

M. F. E. Verge annonce au public qu'il a maintenant un tailleur de première classe attaché à son établissement. Tout ordre sera exécuté sous le plus court délai. Satisfaction garantie.

FORTIN & BUREAU.

AVOCATS ET NOTAIRES.

No. 366, Rue Main, Winnipeg
Manitoba.

1er 9 1889 1a.

Pharmacie de Saint Boniface.

Le Dr. Lambert vient de recevoir un assortiment des plus complets de médicaments patentés, articles de toilettes, toutes espèces de savon médicinale et autres.

TOUJOURS EN MAINS LE MEILLEUR
VIN POUR MALADE.

Le plus haut prix sera payé pour racine à serpent (seneg.).

Le Dr. Lambert tiendra ses bureaux à la pharmacie durant le jour et verra lui-même à ce que les prescriptions soient minutieusement remplies.

TOUJOURS AU COMPTANT.

La pharmacie sera ouverte le jour et la nuit et les dimanches.

Dimanche—9 à 10, 12 à 1, 7 à 8.

1er 9 1889. 1a.

EDOUARD GUILBEAULT.

MARCHAND DE FER ET
FERBLANTIER.

Avenue Taché Saint Boniface, porte
voisine de la résidence du
Dr. Fafard

Les cultivateurs trouveront à cet établissement tous les ustensiles nécessaires pour beurrerie et fromagerie, à des prix réduits. Ouvrages sur commandes garantis.

Aussi on a constamment en mains un assortiment des plus complets de poêles, tuyaux et ustensiles de cuisine. Venez lui faire une visite avant d'aller ailleurs.

1er 9 1889. 6m.

HOTEL BEAUREGARD.

Près du pont de Saint Boniface.
L'hôtel le plus confortable de la
ville. Venez lui faire une visite.

1. 9 89. 1a.

Defauts des fabriques de beurre et de fromage de Manitoba et difficultés qu'elles rencontrent ici.

Conférence donnée par M. le Professeur S. M. Barre de Winnipeg, lors de la convention de l'Industrie Laitière de Manitoba.

Tout le monde admet aujourd'hui que l'industrie laitière ne peut faire de progrès réel en dehors des fabriques de beurre et de fromage, ou des grandes industries particulières où l'on puisse se procurer l'outillage et les ustensiles nécessaires. Très heureusement des fabriques de beurre et de fromage ont été exploitées avec succès dans plusieurs localités et aujourd'hui l'on ressent plus vivement leur avantage qu'on ne le faisait autrefois. Leur nombre et leur importance s'accroissent chaque année. Bien administrées elles ne peuvent manquer de devenir un des plus importants facteurs dans l'agriculture de Manitoba.

Pourtant un certain nombre de ces fabriques sont encore défectueuses. Je consacrerai cette partie de ma conférence à faire voir les défauts qui, dans la fabrication du beurre et du fromage de Manitoba peuvent se classer sous quatre chefs :

1o. Défaut des bâtisses, 2o dans l'outillage ; 3o dans l'administration ; 4o dans le soin que les patrons donnent au lait.

Peu de bâtisses, spécialement dans le cas des beurreries sont bonnes et l'on semble être porté à les ériger sans égard à la fin à laquelle elles sont destinées, sans égard à l'épargne du labeur et à la protection des produits contre les influences délétères. Règle générale les beurreries sont trop étroites et la ventilation et le drainage sont défectueux. L'on fixe mal, généralement les machines, imposant en par là du travail inutile à l'opérateur. Les réfrigérateurs pour les beurreries et les appartements pour préparation finale du fromage ne sont pas ce qu'ils devraient être. En certains cas j'ai trouvé des machines fonctionnant très mal parce qu'elles avaient été mal posées. Quelques industriels essayent même d'exploiter des établissements sans se soucier d'avoir un approvisionnement suffisant d'eau et de

glace. Plusieurs des thermomètres que l'on emploie sont inexacts, se trouvant à varier de 5 à 10 degrés avec la chaleur du sang. Je conseille fortement à tous les fabricants de beurre et de fromage de ne se servir que de thermomètres rectifiés, vu que la différence de quelques degrés seulement dans le chauffage de lait caillé et le barattage de la crème peut très grièvement affecter la qualité du beurre et du fromage.

Quelques fabricants de beurre emploient du sel et des tinettes de qualité inférieure. Il n'y a pas un sel canadien qui vaille le meilleur sel à beurre de Liverpool. Presque toujours les tinettes ne sont pas assez bien cerclées et ne peuvent pas supporter les préparations requises ou le mouillage sans se briser.

Quelques fromagiers s'en tiennent encore à la vieille mode de faire développer les acides pendant que le lait caillé reste dans le petit lait et ne se servent pas de moulins. D'autres font encore tremper leur présure. Ces deux pratiques ne sont plus employées. Le retrait du petit lait et l'usage d'un moulin rendra tout le fromage de même qualité et chaque centin qu'épargne un fromagier dans la préparation de sa présure l'expose à en perdre cinq.

Il reste encore beaucoup à apprendre à un grand nombre de manufacturiers de beurre et fromage. Ils ne sont pas à la hauteur de leur profession et jusqu'à ce jour ils n'ont pas réussi à produire des articles de qualité supérieure et en plusieurs instances n'ont pas pu entretenir leur machines. On se trompe étrangement en faisant le travail trop à la hâte. On lave le beurre imparfaitement, on le manipule à demi puis on le paquette sans soin et on laisse tout dans un état de propreté douteuse. Si vous allez dans une fromagerie et que vous trouviez le travail terminé à midi ou à une heure soyez certains qu'elle ne produit que du fromage de pauvre qualité. Si au contraire vous trouvez le fabricant encore occupé à cinq ou six heures ou plus tard vous ne pouvez vraiment manquer d'y trouver d'excellents produits. Notre marché n'est pas encore fixe et je recommanderais aux fabricants de plus ménager la présure et moins le sel