

## UNE AUTRE OPINION AUTORISÉE.

DE C. P. GODERICH, PROFESSEUR DE LAITERIE,  
Département des Cercles Agricoles de L'Uni-  
versité du Wisconsin.

J'ai fait des conférences devant les cercles de l'école du Wisconsin chaque hiver, pendant plusieurs années. A chaque réunion, les épreuves de lait se faisaient au moyen d'un babcock que j'apportais avec moi spécialement pour cette fin. Les cultivateurs étaient invités à me fournir des échantillons de lait, pour qu'on leur en démontrât les différences sensibles de valeur et aussi pour donner une leçon pratique sur le travail des séparateurs à bras. J'insistai toujours pour qu'on m'apportât aussi des échantillons de lait écrémé avec les méthodes ordinaires, surtout de lait que l'on croyait être parfaitement écrémé, afin que l'auditoire pût voir, à l'épreuve, de combien étaient les pertes réelles. Durant deux années j'ai enregistré les résultats de toutes ces épreuves, et je constate que la perte moyenne de gras dans le lait écrémé de crémeuse et de vaisseaux atteignait 8-10 de lb. de gras dans 100 lbs. de lait écrémé. (1)

---

(1) 8-10 d'un pour cent de gras correspond à une perte d'environ 15 oz. de beurre dans 100 lbs. de lait écrémé. Les séparateurs Baby Alpha ne laissent jamais plus d'un tiers ou d'un quart d'once.