

es "rr" qui y sont, lesqu
nt les réseaux du diable,
s tirent en arrière ceux
rendre le bien d'autrui

WINDSOR
Tél. 5546

SSON

URGIEN

ONT.

au THEATRE LOEWS
Lundi 10 à 12
Samedi 10 à 12
Mercredi—Matinée
et soirée

Téléphones:
Adélaïde: 6805—6806

& Greer

TEURS, ETC.

TAL LIFE

371 rue Bay

ORONTO, CANADA

considération

re dépôt dans

e de la Provin

rio

NTIE PAR

nt d'Ontario

us les comptes.

O'TTAWA :

A. C. Smith, gérant

ursales.

U "CANADIEN".

arris

ing Co. Ltd

ing Road

O, ONT.

ettes Lithographiques,
verts de Catalogues,
rain, etc.

de rancune, toutes les raisons
l'avait eues de se venger.
Mais sa conscience, enfin
rée à la lueur fulgurante
grand amour, lui faisait
une fois de plus, la grande
d'éternelle vérité.
La vengeance n'appartient
Dieu!

XIII
LA PERQUISITION
Absorbé dans son rêve, Pa
rouve n'entendait rien, n
rien de ce qui se passait
de lui.

En bas, la douce chanson
ne Mlle avait été brusqueme
terrompue par un coup de
te autoritaire. En hâte, elle
rabattu ses manches sur se
frères, arrangé les plus chie
de son tablier et couru à la
se demandant quel visiteur
vait sonner ainsi.

Trop vite elle avait comp
semblait commander aux aut
pouvait laisser à la jeune
le moindre doute sur l'obje
te dangereuse visite; pour
l'aller allait être faite, pou
mière fois, dans la maison
toyen député Derouev.

(A suivre)

VENDREDI, 3 JUILLET 1923.

Pour le Cultivateur

L'Agriculture est la plus grande source de richesse de notre pays.

Augmenter la production agricole, c'est contribuer au développement du Canada.

QUELQUES CONSEILS AUX FABRICANTS

COMMENT AMELIORER LA QUALITE DU BEURRE ?

Les exportateurs nous font souvent cette objection: "Il est difficile de former des envois considérables de beurre de qualité uniforme, parce que les lots sont si petits qu'il faut en prendre dans un grand nombre de fabriques pour remplir une liste, disons, de cinq cents boîtes."

En effet il est beaucoup plus difficile d'obtenir l'uniformité du beurre quand les beurrières sont petites et nombreuses que si elles étaient considérables; mais si elles étaient considérables, je ne suis pas prêt à dire que c'est impossible, parce que la preuve du contraire à tous les semaines. En effet, il nous arrive toutes les semaines du beurre qui rencontre toutes les exigences du marché, et qui est si uniforme sous tous les rapports, qu'il est impossible de dire s'il provient d'endroits différents ou de différentes fabriques, si la marque fabrique n'apparaissait pas sur chacune des boîtes.

L'uniformité réside dans la couleur, le pourcentage du sel et la texture. Le défaut de couleur ne consiste pas seulement en ce que le beurre est marbré, mais surtout en ce qu'il varie beaucoup en nuances, parfois trop pâle ou jaune, parfois trop foncé. La couleur provient de ce que l'on ne compte pas tous les facteurs suivants: 1. du degré de fermeté que l'on a; 2. de la matière grasse au beurre; 3. de la quantité de beurre contenu dans chaque boîte; 4. de la température de la chambre; 5. de la manière d'obtenir ce beurre. Ces conditions varient et ainsi dire continuellement.

puisque nous rencontrons durant la saison de fabrication des écarts de température très considérables, des changements qui s'opèrent dans le lait à mesure qu'il avance dans la période de lactation, les globules étant plus gros au commencement de la période qu'ils ne le sont à la fin, ce qui fait que la crème est plus facile à baratter le printemps qu'elle ne l'est l'automne; il y a aussi des crèmes plus ou moins riches en gras, etc., etc. Vu toutes ces variations, l'on ne peut donc pas indiquer de degré fixe de la température du barattage.

Ce que l'on conseille, c'est de refroidir suffisamment la crème pour obtenir en 45 minutes, à peu près, le barattage complet sans qu'il y ait excès de pertes de gras dans le lait de beurre, (20 p. c. pertes normales.)

Ce degré de fermeté n'est pas exact pour ceux qui font deux écrémages pour former un barattage, en abaissant beaucoup la température du premier en y ajoutant la crème chaude du deuxième pour ajuster la température du barattage. Cette dernière crème n'ayant pas eu le temps de subir l'effet du froid, il s'en suivra que la couleur ne sera pas ce qu'elle doit être.

Ce degré de fermeté n'est pas exact encore pour ceux qui barattent la crème trop chaude ou pas maintenue assez froide, ou encore qui ne refroidissent pas la baratte avant d'y mettre la crème, dont la quantité est très souvent petite, proportionnellement à la grandeur de la baratte, et qu'après le barattage terminé et le lait de beurre soustrait, laissent le beurre tremper à l'eau froide, dans des quantités beaucoup plus qu'il en faut pour le laver, afin qu'il soit assez ferme pour être malaxé.

Ce qui arrive dans ces cas, c'est que l'extérieur des morceaux de beurre est trop ferme et que l'intérieur ne l'est pas assez; alors, la couleur sans être marbrée ne sera pas uniforme. La seule manière d'obtenir ce refroidissement, c'est en se servant d'eau à la glace dans

l'espace réservé à cet effet sous le bassin à crème et en brassant la crème souvent, durant le refroidissement. Pour ceux qui ont des pasteurisateurs, surtout ceux à double fonds, la chose leur est facile.

Il faut aussi tenir compte des quantités de chaque barattée. C'est évident que le beurre d'une grosse barattée se malaxe plus vite que le beurre d'une plus petite; or si l'on fait subir la même somme de travail aux deux, la couleur, de l'une ne sera pas la même que l'autre. Aussi il nous arrive très souvent de constater dans les envois de chaque semaine, que la couleur d'une barattée est plus pâle que les autres; sans doute c'est la journée de lundi qui, généralement, est plus considérable. La couleur du beurre ne peut pas être marbrée et la nuance ne peut varier, si le beurre au moment d'être malaxé est toujours dans les mêmes conditions, (54 à 56 en été, et plus élevé dans les temps froids), et en lui faisant subir tout le travail nécessaire, travail qui doit être fait plutôt lentement, pour que le sel se mélange parfaitement et que la quantité d'eau voulue soit bien incorporée.

Le beurre salé dans les mauvaises conditions que je viens d'énumérer ne peut pas être uniforme. Si le sel n'est pas parfaitement incorporé ou pas complètement dissout ou encore s'il se trouve d'eau libre dans le beurre, l'impression sera toujours que le pourcentage est trop élevé. Chaque fois que la température du dehors s'élève ou s'abaisse assez considérablement, le pourcentage de sel change aussi. Si la température s'élève, le beurre est plus salé, si elle s'abaisse le contraire se produit. Cette variation s'explique par le fait que, quand il fait chaud le beurre est plus mou au moment d'être malaxé et le sel qu'on ajoute se dissout plus vite et s'incorpore au beurre en plus grande quantité. Quand il fait froid le beurre est plus ferme et avant que le sel ne se dissolve et s'incorpore, une plus grande quantité est entraînée au dehors de la baratte par l'eau qui s'échappe du beurre.

Si j'ai mentionné les défauts de couleur du salage avant ceux de texture, qui pourtant paraissent être les plus grands, c'est que les premiers sont familiers à tous les juges, pendant que les autres passent souvent inaperçus. C'est aussi parce que si l'on prend les moyens de faire disparaître les premiers, l'on a bien des chances d'éviter les derniers, car ces défauts de texture, faibles, beurre sans cohésion au libre, beurre collant, grain éraillé, cassant, gras et granuleux, proviennent de ce que la matière grasse n'a pas été bien conditionnée dans la crème pour le barattage, et que nécessairement elle ne se trouve pas à l'ère pour le malaxage. Il serait trop long d'énumérer la cause probable de chacun de ces défauts: qu'il suffise de dire que les quatre premiers sont généralement dus à ce que la crème est barattée trop chaude ou pas gardée longtemps froide et que les quatre derniers peuvent être causés par le malaxage du beurre fait à trop basse température ou trop malaxé. Tandis que si les températures sont contrôlées de manière à ce que le beurre au moment d'être malaxé soit en condition de supporter tout le travail nécessaire, on obtiendra toujours une texture bien compacte et homogène, une couleur uniforme et de même nuance, et la quantité de sel sera

toujours la même, suivant qu'on lui en aura ajouté, pour satisfaire les exigences des marchés, (2 p. c. pour l'exportation).

Je n'ai pas parlé de la saveur, mais il va sans dire qu'en prenant les moyens d'obtenir l'uniformité pour ces trois points, on ne nuira pas à cette qualité essentielle; car en atteignant l'uniformité, on obtiendra aussi une meilleure saveur.

GEORGES CAYER.
Classificateur-surveillant.
Du "Bulletin de la Ferme".

L'ALIMENTATION DES POISSONS

L'HUILE DE FOIE DE MORUE DANS L'ALIMENTATION DES POISSONS.

Une expérience a été conduite à la ferme expérimentale centrale d'Ottawa, en 1923, pour connaître l'effet de différents aliments riches en vitamines dans l'alimentation des poissons. Il y avait 14 groupes de 40 poissons chacun. Tous étaient logés dans une pousinière, sur un plancher de ciment recouvert d'un linge de laines de plume. Le groupe No 1 était le groupe témoin et recevait une ration de base, qui consistait en un grain régulier à litière, et une pâte composée de gru rouge, de gru blanc, de farine de blé d'Inde et de farine d'avoine, en parties égales, et une demi-part de farine de viande. Nous fournissons également du gravier, des fourrages du lait et de l'eau.

Les treize autres groupes recevaient tous la même ration et, en plus, un ou deux aliments que l'on savait être riches en vitamines. Voici quels étaient ces aliments: germes de blé, polissures de riz levure Larro (une levure morte préparée pour l'alimentation), leurre Fleischman (une levure vivante), pulpe de tomate, huile de foie de morue et foie cru.

À la fin de l'expérience, qui a duré trois semaines, le groupe 4, celui qui recevait de la levure Larro, n'avait perdu aucun pousin, tandis qu'il y avait un pousin de mort dans chacun des groupes 7 et 11—ceux qui recevaient de l'huile de foie de morue seul et de la levure Larro. Quelques autres en avaient perdu beaucoup plus, celui qui en avait perdu le plus était le groupe 14, qui recevait de l'huile de foie de morue et des polissures de riz; il y avait 8 pousins de morts dans ce groupe.

L'effet de l'huile de foie de morue sur la faiblesse des pattes était peut-être le résultat le plus marqué de cette expérience. Aucun des groupes qui recevaient de l'huile de foie de morue n'exhibait de symptômes de faiblesse des pattes, tandis que tous ceux, sans exception, qui n'avaient pas reçu l'huile de foie de morue, contenaient des pousins qui ne pouvaient faire usage de leurs pattes ou qui accusaient des symptômes préliminaires de faiblesse.

En outre, à la fin de l'expérience, quinze pousins qui avaient complètement perdu l'usage de leurs pattes ont été retirés des différents groupes, mis dans une loge par eux-mêmes et nourris avec une ration contenant de l'huile de foie de morue. L'un de ces pousins était en si mauvais état qu'il pouvait à peine marcher, il paraissait très près de sa fin.

Après de trois jours, la plupart des pousins s'étaient beau-

coup améliorés: vers le cinquième jour, ils paraissent être beaucoup mieux; vers le onzième jour ils étaient revenus à un état de santé normal, sauf le pousin déjà mentionné, et vers le quatorzième jour, ce dernier pouvait courir comme les autres. Ils ont alors été soumis à une ration régulière et tenus sous observation pendant trois mois; la faiblesse des pattes n'est pas revenue pendant ce temps et ils se sont développés d'une façon tout à fait normale.

Comme ces résultats ne font que confirmer les recherches précédentes faites sur cette ferme, nous en avons conclu que l'on peut prévenir ou guérir la faiblesse des pattes chez les pousins en cours de développement par l'emploi de l'huile de foie de morue.

GEO. ROBERTSON,
Adjoint à l'Aviculteur du Dominion
Notes des fermes expérimentales.

LE MARCHÉ D'OTTAWA

Les fraises ont subi une baisse considérable sur le marché. De \$2.00 le seau qu'elles se vendaient la semaine dernière, elles sont maintenant réduites à \$1.25 et \$1.40. Il y en a une grande abondance. Certains légumes ont aussi baissé de prix. Les choux, qui étaient cotés la semaine dernière à \$1.40 la douzaine peuvent être obtenus aujourd'hui pour \$1.00. Les petits pois se vendent 35c le gallon. Les autres prix en général restent les mêmes. Les oeufs et le beurre se vendent encore à 30c et 35c chacun. Il y en est de même des viandes et des grains.

Pour un commencement de semaine, il y a aujourd'hui une assez grande activité sur le marché.

PRODUITS DE LA FERME

Beurre, en carré 35c
Beurre, en boulette 33c à 35c
Crème, pinte 40 à 45c
Oeufs, frais 33c à 35c

VIANDES

Boeuf, devant 4 à 6c
Boeuf, arrière 8 à 10c
Boeuf, carcasse 6 à 7c
Poulets, la paire \$2.25 à \$2.75
Poulets, la livre 28 à 35c
Poules, la livre 25 à 30c
Agneau, arrière 25 à 28c
Agneau, devant 20 à 22c
Agneau, carcasse, la livre 22 à 28c
Porc, léger 18 à 15c
Porc, pesant 10 à 12c
Veau, devant 5 à 7c
Veau, arrière 10 à 12c

FRUITS

Pommes, gallon 50 à 60c
Bananes, la douz. 25 à 30c
Pamplemousses, 3 pour 25c
Citrons, la douz. 20 à 25c
Oranges, grosses, la douz. 40 à 60c
Oranges, petites 25 à 35c
Ananas, chacun 15 à 25c
Rhubarbe, le paquet 5 à 10c
Fraises, la boîte 15 à 15c
Fraises, le seau \$1.25 à \$1.40

LEGUMES

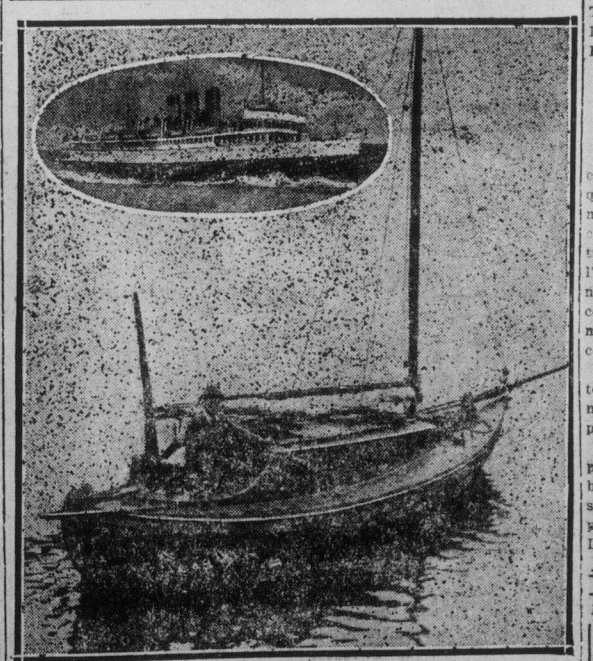
Epinards, le gallon 10 à 15c
Patates, la poche 90c
Patates, le gallon 10 à 15c
Patates, nouvelles, le gal. 25 à 30c
Pois verts, le gallon 50c
Asperges, 2 paquets 25c
Asperges, la douz. \$1.25
Concombres, chacun 10 à 15c
Choux 5 à 10c
Carottes, la poche \$1.00
Carottes, le gallon 20c
Céleri, le paquet 15c
Persil, le paquet 5c
Salade, douze têtes 15 à 25c
Oignons, paquets de douze 20c
Oignons, Spanish, la lb. 15 à 25c
Radicis, paquets de 2 douz. 25c
Tomates, la livre 15 à 20c
Plants de tomates, la douz. 25 à 30c
Betteraves, paquets de douze 75c

LA PICOTE

Des rapports obtenus de sources canadiennes autorisées démontrent que durant l'année 1924, la moyenne de la mortalité causée par la picote a été, sur chaque cent cas, trois fois plus élevée que durant l'année 1923. En 1924, la moyenne de la mortalité a été de 2.27 par cent cas de picote. En 1923 la moyenne a été de moins de un pour cent.

En 1924, sur 1,023 cas de picote au Canada, 23 personnes sont mortes. En 1923, sur 350 cas, 3 personnes sont mortes.

Bien que le nombre de cas de picote ne soit pas très considérable, cependant il n'y a pas de raison pour que cette maladie ne disparaisse pas complètement du pays. La chose est possible au moyen de



En Route pour un Voyage de 8,500 milles

QUELQUES jours après l'arrivée du "Princess Kathleen" dans le port de Victoria, à la suite de son voyage de 8,500 milles de l'Alaska jusqu'à la côte occidentale du Pacifique, où ce vapeur est désigné en service entre Vancouver, Victoria et Seattle, un petit voilier à peine long de 25 pieds, quittait modestement son quai de Victoria, pour refaire en sept semaines, le voyage que venait de terminer si heureusement le puissant et luxueux transatlantique que le Pacifique Canadien vient d'ajouter à sa flotte côtière.

À bord de cette frêle embarcation qui allait se lancer dans une si périlleuse aventure et essayer de rallier l'Angleterre en passant par le canal de Panama et en traversant l'Atlantique, se trouvait un seul homme — le commandant Eustace B. Maude, R. N., résident de Mayne Island, C. B. Quoique âgé de 70 ans, le commandant Maude, comme on peut le voir, n'a rien perdu de la hardiesse de sa jeunesse. Marin d'une rare expé-

rience et encore en pleine possession de toute sa force physique, il s'embarqua dans son "dory", convaincu que celui-ci résisterait tout aussi heureusement à l'épreuve de son voyage, que venait de le faire le "Princess Kathleen" dont il avait salué l'arrivée à Victoria, quelques jours plus tôt.

Le Commandant Maude a eu une carrière maritime bien remplie. Alors qu'il était encore jeune, il servit comme lieutenant à bord du yacht royal de la reine Victoria. Plus tard il commanda le "Téméraire" au cours de divers engagements avec des pirates au large de la péninsule malaise et dans la mer de Chine.

Le "Half-Moon", c'est le nom du petit bateau dont il est aujourd'hui tout l'équipage, doit couvrir la majeure partie de son long trajet à voile. Cependant pour les temps de calme plat, le commandant Maude y a fait installer un petit moteur de cinq chevaux.

la vaccination préventive. Il ne s'agit pour le public que de suivre les instructions des autorités qui ont le soin et la sauvegarde de la santé publique.

Le bonheur est une fleur dont on ne goûte le parfum que dans la main d'autrui.

Tél. R. 1731-w 218 MURRAY

T. St-Jacques

REPARAGE DE Radiateurs d'Automobiles, de Trucks, Tracteurs, Camions, etc. Nous faisons une spécialité du réparation des radiateurs seulement. Qu'ils soient trop chauffés, gelés, défoncés, tordus ou crevés, ainsi que "recoragés". Une visite est sollicitée.

BOIS D'ETE

Slabs coupés (mou) \$3.00 le voyage
Slabs coupés (dur) \$4.00 le voyage
Bois dur \$4.50
Tout sec.

W. E. BEATON
467 Echo Drive, OTTAWA, ONT.
Tél. Carling 1857

23j—6m.

VOS IMPRESSIONS

SI VOUS recevez un catalogue bien fait, dont les illustrations sont bien imprimées, votre première IMPRESSION est que la maison qui vous l'envoie possède des marchandises de première qualité.

SI VOUS voyez dans un journal une annonce bien rédigée et de belle apparence, votre première IMPRESSION est de la lire et d'en faire votre profit.

SI VOUS voyez dans une vitrine une affiche ou une pancarte bien faite et imprimée de façon à mettre en évidence ce qui frappe le plus l'intelligence, votre première IMPRESSION est de vous arrêter pour en lire les détails.

SI VOTRE première IMPRESSION, en lisant ces quelques lignes est que nous avons raison, confiez-nous vos autres IMPRESSIONS.

Le Canadien Limitée

TEL. R. 6366. 820 RUE DALHOUSIE

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien

Abonnez-vous au Canadien