ment, devrait être sévère et rigoureux, et l'on ne devrait pas non plus se décourager par le petit nombre des élus. Va sans dire que les défauts qui ne sont que la conséquence naturelle du travail et de l'âge pourraient être tolérés, excepté ceux des voies respiratoires et de la morve, (Glanders).

Après une première tentative parmi les types de la race les mieux conservés, il faudra procéder de la même manière par une sélection faite au sein des nouveaux nés, puis continuer cette marche ascendante avec persévérance, sans se détourner à droite ou à gauche, sans se laisser ébranler par n'importe quel avis, ou l'avis de n'importe qui, dont l'effet serait de modifier le travail commencé. Ici, comme ailleurs le proverbe est de rigueur : Hâtez vous lentement ; vingt fois sur le métier, remettez votre ouvrage. Il y a danger dans les résultats hâtifs. Avancer trop rapidement serait peut-être une erreur plus grande que de s'arrêter en chemin, d'autant plus que cela rend un mouvement rétrograde nécessaire, et réduit à néant les résultats de plusieurs années de succès.

JEAN D. DUCHÊNE.

(A continuer.)

Production du beurre en hiver.

Nous attirons tout spécialement l'attention de nos lecteurs sur les résultats remarquables suivants, obtenus à Woodstock dans la production du beurre en hiver. Lors de la convention de l'industrie laitière tenue, en janvier dernier, à Montmégay, nous avons eu des discussions très intéressantes sur ce sujet. Mais un grand pas de plus vient d'être fait : une fabrique de beurre d'hiver a été organisée et nous sommes heureux de constater le grand succès de cette nouvelle entreprise, destinée à donner une nouvelle et fructueuse impulsion à notre industrie laitière. La voie est maintenant ouverte, nous pouvons nous y engager : de l'initiative, de l'action, et le succès nous attend !

H. NAGANT.

Magnifiques résultats obtenus dans la production du beurre d'hiver, à la fabrique de fromage d'Oxford, Ont.

Woodstock, Ontario, 28 avril 1892.—La crèmerie expérimentale de l'est et de l'ouest d'Oxford, qui avait été mise en opération, il y a quelques mois, par le professeur Robertson, d'Ottawa, vient d'achever ses travaux de la saison. M. J. A. Ruddick, qui en avait la direction, est retourné ce soir à l'est. A une assemblée des patrons qui a eu lieu hier soir, on a appris que le nombre total de livres de beurre produit était de 11,663, chiffre dépassant de beaucoup les prévisions. Le système adopté d'abord dans la crèmerie consistait simplement à recueillir la crème ; mais vers le 26 mars dernier, les affaires prirent une telle extension qu'on fut obligé d'y installer un séparateur centrifuge. Le résultat fut extrêmement satisfaisant, car, avec le séparateur on put obtenir de 15 à 25 pour cent de beurre en plus, spécialement avec le lait provenant des vaches vélées depuis longtemps. Le lait était payé d'après l'essai au Babcock, le lait de chaque patron étant éprouvé chaque jour. Le pourcentage moyen de beurre pur, pour les différents laits, variant de 4.00 à 2.93 %. Les résultats des expériences du gouvernement, faites ici, au sujet de la beurrierie ont dépassé les espérances. Plusieurs des principaux patrons, en donnant leur opinion, ont constaté qu'ils avaient retiré, de leurs vaches, deux fois plus de profits qu'auparavant. Avant de clore la séance, la résolution suivante, proposée par Joseph Blow et secondée par J. W. Chambers, fut adoptée à l'unanimité :

« Nous, patrons de la Crèmerie Expérimentale de l'Est et

de l'Ouest, établie par le professeur Robertson, commissaire de l'industrie laitière du département d'agriculture, Ottawa, et placée sous la direction immédiate de J. A. Ruddick, nous désirons exprimer chaleureusement notre satisfaction et notre reconnaissance pour les efforts tentés par le gouvernement pour introduire et encourager la fabrication du beurre en hiver au moyen du système de ordmeric ; et de plus, nous sommes convaincus, d'après notre expérience de l'hiver qui vient de s'achever, qu'au moyen de la fabrication du beurre en hiver nous réalisons avec nos vaches des profits beaucoup plus considérables que ceux obtenus jusqu'ici. »

En conséquence, il fut décidé à l'unanimité que, l'hiver prochain, on ferait servir la fabrique à produire du beurre.

(Extrait de l'Empire.)

L'épreuve du lait par l'Essayeur Babcock.

(Suite, voir le No de février dernier.)

COMMENT RECONNAITRE LES FRAUDES DU LAIT — FORMULE POUR L'ANALYSE DU LAIT À LA FABRIQUE AU MOYEN DE L'ESSAYEUR BABCOCK ET DU LAOTODENSIMÈTRE.

La manière de se servir de l'essayeur Babcock et du lactodensimètre pour reconnaître le lait frolaté pourrait être d'un grand intérêt pour ceux qui s'occupent activement de l'industrie du beurre et du fromage.

Cet instrument est fait spécialement pour déterminer la quantité de gras de beurre (butter fat) contenu dans le lait d'un troupeau ou de chacune des vaches du troupeau. L'on peut augmenter grandement la valeur de cet instrument par l'emploi intelligent d'un lactodensimètre exact, et l'application de certaines formules pour calculer la quantité de matières solides contenues dans le lait, et autres données.

Si l'on emploie l'Essayeur Babcock et le lactodensimètre d'une manière intelligente et avec soin, et qu'aucune erreur ne soit faite dans le calcul à faire en suivant les formules données plus bas, il est possible de découvrir à l'évidence du lait adultéré, et de démontrer ses effets non seulement sur le gras et sa densité spécifique, mais sur le solide total—« solide sans gras »—et sur la densité spécifique du sérum du lait—« lait sans gras »—donnant par là non seulement une assurance double mais quintuple.

Cette formule-ci est le résultat du calcul de plusieurs milliers d'analyses, qui ont prouvé que chaque 1 par cent de gras diminue la densité spécifique du lait de 0.001, et que chaque 1 par cent d'autres matières solides, l'élève à un peu moins de 0.004.

La formule pour le calcul des matières solides—« c'est-à-dire toute la matière solide du lait »—est : T égale 1.2 G plus L divisé par 4 ; T signifiant total des solides, G le gras de beurre (Butter fat) et L le lactodensimètre.

Par exemple : si un échantillon de lait montre au Babcock 4 pour cent de gras et 32 au lactomètre, 1.2 multiplié par 4 égale 4.80 et 32 divisé par 4 égale 8.00 et 4.80 plus 8.00 égale 12.80 par cent : voilà le total des solides.

L'autre formule est 3.81 (T—G) et celle-ci donne la densité spécifique du sérum, qui dans le lait de troupeau ne devrait jamais descendre au-dessous de 32 ni monter au-dessus de 40. Dans le cas supposé ci-dessus 12.80—4 égale 8.80 pour cent « solide sans gras, » et 8.80 multiplié par 3.81 égale 33.5 qui est la densité spécifique du sérum.