

ventilation plus forte de la salle de fermentation. Le goût anormal disparut aussitôt.

Dans une autre laiterie, également importante, le beurre avait un goût de fromage. Les murailles cimentées des caves présentaient en quelques endroits des taches blanchâtres, peu adhérentes et qui avaient cette odeur caséuse. Une première désinfection du local et des appareils améliora la qualité du beurre; une seconde désinfection fut nécessaire pour détruire complètement la mauvaise fermentation répandue dans la laiterie.

Différentes fois, le beurre était amer. Ce défaut provient le plus souvent d'une trop grande humidité des caves d'acidification.

Les fermentations anormales sont fréquentes dans les laiteries, surtout par les temps pluvieux. Pour les prévenir, nous conseillons toujours la désinfection annuelle des locaux où l'on manipule le lait, les crèmes ou le beurre; de cette façon, on évite ce fait que nous lisons dans le rapport officiel d'un pays étranger: "On peut fabriquer du bon beurre et du bon fromage pendant quelque temps dans un endroit, mais, après un certain temps, la fabrication devient difficile dans cet endroit."

Six autres laiteries demandaient des visites parce que le beurre ne se conservait pas. Dans l'une, l'accident était dû à la fermentation caséuse qui régnait dans le local. Dans les autres, le défaut provenait d'un nettoyage défectueux des appareils servant à la fabrication. Après que la baratte et le malaxeur avaient servi au travail du beurre, on les rinçait immédiatement à l'eau chaude ou bouillante. Ce procédé a l'inconvénient de faire fondre les restes du beurre attaché au bois; les fibres de celui-ci se dilatent par la chaleur, le beurre fondu y pénètre et le bois prend un goût rance qui se communique au beurre. Ce goût est peu perceptible dans le produit nouvellement fabriqué, mais les mauvais ferments ainsi introduits se développent bientôt et gagnent toute la masse. Quelques bons lavages antiseptiques ont promptement raison du mal.

J'ai visité trois laiteries où la diffé-

rence entre la quantité de beurre obtenue et la matière grasse renseignée au Gerber n'était pas suffisante (dans l'une, la différence n'était que de 2 p. c.). Les pertes en beurre provenaient de causes diverses: écrémage à température trop basse ou mouvement trop lent; réservoir à lait défectueux (dans une écrémeuse, le robinet n'appuyait plus contre le régulateur, le lait passait trop vite et s'écrémait mal), mauvais réglage de la turbine, barattage avec des crèmes douces à des températures trop élevées.

J'ai été appelée dans douze sections d'écrémage pour les inconvénients cités ci-dessus.

**Eclairage, Lumière Artificielle, Etc.**

Il y a quelque temps nous avons publié un article très intéressant intitulé: "Au sujet de la lumière artificielle."

Ce travail reproduit du "Scientific American" était dû à la plume de M. Fred. Honey Allen, un erudit.

Aujourd'hui, il nous est agréable d'offrir à nos nombreux lecteurs une primeur. Elle sera d'autant mieux accueillie, nous aimons à le croire, qu'elle servira d'introduitrice à une nouvelle invention canadienne qui est appelée à révolutionner tous les systèmes du genre actuellement en opération.

Nous voulons parler du système d'éclairage à l'Acétylène.

On nous a dernièrement fourni l'occasion de constater par nous-mêmes les grands progrès qui se sont accomplis ces dernières années dans l'éclairage à l'acétylène, pour maisons privées, magasins, manufactures, collèges, couvents et églises.

Quoique cette lumière se soit montrée dès son apparition supérieure à toutes les autres, surtout par sa blancheur, sa douceur pour la vue, sa force de pénétration et de diffusion, ce qui la rend capable de nous montrer les couleurs sous leurs nuances naturelles, plusieurs cependant, ont différé de l'adopter, à cause du surchauffage du gaz, par suite de générateurs défectueux, qui réduisaient sa capacité éclairante, et la rendaient parfois dangereuse. Le chargement et le nettoyage de ces machines étaient un travail désagréable, répandant une mauvaise odeur, causant une perte très sensible, et offraient un certain danger. L'air parvenait à s'introduire et à se mêler avec le gaz, causant beaucoup d'ennuis.

Les générateurs primitifs étaient incomplets, ne fournissaient pas un gaz pur et n'offraient pas au public la sécurité requise. Dans certains cas, ils étaient inu-

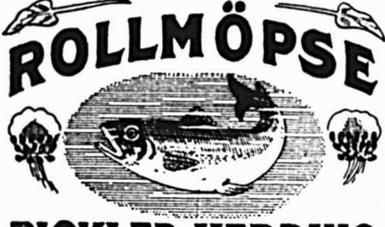
L'hon. J. D. Rolland, Léon Rolland, S. J. B. Rolland.  
Président. Trésorier. Vice-Président

**La Compagnie J.-B. ROLLAND & Fil.**  
6 à 14 rue St-Vincent, MONTREAL.

**LIBRAIRIES, TAPISSERIES et  
ARTICLES POUR LES CLASSES.**

Nos voyageurs sont sur la route avec ces diverses lignes, et nous vous engageons à voir leurs échantillons avant de placer votre commande.

**ROLLMÖPSE**



**PICKLED HERRING**

THE GERMAN FISH PICKLING CO., 359 WELLINGTON ST. MONTREAL

Les **ROLLMOPSE** sont des **HARENGS**  
sans arêtes épiciés et marinés

**APPETISSANTS - DELICIEUX**

Faciles à vendre. Très appréciés par la clientèle. Tous les Epiciers, Hôteliers et Restaurateurs ont intérêt à les vendre.

**Biscuits et  
Sucreries**

DE HAUTE QUALITE

A prix remunerateurs pour le détailleur.

Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons.

Nos Agents: QUEBEC,  
**BOIVIN et GRENIER,**  
" OTTAWA, 63 Dalhousie.  
**PROVOST et ALLARD**  
Epiciers en Gros.

**Du Sault & Cie**

**DWIGHT'S**



**BAKING SODA**

Si un client vous demandait le meilleur SODA A PATE, que feriez vous?  
Il est certain que le doute n'est pas permis et que vous lui donneriez le

**SODA A PATE Dwight Cow Brand** MARQUE de la VACHE

Nous le vendons avec garantie.—Si un de vos clients vous rapporte un de nos paquets de soda qui ne lui ait pas donné la satisfaction la PLUS COMPLETE, nous vous rembourserons le prix de ce paquet.— Nous sommes certains de ce que nous disons, car nous vendons le meilleur.

**JOHN DWIGHT & Co., 34 rue Yonge, TORONTO, ONT.**