

FABRICATION DOMESTIQUE DU BEURRE

En recommandant à l'attention du public la série d'appareils de M. W. H. Lynch, pour la fabrication domestique du beurre, le bureau de direction de la Société d'Industrie laitière n'entend pas détourner les patrons des beurreries auxquelles ils fournissent leur lait. Au contraire, c'est l'opinion bien arrêtée des directeurs que la fabrication domestique ne peut jamais être aussi profitable que la fabrication dans les beurreries.

Ces appareils sont destinés à ceux que la distance ou d'autres causes forcent à tirer parti de leur lait à la maison. Leur adoption contribuera infailliblement à améliorer la qualité du beurre de ferme qui jusqu'ici, il faut l'avouer, est bien loin d'être sans reproche.

M. Lynch a obtenu les premiers prix dans toutes les dernières expositions provinciales et du Dominion. Ses appareils sont fortement recommandés par plusieurs autorités, entre autres par le Prof. Arnold, par l'hon. M. Harris Lewis, par M. J.M. Jocelyn, par les comités de toutes les conventions de laitiers d'Ontario et de Québec, où ces appareils ont été exhibés, et enfin par le Comité d'Agriculture de l'assemblée législative de Québec pendant la dernière session, et par plusieurs membres éminents du Conseil d'Agriculture.

Cette série d'appareils se compose, entre autres choses, des instruments suivants :

1. Un thermomètre donnant tous les détails de température de la fabrication du beurre [voir fig. sur le couvert].
2. Une chaudière-couloir pour la traite des vaches.
3. Une crèmeuse, écrémant d'elle-même.
4. Un réservoir à crème.
5. Une baratte (deux modèles) pourvu d'un tuyau d'air et d'un tube-couloir.