

Montreuil A.....	O. Charland	25
May Hy J.....	H. Levitt	12
McPherson D.....	L. Glauberson	12
Marier A.....	J. A. Flood	13
McRae D. D.....	F. Dansereau	11
Murray John.....	Johnny Hamelin	20
Noble Dame Vve E.....	F. Brown	13
Nadon M.....	D. Cloutier	16
Osborn E. H.....	L. C. Meunier	10
Paquette Dame L.....	N. K. Fairbank	18
Poirier J.....	E. C. Campeau	40
Prume J. J.....	John D. Duncan	72
Paradis Dme R. et al.....	J. Deschatelets	40
Poliquin J. D.....	J. Chabot	7
Perron A.....	A. Dubord	20
Russell G.....	D. Dufort	7
Rogers J. G.....	L. M. Lymburner	40
Robertson J. B.....	Dame L. A. Boyer	39
Shipton W.....	J. E. O'Brien	5
Selcer S. & Son.....	W. E. Walsh	10
Skelly Wilfrid.....	H. Pigeon	13
Turgeon A.....	A. Charlebois	8
Townsend W. G.....	C. C. Tison et al	11
Tessier A. jr.....	J. E. Dagenais	5
Thomas G.....	E. Bérard & Cie	14
Tolland J.....	T. K. T. Stone	24
Thibaudeau J. A.....	A. Lachapelle	5
Thompson F. W.....	The Wilson Co	22
Thouin P. A.....	J. R. Lesage	17
Trudeau J.....	J. S. Michaud	13
Valiquette T.....	J. E. Lafrance	19
Whelan Jas.....	J. B. Parent	7
Wilson J. A.....	H. Therrien	9
Weber H.....	D. A. Monahan	25
<b>Pointe Claire</b>		
Charlebois A. J.....	Hy Tucker	37
Charlebois A.....	J. Pugsby	39
<b>Sault aux Récollets</b>		
Myler Annie E. et vir.....	Phil. Boyer	6
<b>Starnesboro</b>		
Houle A. L.....	G. Deserres	28
<b>Shawinigan</b>		
Lafond Evariste.....	W. Ferron	7
Leblanc James.....	U. Brunelle	12
Rancourt Jos.....	T. Demers	29
<b>Shawinigan Falls</b>		
Bergeron Roger & Cie.....	L. N. Gagnon	50
Goulet David.....	H. Doucet	11
Laventure Alcide.....	J. Bussière	11
<b>Soulanges</b>		
Gonthier O.....	C. Montpellier	44
<b>St Canut</b>		
Labelle J.-B.....	Philias Brunet	23
<b>Ste Cunégonde</b>		
Séguin N.....	C. J. Flanagan	11
Raymond J. Edmond alias.....	J. B. Dubois	11
Malouin J. et al.....	E. Bélair	20
<b>Ste Flore</b>		
Dontigny Phil.....	J. N. Dessurault	39
Giroux Jos.....	T. Marcotte	65
<b>St François</b>		
Duplessis F. X.....	J. H. Chapleau	60
<b>St Hilaire</b>		
Bourgeois Aqua.....	V. R. Benjamin	58
<b>St Henri</b>		
Lacroix Ferd.....	Henri Campeau	16
Duquette N.....	J. Dufort	24
Brousseau N.....	H. Deschamps	8
Renaud J. A.....	G. Yon	16
<b>St Hyacinthe</b>		
Guertin Anth.....	J. M. Fortier	12
<b>St Jean</b>		
Poutré Jos. et al.....	Banque Nationale	69
<b>St Laurent</b>		
Clément J.....	J. Tessier	20
<b>St Louis—Mille End</b>		
Hogue J.....	J. St Jean	7
Ouimet A.....	E. Martel	7
Brunet J. B.....	Trefflé Dubois	7
<b>St Raymond</b>		
Quintal R.....	P. Gravel et al	22

<b>Ste Sophie de Levrard</b>		
Mathieu Wilf.....	T. Demers	21
<b>St Tite</b>		
Groleau Wm.....	S. H. Frigon et Cie	94
<b>St Valentin</b>		
Payant Fidolin.....	F. Payette	34
<b>Trois-Rivières</b>		
Bellemare Célestin.....	W. Labarre	30
Bourque Narc.....	Hon. H. G. Malhiot	16
Champagne Gilbert.....	E. D. Boisclair	24
Chaudonnet Pierre.....	L. Pelletier	14
<b>Valleyfield</b>		
Leduc G. M.....	S. M. Luke	5

**INDUSTRIE LAITIÈRE**

(Fin)

Cependant, il y aurait un beaucoup plus petit pourcentage de boîtes brisées, si elles étaient faites pour mieux s'ajuster aux fromages: Comme de raison elles ne doivent pas être assez justes pour empêcher les fromages d'en être tirés aisément. Un vice sérieux dans la mise en boîtes des fromages, c'est d'avoir les fromages plus hauts que la boîte. La partie qui projette au-dessus de la boîte s'aplatit quand les fromages sont empilés cinq ou six de haut dans l'entrepôt. C'est simplement un manque de soin que de faire les fromages trop hauts pour les boîtes. C'est quelque fois le manque de soin ou la paresse qui a pour résultat de faire des coins en saillie sous les fromages, mais souvent c'est parce que les presses sont de si mauvaise forme qu'il est impossible de donner aux fromages une pression suffisante. Quelqu'en soit la cause, c'est une très sérieuse objection, et plusieurs fromages très bien faits sous les autres rapports, sont condamnés comme "au-dessous des plus beaux," à cause de ce défaut.

**Beurre**

"Le défaut le plus commun dans la qualité du beurre a été la présence de raies blanches, comme des fils. Il n'a pas toujours été facile de mettre le doigt sur la cause exacte de ce défaut, mais il est indubitablement dû à des erreurs dans le salage et la manipulation du beurre. Si le sel est ajouté au beurre pendant que ce dernier est encore dans une condition granulaire, et pas en trop grande quantité à la fois, de façon à ce qu'il puisse se dissoudre rapidement et se distribuer à travers la masse de beurre jusqu'à un certain point, avant qu'on commence à le travailler, il n'y aura aucun embarras provenant des raies. D'un autre côté, si le travail est commencé avant qu'on y ajoute du sel, comme c'est quelquefois la pratique, le sel est alors jeté sur la surface unie dont l'eau a été retirée, et il en résulte que le sel ne se dissout pas tout de suite, mais reste pour quelque temps dans une couche partiellement dissoute entre la surface du beurre. Il y a probablement une espèce de blanchiment du beurre par l'action chimique du sel, dans une solution si forte, lequel effet reste en arrière sous la forme de raies blanches, quand le sel non dissout disparaît finalement. "L'exposé qui précède ne doit pas être confondu avec la cause du beurre marbré,

qui est une chose différente, quoique, si paradoxal que cela puisse paraître, ce soit aussi le résultat de n'avoir pas distribué le sel également à travers la masse du beurre, soit à cause de l'addition négligée du sel, de l'insuffisance du travail, ou du travail fait à des températures défavorables. Les parties qui contiennent le plus de sel ont la couleur la plus foncée, parce que l'addition du sel au beurre en quantités appropriées, a cet effet. L'action est probablement physique, affectant les rayons de lumière. C'est seulement quand le sel et le beurre viennent en contact par couches, et restent ainsi pendant quelque temps que le blanchiment se produit, lequel cause les raies blanches.

"Une partie du papier de parchemin employé, n'est pas de bonne qualité, et trop léger en poids pour donner une protection suffisante au beurre.

"Il n'y a aucun moyen d'augmenter la valeur commerciale du beurre canadien, meilleur que celui de porter plus d'attention au fini et à l'apparence. La manière négligente dont on arrange certains beurres et l'apparence malpropre des boîtes sont une disgrâce pour les parties qui en sont responsables. Il y a beaucoup de place pour l'amélioration dans la fabrication et l'étampage, et je signalerai que c'est une erreur de se servir d'encre rouge pour ces fins, parce que cette couleur désigne les produits envoyés en Grande-Bretagne par certains pays, sous le nom de "Stocks foulés," ou "stocks de cuillers."

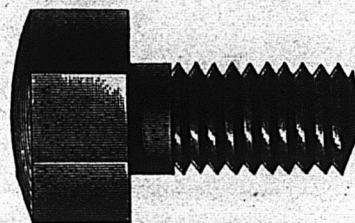
**MARQUER SÉPARÉMENT LES PRODUITS INFÉRIEURS DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE.**

"Si les fabriques suivaient la pratique de mettre une marque distinctive sur tous les colis de produits de l'industrie laitière qui sont de qualité inférieure, ce serait à leur grand avantage. Plus d'un chargement de fromage ou de beurre de qualité passable, excepté pour quelques "rebuts," est condamné, comme un lot, parce qu'à l'examen par le marchand, quelques-uns de ces échantillons inférieurs sont tombés, par hasard, sous la main de l'expérimentateur. Ces "rebuts" sont quelquefois inclus parmi les autres, dans l'espoir qu'ils pourront passer sans être découverts. A part la malhonnêteté d'une pareille tentative, je signalerai le peu de chance qu'elle a de réussir. Pratiquement, chaque fromage est enlevé de sa boîte, et les hommes qui font cet ouvrage jour par jour, acquièrent une telle habileté, que rarement quelque chose d'inférieur peut échapper à leur attention. Comme de raison, il est bien connu que tous les fabricants ne sont pas assez bons juges de beurre ou de fromage pour faire toujours la distinction entre le "plus beau" produit de la laiterie, et les grades au-dessous. La compétence à juger est une matière qui s'acquiert en grande partie par la comparaison, en conséquence, le fabricant qui souvent ne voit pas autre chose que ses produits, et n'a aucun autre étalon pour se guider, n'a pas l'occasion d'acquiescer de l'habileté sous ce rapport. Il y a cependant bien des fournées de fromage, et bien des barattes de beurre, que le plus simple commerçant doit savoir n'être pas, en qualité, à la hauteur de l'étalon.

**THE JOHN MORROW MACHINE SCREW COMPANY**

Limited

MANUFACTURIERS DE



Vis à grosses têtes.  
 Vis à demeure.  
 Vis spéciales fraisées.  
 Tenons pour engins, etc.  
 Ecrous découpés à froid dans toutes les variétés de finition.

**INGERSOLL, ONT.**