

remplie de crème pour le barattage, elle doit être aux trois quarts remplie d'eau pour le lavage. Le beurre dans ces circonstances a moins de tendances à se prendre en masse et l'opération se fait alors plus facilement.

3^o Enfin un dernier lavage fait avec la moitié de la quantité d'eau du précédent donne un beurre parfaitement pur et libre de tout corps étranger ; surtout si au lieu d'eau on se sert d'une saumure faible.

Le beurre mal lavé n'a pas la belle couleur du beurre pur. Il reste toujours pâle et prend le goût du fromage lorsqu'il a été laissé en cave quelques semaines.

AIMÉ LORD,

Directeur de l'école de laiterie à l'Ecole
d'Ag. de l'Assomption.

L'Assomption, 30 juin 1891.

AVIS

Nous avons reçu quelques bouteilles à échantillons dont M. l'abbé Choquette nous a parlé lors de la dernière convention de la Société d'Industrie Laitière. Ces bouteilles, renfermées dans des étuis de bois, peuvent voyager par la malle. Elles permettront aux fabricants de beurre et de fromage de transmettre, à peu de frais, au Directeur de la Station expérimentale, à St-Hyacinthe, les échantillons de lait qu'ils désiraient faire analyser.

Ces bouteilles seront expédiées par la malle au prix de 60 centins chacune.

N.B.—Chaque bouteille porte un trait circulaire indiquant la quantité de lait qu'il faut y mettre. Il faut également laisser la poudre blanche qui se trouve au fond de chacune.

J. A. Vaillancourt

Marchand-Commissionnaire de Provisions

333 rue des Commissaires

BEURRE, FROMAGE et ŒUFS placés aux prix les plus avantageux.

Attention spéciale donnée aux consignations de beurre et de fromage.

Avances libérales sur consignations.

TINETTES en belle épinette blanche, 30, 50 et 70 lbs, fournitures pour fromageries.

Spécialité de tinettes pour beurreries. Aussi meilleur sel anglais pour beurreries.

Sollicite la consignation de toutes sortes de produits agricoles.

Imprimé par Boucher de LaBruère, éditeur, à St-Hyacinthe, P. Q.
No. 60 rue Cascades, à l'imprimerie du "Courrier de St-Hyacinthe."