

centration de la crème, etc.) fussent demeurés invariables. Or autant que renseigne le "Record de fabrication" ils ont varié d'un jour à l'autre dans des proportions considérables. Et il en est de même des différences relatives au barattage (températures, durée, addition d'eau, etc.)

Il n'en peut être autrement d'ailleurs dans un établissement où le résultat industriel est le but principal et prime la recherche scientifique considérée souvent comme un accessoire encombrant. Ce n'est que dans une station expérimentale où le but est au contraire, la recherche scientifique, avec l'exploitation industrielle comme moyen, que de pareils travaux peuvent mener, en un temps relativement court, à des conclusions que l'on ne saurait espérer d'autre part, que de patientes observations assez longuement poursuivies pour fournir, malgré de nombreuses et inévitables variations journalières des séries suffisantes d'éléments comparables.

Indépendamment du travail dont je viens de rendre compte, j'ai quotidiennement durant la même période, et de temps à autre par la suite, fait l'épreuve au caillé du lait de tous les patrons par séries hebdomadaires de 16.

Ces épreuves n'ont rien présenté de remarquable sinon l'inégalité de condition du lait pour un jour donné et du lait de chaque patron durant la série d'épreuves le comprenant. Les laits en condition défectueuse ont été assez rares, les patrons étant tenus en éveil par ces essais dont ils avaient connaissance.

J'ai fait aussi au Babcock, de fin avril jusqu'aujourd'hui, toutes les épreuves bimensuels d'échantillons composés, en y appliquant avec un succès toujours complet la modification qui m'est, je crois personnelle.

Enfin, comme suite à la conférence sur l'essai de l'eau au point de vue des matières organiques que je fis à la fin d'avril aux élèves inspecteurs, j'ai déterminé la formule de tablettes d'une technique facile qui rendront cet essai très pratique; et je me suis entendu, à défaut d'une maison canadienne pouvant s'en charger, avec un industriel des Etats Unis pour leur fabrication.

RAPPORT DE M. GEO. W. FERGUSON.

Aux membres du Syndicat No. 2 de Beurreries et de Fromageries,
du Comté de Shefford.

Messieurs :—

C'est avec plaisir que je vous présente mon septième Rapport annuel en ma qualité d'Inspecteur de votre syndicat. J'ai commencé mon travail le premier jour de Mai et j'ai fini le 31 Octobre, soit 154 jours. J'ai fait l'épreuve du lait dans chaque fromagerie et crèmerie en moyenne 2 fois par mois. Le nombre d'échantillons mis à