

6. Un malaxeur (pétrisseur).
7. Une tinette à fermeture hermétique.

Le gouvernement d'Ontario a chargé M. Lynch de préparer d'après sa méthode un traité de la fabrication domestique du beurre, ce qui n'est pas le moindre éloge fait à M. Lynch.

S'adresser à M. W. H. Lynch, Danville, P.Q.

LACTOSCOPE DE HEEREN

TRÈS SIMPLE ET TRÈS RAPIDE, FAIT L'ÉPREUVE DU LAIT EN
UNE SECONDE

Cet instrument s'emploie comme suit :

Placez quelques gouttes de lait frais sur la partie centrale de la rondelle de gutta-percha. Appliquez ensuite la rondelle de verre sur le lait, la face vernie dessous, de manière à faire correspondre la partie non vernie du verre au rond central du gutta-percha.

Le lait, à cause de sa transparence, prendra une nuance correspondant à l'une des teintes du verre ou à peu près. La qualité du lait est indiquée par les mots anglais qui se lisent à travers le verre et qui se traduisent comme suit :

Cream : Crème

Very fat : Très riche

Normal : Ordinaire

Less fat : Moins riche

Poor : Pauvre

Very poor : Très pauvre

Le lait de nos vaches canadiennes n'est jamais au-dessous de l'ordinaire, faites-en l'essai sur du lait connu. Quand le lactoscope vous indique qu'un lait est *Moins riche*, ou *Pauvre* ou *Très pauvre*, vous pourrez soupçonner le patron d'écrémer son lait ou d'y ajouter de l'eau,

En dépôt chez le Dr J. H. L. ST-GERMAIN, St-Hyacinthe.

On peut aussi se procurer le Lactoscope en s'adressant au Secrétaire de la Société.