

dans un prochain article les soins à prendre dans la conduite de la maturation de cette dernière.

ANTONIN ROLET.

LE TRAITEMENT DE LA CREME DANS LA BARATTE

La crème fermentée ou non doit être amenée à une température convenable au moment du barattage. A ce sujet, il est bon de se servir d'un thermomètre et de ne pas se fier à la sensation de la main. La température de la salle sera maintenue autant que possible aux environs de 12° en été et de 15° en hiver, et celle de la crème à 12-13° dans le premier cas, 15-16° dans le second. Une crème acide réclame un calorique un peu plus élevé que la douce.

En hiver et en automne, où l'acidification est moins facile à conduire, surtout si on ne dispose pas de caves chauffées, le barattage est difficile et il est quelquefois nécessaire de laisser l'appareil au repos pendant quelques heures à 20° avant de continuer l'agitation.

Il importe de ne baratter ensemble que des crèmes de même âge et de maturation bien uniforme, sans quoi les parties les plus acides donnant aussi plus rapidement le beurre, on s'expose à des pertes. C'est la raison pour laquelle on conseille d'agiter la crème chaque jour et plusieurs fois pendant l'après-midi et la soirée, pour arriver à l'homogénéité voulue.

La température de la crème varie d'ailleurs légèrement suivant le degré d'acidité — à 14-16° pour une acidité normale — et suivant aussi la facilité avec laquelle peut s'échauffer ou se refroidir l'appareil pendant le travail. On sait que pendant ce dernier la température peut s'élever de 1 à 2°, de même que l'échauffement est plus prononcé pour une crème douce que pour une sure. Ajoutons enfin que la crème de petit-lait doit marquer 40° environ à l'actimètre.

Lorsqu'on baratte très chaud, le travail s'exécute plus rapidement, il est vrai, mais c'est au détriment de la qua-

Ce sont les petites choses qui comptent—Epiciers,

C'est en vendant ce qu'il y a de mieux en toutes choses que vous attirerez la meilleure clientèle. Lorsque vos meilleurs clients vous demandent votre meilleur sel, il veulent le

SEL WINDSOR

C'est le plus facile à vendre parce que c'est le plus connu et le mieux annoncé. Il ne manque jamais de ramener les acheteurs pour un nouvel achat. Et il y a là un bon profit pour le détailleur, lui aussi . . .

The Lake Huron & Manitoba Milling Co., Ltd.,

GOODERICH, Canada.

Capacité Journalière: 1200 barils

Manufacturiers de Farine de Blé dur de haute qualité. Emploi exclusif de Blé du Manitoba, dont chaque boisseau subit l'inspection du Gouvernement.

Nos fameuses Marques:

'FIVE STARS', 'SPY', 'GREAT WEST'
et 'THREE STARS'

Vous pouvez acheter en barils ou en sacs

SON, GRU et MIDLINGS

empaquetés en sacs de 100 lbs.

Nos Clients trouveront nos produits insurpassables en qualité. Nous avons le moulin le plus moderne et le mieux équipé au Canada. Essayez nos produits et achetez dans toute sa pureté le principe de la vie.

lité du beurre: il poisse, on dit qu'il est brûlé. Il peut y avoir perte de globules gras. En outre, le délaitage se fait difficilement, la matière enserrant plus de ba-beurre.

Si la crème est trop froide, le barattage est au contraire trop long.

On voit que cette question de température est très importante et qu'il faut s'attacher à l'amener au degré voulu et à la maintenir telle pendant toute la durée de l'agitation.

[A suivre].

VENTE A L'ENCAN

Dans l'affaire de

L. A. ROBITAILLE,
Marchand Quincaillier, Québec.

Insolvable.

Avis est par le présent donné que
MARDI, LE 23 AOUT 1904, à 11 HEURES A. M.,
Sera vendu à l'encan public, au bureau des soussignés, No 111 Côte de la Montagne, Québec, l'actif de cette faillite, comme suit:

A—Fonds de commerce..... \$10,132 14
Ameublement du magasin..... 534 08

\$10,666 22

B—Roulant, cheval, voitures, etc..... 160 45

C—Dettes de livres de L. A. Robitaille,

—détail..... 2 185 43

D—Dettes de livres de Québec Oil Co.,

—gros..... 1,260 18

La vente se fera pour chaque item séparément, à

tant dans la piastre.

L'inventaire et la liste des dettes actives sont

visibles à notre bureau.

Le fonds de commerce pourra être examiné ven-

dredi, le 19 du courant, ou auparavant, en s'adres-

sant aux soussignés.

Conditions de paiement: ARGENT COMP-

TANT.

LEFAIVRE & TASCHEREAU,

Curateurs Conjointes.

Bureau: 111 Côte de la Montagne, Québec.

Le Savon CHASER fait l'ouvrage

Dites! Mr l'Epicier. Oui. Vous.
Vous vendez du savon: Demandez
une copie de notre contrat de participation
aux Bénéfices, il représente
des dollars dans votre poche.

The Duncan Company

Boite Postale 292

Montreal.

Agent pour Québec: W. J. CONDRON.

254 rue du Roi

ZOECO

CAFÉ et LAIT
CHOCOLAT et LAIT
CACAO et LAIT

ECRIVEZ POUR DES ECHANTILLONS.

J. H. MAIDEN, Agent Canadien, - MONTREAL.

Juste l'article pour les chaleurs, pour parties de Pique-Niques, de Camps, de Chasse et de Pêche. Tient peu de place et se prépare facilement—il suffit d'y ajouter de l'eau chaude. Les prix sont corrects et vous laissent un bon profit.