sphérique constituant le vase d'expansion.

Le piètement fileté est percé d'un trou conique qui traverse le couvercle et met l'intérieur du bidon en communication avec le vase d'expansion dans lequel viendra se loger le liquide dilaté par le chauffage.

Le vase d'expansion est traversé par une tige creuse qui vient aboutir en face du trou conique percé dans le couvercle du bidon. Dans cette tige creuse on a, préalablement au chauffage, logé un bouchon en liège. Après refroidissement on chasse, au moyen d'un *refouloir*, ce bouchon dans le trou conique du couvercle, on dévisse le vase d'expansion et on le remplace par un chapeau fileté qui protège le bouchon en liège. Le récipient est ainsi bouché plein et sans contact avec l'air.

Quand on veut baratter la crème, on verse le contenu des boîtes dans un récipient qui peut être disposé comme je vous l'ai indiqué tout à l'heure (figure 3 et 5) et l'on commence avec le ferment-mère suivant la même méthode que pour la crème fraîche. Toutefois la maturation doit être poussée plus loin et la température de fermentation maintenue à un degré plus élevé.

Voici un échantillon de beurre de crème stérilisée non ensemencée et et en voici un autre provenant de cette même crème ensemencée au moyen du ferment lactique de M. M. J. et C. Fabre. Vous pouvez voir que le premier est gras et sans arôme tandis que le second présente l'aspect et le goût d'un beurre de bonne qualité.

Je pense que ce procédé peut rendre des services en laiterie en permettant de conserver les crèmes quand le beurre se vend mal pour les baratter lorsque les prix sont plus favorables. Cela, peut-être, serait un moyen de régulariser le cours des beurres.

La fabrication du beurre avec des crèmes pasteurisées ou stérilisées, puis ensemencées au moyen du ferment lactique pur, semble donner un rendement très légèrement inférieur à celui que l'on obtient avec des crèmes non pasteurisées. Cette diminution tient à ce que le beurre contient moins d'eau dans le premier cas que dans le second, mais la quantité de matière grasse est toujours la même. D'ailleurs, la perte est très faible (à peine 3 onces par 100 livres de beurre), et, en définitif, l'avantage reste au procédé de la crème pasteurisée qui fournit toujours des beurres de bonne qualité régulière que l'on vend plus cher. Bien entendu, il ne s'agit pas

d'appliquer ces procédés dans les laiteries où l'on obtient régulièrement des beurres de bonne qualité en employant l'ancienne méthode, mais combien sont nombreux les établissements où ils rendraient d'immenses services !

Il y aurait encore, Messieurs, beaucoup à dire sur ces méthodes vraiment rationnelles dont l'emploi est désormais indispensable à notre industrie beurrière pour lutter contre la concurrence, parce qu'il améliore et régularise la fabrication, mais je ne veux pas abuser de la bienveillante attention que vous avez bien voulu m'accorder et dont je vous remercie.

LOUIS BOCHET.

LES NOUVEAUX DROITS

RÉSOLU : Qu'il est expédient d'amender l'article 130 du chapitre 34 de la loi 49 Victoria (Loi du Revenu Intérieur) déjà amendé par l'article 4 du chapitre 56 de la loi 54-55 Victoria, en abrogeant cet article et en le remplaçant par le suivant :

130. Il sera imposé et perçu sur tous les spiritueux distillés, les droits suivants qui seront payés au percepteur du Revenu Intérieur, ainsi que ci-après pourvu :

(a) Lorsque la matière première employée à la fabrication de ces spiritueux consistera, pour au moins 90 pour cent en grain brut, non malté, par gallon de la force de preuve à l'hydromètre Sykes, et en proportion pour toute force supérieure ou inférieure à la force de preuve et pour toute quantité inférieure à un gallon..... \$1.70

(b) Lorsqu'ils seront fabriqués exclusivement d'orge maltée reçue à la distillerie en douane et sur laquelle on n'aura pas payé de droit de douane ni d'accise, ou encore de grain brut et non malté employé avec de l'orge maltée reçue à la distillerie en douane sans payer de droit de douane ou d'accise, dans les proportions qui seront déterminées par le ministre du Revenu de l'Intérieur, par gallon de la force de preuve à l'hydromètre Sykes et en proportion pour une force inférieure ou supérieure et pour une quantité moindre qu'un gallon..... \$1.72

(c) Lorsqu'ils seront fabriqués exclusivement de mélasse, sirop, sucre ou autre matière saccharine, importés en douane sans payer de droit de douane ou d'accise, par gallon de la force de preuve à l'hydromètre Sykes et en proportion pour une force inférieure ou supérieure et pour une quantité moindre qu'un gallon..... \$1.73

RÉSOLU : Qu'il est expédient d'amender la loi 57-58 Victoria, chapitre 33, "Loi refundant et amendant les lois concernant les droits de douane, en abrogeant les articles 7, 31, 32, 55, 80, 81, 82, 152, 392, 393, 394, 396, 397 et 708 de la cédule B de la dite loi et en y substituant les suivants :

(7) Liqueurs spiritueuses ou alcooliques, distillées de toute matière première ou contenant ou mélangées avec des alcools distillés de tout genre, ou tout mélange de liqueurs ou d'alcool

avec de l'eau, par gallon de la force de preuve, ou dans le cas d'une force supérieure à la force de preuve, dans la même proportion sur la quantité de liqueur qui serait obtenue par la réduction à la force de preuve ; et lorsque la force sera inférieure à la force de preuve, le droit sera calculé sur une quantité réduite de la liqueur en proportion de l'infériorité de la force ; pourvu qu'aucune réduction ne soit calculée au-dessous de la force de 15 p. c. au-dessous de preuve, mais que toute liqueur de force inférieure soit taxée comme étant de 15 degrés au-dessous de la force de preuve :

(a) Alcool éthylique ou la substance généralement connue sous le nom d'alcool oxide d'éthyl hyduté ou esprit de vin, genièvre de tout genre, non autrement spécifié, rhum, whiskey et toutes liqueurs spiritueuses ou alcooliques non désignées ailleurs ; alcool amylique ou toute substance connue sous le nom d'esprit de pommes de terre ; alcool méthylique, alcool de bois, naphte de bois, pyroxiline ou autre substance connue sous le nom d'esprit de bois ou d'alcool méthylique ; absinthe, arrack ou eau de vie de palmier, eau de vie (*brandy*) y compris l'eau de vie artificielle et les imitations d'eau de vie, cordiaux et liqueurs de tout genre, non spécifiés ailleurs ; mescal, pulque, schiedam et autres schnapps, taifa, angostura et amers ou boissons alcooliques du même genre.....\$2.25 par gallon.

(b) Alcools ou esprits de tout genre, mélangés avec des ingrédients qui les font désigner sous le nom d'anodynes, élixirs, essences, extraits, lotions, teintures ou remèdes non spécifiés ailleurs, \$2 25 par gallon et 30 p.c. *ad valorem*.

(c) Parfums à base d'alcool, bay rhum, eau de cologne et de lavande, lotions pour les cheveux, les dents ou la peau et autres eaux de toilette contenant un alcool quelconque, en bouteilles ou flacons de pas plus de quatre onces chacun, 50 p.c. *ad valorem* ; en bouteilles, flacons ou autres récipients contenant plus de quatre onces chacun, \$2.25 par gallon et 40 p.c. *ad valorem*.

(d) Ether nitreux, esprits sucrés de nitre, essence aromatisée d'ammoniaque, \$2.25 par gallon et 30 p.c. *ad valorem*.

(e) Vermouth ne contenant pas plus de 30 p.c. et vin de gingembre ne contenant pas plus de 26 p.c. d'alcool de preuve, 80c le gallon ; s'ils contiennent plus que ces proportions d'alcool, \$2 25 par gallon.

31. Lait condensé, 3/4c la livre.

32. Café condensé, café au lait condensé, préparations de lait et autres semblables, 35 p.c. *ad valorem*.

55. Biscuits de tout genre, non sucrés, 25 p.c. *ad valorem*, biscuits de tout genre, sucrés, 27 1/2 p.c. *ad valorem*.

79. Fruits conservés dans des jarres hermétiquement fermées ou autre récipient, 2/4c la livre, y compris le poids des jarres ou autres récipients.

80. Fruits conservés dans l'eau de vie ou autres spiritueux, \$2 par gallon.

82. Gelées, compotes et confitures, non spécifiées ailleurs, 3/4c par livre.

152. Peintures et couleurs préparées à l'alcool et tous vernis et lacques à base d'alcool, \$1.12 1/2c par gallon.

392. Tout sucre de couleur plus pâle que le No 16, étalon hollandais tous sucres raffinés de quelque genre, qualité ou couleur que ce soit, 1c et 14 centièmes par livre.

Sucre brut, couleur inférieur au No. 16