

personnes travaillait en exerçant simplement une pression alternante sur la tétine, tandis que l'autre faisait un massage longitudinal.

Le lait recueilli par cette dernière méthode était sensiblement plus gras que l'autre, la différence étant de 45 à 55 pour cent. La manière de traire a donc une très grande influence sur la qualité du lait: cette influence, nous ne pouvons l'expliquer que si nous admettons qu'elle est en rapport avec l'excitation produite.

Le lait obtenu au commencement de la traite faite par le massage longitudinal n'est pas aussi gras que celui qui vient à la fin de la traite. Jusqu'à maintenant, on expliquait ce phénomène par le fait qu'une traite peu prolongée finissait par détacher des vaisseaux lactifères les particules de beurre qui adhèrent à leurs parois. Ce n'est pas l'opinion de M. Lepoutre; il fait remarquer que l'opération est en général plus vigoureuse à la fin qu'au commencement, que par conséquent l'excitation doit être plus forte et l'action réflexe plus considérable sur les tissus mamillaires, produisant ainsi une sécrétion lactifère plus riche en matières grasses.

Les expériences de l'assistant du professeur Roquet tendent à condamner tout emploi de machines à traire, particulièrement de celles qui sont basées sur la pompe centrifuge. Jusqu'ici on supposait que la supériorité de la traite par la main ne consistait que dans la quantité du lait obtenu, mais nous devons y ajouter maintenant celle de l'abondance des matières grasses.

Quoiqu'il semble, d'après ce qui précède, que l'emploi de machines à traire par lesquelles on croyait avoir résolu le problème de la traite artificielle soit inutile, il est plus que probable que des machines plus perfectionnées leur succéderont. Les principes qui régleront ces nouveaux appareils seront basés sur la production mécanique de l'excitation nerveuse, actuellement obtenue d'une façon inconsciente par la main. La con-

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury,

MONTREAL.

FORTIER & MONETTE

604a rue St-Paul

Tel. Tel. Mar 1879.

Tel. Marchands 679

MONTREAL

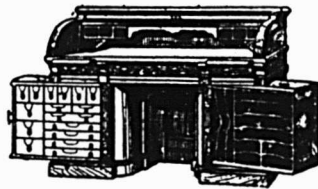
Beurre, Œufs, Fromage

Et tous les produits de la ferme.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

RECOMMAN-
DATIONS

La Banque "Sovereign."
Nos Patrons et Clients.
R. G. Dun ou Bradstreet.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devançant toutes les autres marques.

Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. Canadian Office and School Furniture Co., Limited, Preston, Ont. Can. Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

séquence de ce qui précède c'est que la machine à traire de l'avenir, construite d'après les principes que nous venons d'énoncer, traitera mieux et obtiendra une plus grande quantité de lait plus riche en matières grasses et cela d'une manière plus égale et plus scientifique.

[LA LAITERIE]

[Traduit du "Irish Farming World"]

LE BEURRE DANOIS

M. J. B. Jackson, agent commercial Canadien à Leeds, fait un rapport intéressant sur le système de fabrication et d'exportation du beurre en vigueur au Danemark. Voici ce rapport:

La prééminence du beurre Danois sur les marchés anglais a été obtenue par l'organisation et la coopération.

En 1903, les laiteries coopératives au Danemark étaient au nombre de 1,057, avec 150,000 membres. Les plus grandes laiteries peuvent exploiter le lait de 1,000 à 2,000 vaches chacune. Elles ont produit 1,580,000 quintaux de beurre qui s'est vendu \$47,860,000. Les exportations en Grande-Bretagne représentent 95 pour cent de cette énorme quantité de beurre, soit 43,4 pour cent de tout le beurre importé. Ces laiteries coopératives sont des sociétés productives dans lesquelles tous les actionnaires ont des droits égaux, qu'ils possèdent une seule vache, ou qu'ils en possèdent cent, les profits sont proportionnels à la qualité et à la quantité du lait livré, et toutes les dépenses sont également réparties suivant la même règle.

Ces crémeries coopératives du Danemark sont organisées et dirigées d'après des méthodes qui ressemblent beaucoup à celles adoptées dans les crémeries et fromageries du Canada, avec cette exception importante que le produit est expédié chaque semaine par l'intermédiaire d'une organisation centrale, quel que soit le marché. Le beurre est expédié sur Copenhague, ou le port de livraison, le mercredi de chaque semaine; de là, il est transmis le jeudi soir aux ports de Hull ou de Newcastle par

PLUS DE 50

Assortiments Différents

DE PORCELAINES ET DE FAÏENCE

En stock à présent

Barnard & Holland Co.

MONTREAL

Nous vendons nos marchandises à des prix très bas.
Ecrivez-nous pour ce dont vous avez besoin.

