

auquel on ne peut toucher que sur un mandat signé par tous les membres du conseil exécutif.

Il y a une troisième caisse, la caisse générale, alimentée par les revenus propres de la Cour Suprême et par un prélèvement de 5 p.c. sur le produit des cotisations. Cette caisse générale sert à défrayer les dépenses générales de la Cour Suprême, les frais de propagande etc. Les Cours Subordonnées administrent leurs propres revenus, paient leur médecin etc.

On a cru que la caisse de secours aux malades serait mieux placée sous le contrôle immédiat de la Cour Suprême. La décentralisation de cette caisse, comme dans l'Alliance Nationale, permet de surveiller de plus près les maladies ; mais d'un autre côté, les Forestiers prétendent que les Cours Subordonnées, en cas d'épidémie, par exemple, pourraient être les unes dans une position précaire, les autres riches ; telle cour aurait épuisé ses fonds de secours, telle autre en ayant de trop. La centralisation permet de répartir les fonds de la caisse également à tous les membres malades, de quelque cour qu'ils fassent partie.

Comme on le voit par les dates données au commencement de cet article, l'Ordre n'est pas bien vieux ; cependant il a vingt ans d'existence propre. L'accession constante de nouveaux membres le maintient encore parmi les sociétés dont la mortalité est très légère : à peine la moitié de la mortalité moyenne des vieilles compagnies. En 1893, sa mortalité a été de 5.47 par 1000 et en 1894, de 5.39 par 1000.

Aussi le fonds de réserve augmente constamment. L'état des finances de la société, au 1er janvier 1895 constate au crédit de ce fonds une somme de \$959,393.43, plus un excédant de caisse à la caisse d'assurance de \$168,743.11 et un excédant à la caisse des secours aux malades de \$59,088.57 ; de sorte qu'elle avait à cette date un actif total de \$1,187,225.11. Les recettes du mois de décembre 1894, de 68,264 membres ont été :

Cotisations, caisse d'assurance.....	\$75,085.16
" caisse de secours.....	8,577.78
Caisse générale.....	11,368.16
Total.....	\$95,031.10

Les déboursés de ce même mois ont été :

Par assurances payées..	\$23,850.00
" secours aux malades	4,083.90
" funérailles.....	450.00
" frais généraux.....	14,819.52
	<hr/>
	\$43,203.42

BALANCE :

Recettes.....	\$95,031.10
Déboursés.....	43,203.42
	<hr/>

Excédant de recettes pour le mois de décembre \$52,827.68

Le chiffre des admissions par mois a été :

Novembre 1894.....	2,149
Décembre ".....	3,077
Janvier 1895.....	2,124
Février ".....	2,262
	<hr/>

Soit pour 4 mois..... 9,612

Ces chiffres indiquent une prodigieuse activité de propagande, et une grande popularité de l'ordre tant au Canada qu'aux Etats-Unis et en Angleterre où le Dr. Oronhyatekha travaille depuis quelque temps, donnant de sa personne et remportant de grands succès.

FABRICATION DU BEURRE

(Suite)

L'acidification de la crème suit son cours, quand elle est arrivée au degré convenable, que l'on détermine au moyen de l'acidimètre (figure 2), on enlève le châssis garni de mousseline et on ferme le couvercle à charnières en l'assujettissant au moyen des boulons articulés. Pour envoyer la crème mure dans la baratte, on fait arriver par le tube K, dans le haut du récipient fermé, de l'air comprimé par la petite pompe J. La pression de cet air refoule doucement la crème par le tuyau L, qui part du fond du récipient, dans un réfrigérant multi-tubulaire (figure 6) M, où elle est refroidie à la température qui con-

FIGURE 6.—RÉFRIGÉRANT MULTITUBULAIRE POUR LE LAIT OU POUR LA CRÈME

vient pour le barattage. La crème sort du réfrigérant par le tube N, et arrive dans la baratte O.

Le ferment-mère se prépare dans le récipient G, à double paroi placé dans le même local que les récipients à crème. Le lait écrémé que l'on met dans ce récipient est d'abord porté à une température de 110° à 115° en admettant dans la double paroi de la vapeur par le H, le couvercle à charnières et à bou-

lons articulés dont est muni le récipient ayant été préalablement fermé. Quand la stérilisation du lait est achevée on le refroidit à 18° ou 20° en introduisant de l'eau froide dans la double paroi par le tube I, puis on ajoute le ferment

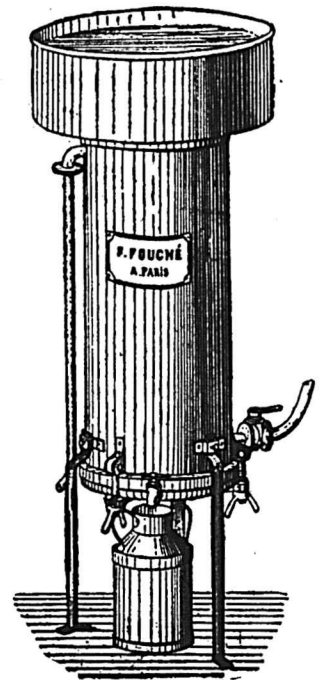


FIGURE 6.

lactique comme nous l'avons vu précédemment.

Les dispositions que je viens de vous indiquer peuvent être modifiées facilement suivant les circonstances locales. On peut, par exemple, placer tous les appareils sur un

FIGURE 7.—POMPE SPÉCIALE POUR LE LAIT ET LA CRÈME, MODÈLE ADOPTÉ PAR DES GRANDES LAITIÈRES.

même plan horizontal en se servant de pompes (figure 7), pour conduire la crème d'un appareil à un autre. ce qui ne souffre aucune difficulté. Dans tous les cas, les tuyauteries

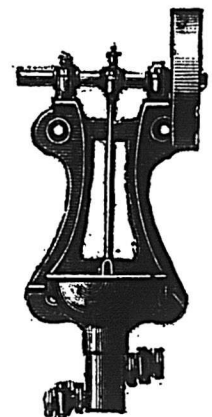


FIGURE 7.

seront nettoyées et stérilisées à la vapeur et devront être disposées de manière à pouvoir être vidées com-