit une paire de mes fameuses lunettes "True-Fit" montées sur écailles. Des centaines de mille sont en usage partout. Ces lunettes splendides permettront à qui que ce soit de lire les plus petits caractères typographiques, d'enfiler les aiguilles les plus fines, de voir DE PRES ou de LOIN. Si, après les avoir portées 10 jours et 10 soirée vous en êtes satisfaits et croyez qu'elles valent autant que n'importe quels verres vendus ailleurs jusqu'à $15., envoyez seulement $3.98. Si vous ne voulez pas les garder, retournez-les nous, cela ne vous coûtera absolument rien. N'envoyez pas d'argent! Pas de collection sur livraison (C. O. D.)! Jolie boîte à lunettes lettrées en or, GRATUITE. Donnez-nous seulement votre nom, votre adresse sur le coupon ci-après, mentionnez aussi votre âge, et vous recevrez les lunettes pour 10 jours d'essai.

DECOUPEZ ET METTEZ A LA POSTE AUJOURD'HUI

Good Sight Spectacle Co., Dépt. N. C. D. 63. 204 So. Peoria St., Chicago, Ill.

Envoyez-moi pour essai une paire de vos lunettes. Si je les aime, je vous paierai $3.98 Sinon, je vous les retournerai et n'aurai rien à payer.

Nom.....Age.....

Rue et No.....Boîte Postale.....Route Rurale No.....

Bureau de Poste.....Prov.....