

1 an pour **après**
payer **30 jours**
d'essai

ECREMEUSE
American

Véritables nouveaux modèles grandement améliorés. Insurpassés par quelque marque que ce soit au monde pour écremage parfait, commodité et doux à tourner. Le bol se nettoyant promptement est une merveille au point de vue sanitaire. Ecume le lait chaud ou froid. Ecume clair ou épais, parfaitement dans les deux cas. Sept grandeurs. Capacité de 850 lbs au produit d'une seule vache. Expédies d'un endroit du pays près de chez vous. Prix de la manufacture aussi bas que \$24.95, même qu'aux Etats-Unis.

Paiements mensuels faciles et de \$2.20 seulement
Ecrivez pour Catalogue Gratuit
Vous renseignez parfaitement sur notre offre sensationnelle d'économie d'argent. Nos bas prix, service gratuit et nouveaux modèles. Ecrivez aujourd'hui.
AMERICAN SEPARATOR Co.
Boîte 129 J. Bridgeburg, Ont.

PLUS DE LAIT
À
COÛT MOINDRE



AVEC
LA DRÈCHE

Supérieure à son --- Coûtant moins

LES GRAINS SÈCHÉS de BRASSERIES, (la drèche) s'emploient dans la plupart des mélanges de nourritures donnés aux vaches laitières dont on analyse le rendement.

Les grains séchés de la brasserie **DAWES** ont une excellente réputation aux Etats-Unis, en Allemagne, en Hollande et autres pays sous le rapport de leur faible teneur d'humidité et leur grande supériorité établie. La consommation en augmente grandement chaque année au Canada.

Renseignez-vous chez votre marchand de grain ou écrivez-nous directement pour prix et renseignements.

BRASSERIE DAWES
80, rue St-Maurice, Montréal.

OXYMEL (à l'Eucalyptus)

C'est le nom d'un remède très doux et des plus efficaces pour toux, bronchites, coqueluche; soulage beaucoup les personnes souffrant d'asthme. Si votre pharmacien ou épicer ne l'a pas, écrivez directement: P. LaRose, 126 rue Garnier, Québec.

60 sous la bouteille, par la poste 60 sous.

Industrie laitière

La saveur de fruit dans le fromage

Les pertes occasionnées par cette saveur dans le fromage s'élevèrent chaque année à des sommes assez considérables.

Dans certaines localités il s'est fait des observations minutieuses qui portent à croire que ce défaut peut provenir de plusieurs causes dont les principales sont les suivantes.

Il a été constaté à maintes reprises qu'à partir du mois d'août jusqu'à la fin de la saison, quand le lait commence à enrichir, si l'on emploie une trop forte proportion de présure, la coagulation du lait se produit trop rapidement. Or l'action de la présure dans le lait produit la dilatation des globules de caséine suivie d'une contraction qui détermine l'expulsion du sérum ou petit-lait. Cette contraction des globules de caséine est d'autant plus rapide et énergique que la proportion de présure est plus forte. Il s'en suit qu'aussitôt que le caillé est coupé les globules de caséine qui sont à l'extérieur des cubes de caillé se contractent plus rapidement que ceux de l'intérieur; formant comme une sorte de membrane qui se durcit et retarde l'expulsion du petit-lait et le raffermissement du caillé.

Cet excès de petit-lait détermine dans le caillé pendant qu'il est en bloc une fermentation caractéristique qui est qualifiée de saveur de fruit ou sucrée.

Pour y remédier il faut faire cailler le lait plus lentement, entre trente à trente-cinq minutes à partir du mois d'août jusqu'à septembre et entre trente-cinq à quarante-cinq minutes en allant vers la fin de la saison, de manière que la contraction ne soit pas trop énergique; avoir des couteaux à caillé dont l'espace entre les lames ne soient pas plus d'un quart de pouce pour favoriser davantage l'expulsion du petit-lait; faire la cuisson lentement de manière que le caillé soit pénétré graduellement par la chaleur. En faisant la cuisson trop promptement, on obtient pratiquement le même résultat qu'en employant une trop forte proportion de présure, parce que l'extérieur des cubes de caillé étant saisi par la chaleur se contracte plus rapidement que l'intérieur dont la chaleur n'a pas eu le temps de pénétrer.

Dans maints autres cas il a été constaté que cette saveur a été causée par l'emploi de ferments ordinaires mûris à trop haute température et contenant un trop fort pourcentage d'acidité. Ces ferments déterminent dans le lait une fermentation très violente. Or il arrive que le caillé sous l'action d'une fermentation trop violente du lait a une forte tendance à retenir l'humidité; il est impossible de le raffermir suffisamment avant qu'il n'ait atteint le degré d'acidité voulu pour le soutirage; il reste trop humide en bloc, même avec un excès de travail au soutirage, ce qui détermine une fermentation analogue à celle produite par une trop forte proportion de présure. Le ferment de culture peut même occasionner ce défaut s'il est mûri à trop haute température, trop acide ou employé en trop forte proportion.

Il a été encore constaté que quand les bidons qui ont servi à rapporter le petit-lait n'ont pas été parfaitement lavés et stérilisés ou s'ils sont rouillés, il y adhère un léger dépôt qui détermine dans le lait une fermentation qu'il n'est pratiquement pas possible de percevoir à l'odorat, quand le bidon qui le contient a été maintenu dans l'eau froide jusqu'au moment de le porter à la fabrique,

mais qui devient apparente après que le lait est chauffé et pendant la fabrication. Cette fermentation devient plus énergique quand le lait n'est livré à la fabrique que tous les deux jours. C'est surtout à cette époque que le fromage souffre le plus de ce défaut.

Ce qui porte à croire que ce défaut est produit par l'une ou l'autre de ces causes, c'est que chaque fois que l'on a pris les moyens de modifier les conditions défectueuses le défaut a cessé.

Les pertes occasionnées par ce défaut devraient être suffisantes pour décider les intéressés à prendre les moyens voulus pour y remédier.

Un Observateur.

Le succès des fermes de démonstration a ouvert les yeux d'un grand nombre de cultivateurs. Quarante-huit d'un seul comté ont demandé à met e leurs fermes sous le contrôle immédiat des agronomes et semblables demandes arrivent tous les jours au Ministère de différents endroits de la Province.

On comprend aisément que le Gouvernement ne peut transformer toutes les terres en fermes de

Meilleurs prix pour votre beurre

Couleur Dandelion pour beurre" lui donne cette nuance que l'on remarque dans le beurre de juin et qui rapporte toujours les gros prix.



Avant de baratter ajoutez-en à chaque gallon de crème une cuillerée à thé et vous verrez sortir de votre baratte, un beurre avec cette belle nuance dorée qu'a le beurre de juin. La Couleur Dandelion pour beurre est purement végétale, inoffensive et conforme à la loi des produits alimentaires. Employée depuis des années par toutes les beurrieres. Ne colore pas le lait de beurre. Absolument sans goût. Les

rosses bouteilles ne coûtent que 35 sous, chez les pharmaciens et les épiciers. Ecrivez pour en avoir une bouteille échantillon gratuitement. Wells & Richardson Ltd. Windsor, Ont.

démonstration, comme le proposait idiotement un certain quidam de la métropole dont la seule occupation connue est de mettre des bâtons dans les roues du char de l'agriculture.

Une ferme de démonstration, c'est une école. Une école, c'est une bonne chose, sans doute; mais qui voudrait transformer toutes les maisons en maisons d'école?

Nos bons éleveurs



Monsieur Eugène Lavalée de St-Guillemme, comté de Yamaska, et deux magnifiques sujets mâles Ayrshire.

Faites l'Essai Gratuit et Comparez

La "VIKING"
est garantie pour 10 ans.

Pouvons-nous vous donner un meilleur avantage de vous convaincre que la VIKING est réellement l'écremeuse par excellence, la plus Facile à Tourner et à Laver sur le marché? Si après les

30 jours d'essai gratuit vous ne considérez pas la Viking de **Beaucoup Supérieure** aux autres, vous nous la retournerez. **Nous Payons tous les frais de transport.**

Après les 30 jours, si vous décidez de la garder, nos prix sont très modestes, à partir de **\$29.00**

Conditions Faciles! Un an et demi vous est alloué pour la payer, si vous le désirez.

SWEDISH SEPARATOR COMPANY, LIMITED

36A rue NOTRE-DAME OUEST, MONTREAL, Qué. 517



Le rende

Isid

Mon cher Vieux,

Tu en reviens de tes passages. Te rappelles-tu que tu me jetais que, jeune étudiant en vcutais avec quelques problèmes agricoles qui sujet de quelques uns d'Oks. "Des théories, des l que ça vaut pour faire d des vaches?"

Je me suis aperçu depuis partageant cette idée: tant que toi étaient des chère loi de la routine que faisait papa et grand nous avons de mieux à fi que papa, et même grat que nos moissonneuses, valent bien leurs petites fléaux d'il y a une cinq nées.

Mais ce n'est pas de ce que je te parle.

Mes impressions de m Ce que je pense de tes vaur devrais faire avec tes veau

L'autre jour, en visita tes animaux et tes bâtiment "Tu gardes trop de vach coltes que tu peux produ Tu es dans le même cas de nos cultivateurs. O plus on garde de vaches, lait et on oublie que la lait ne dépend pas unich es, mais aussi des a dispose. C'est un peu e machine à battre; il en s ne, du blé ou de l'orge t des gerbes bien garni mais sitôt que tu lui four il en sortira bien que temps en temps mais temps à la bourrer de Tes vaches, en géné vilaines, mais tu ne leur

VENTE A L'

à une heure de l

LE 19 OCT

Afin de réduire le très fort cl dans le moment, nous vend biques, mercredi, le 19 octob Qué.

- 10 Etalons Percheron enregistrés
- 10 Juments Percheronnes, es l'étalon grand champion "D
- 1 Jument Hackney enregistrée
- 2 Etalons Clydesdale enregistrés
- 2 Etalons Belges enregistrés
- 8 Bons chevaux de travail.
- 5 chevaux de voiture de choix
- 30 Holstein enregistrées et c
- 30 Brebis Shortpshire enregistrés
- 10 Bédiers Shropshire enregistrés
- 8 Truies Yorkshire enregistrés
- Plusieurs portées de jeunes d'âge à être sevrés.
- 1 machine à traire "New Per
- Le stock ci-dessus mention dition ordinaire sur une ferme
- Nous ne nous attendons pa
- Les cultivateurs devraient, ter de cette occasion de se l man, pour la reproduction.
- Condition: Comptant ou l 6% endossés et acceptés. O longu délais pour achats dépa plus, la vente aura lieu à l'ab

J. E. ARNOL

Greenville.