

et raisonnable, nous aimerions à connaître l'opinion de ceux de nos lecteurs qui auraient quelque nouveau renseignement à nous donner sur ce sujet.

LA CRÈME BATTÉE AVEC PEPSINE PRODUIT-ELLE PLUS DE BEURRE?—
Monsieur le directeur.—Pont-on extraire du lait plus de beurre avec la pepsine ajoutée à la crème? X.

En réponse à votre lettre du 12 novembre courant, je dois vous dire que le procédé mentionné tout récemment dans plusieurs journaux de la province, par lequel on produirait, au moyen d'un peu de pepsine,—LE DOUBLE DE LA QUANTITÉ DE BEURRE QUI SE TROUVE DANS LE LAIT a si bien d'un canard que le prends pour tel. Il est prouvé, ce me semble, et depuis longtemps, que les appareils perfectionnés d'aujourd'hui extraient, à peu de chose près, TOUT LE BEURRE que contient le lait. Extraire davantage ce serait ajouter au beurre des matières qui lui sont tout à fait étrangères... la caseïne, par exemple—et dont l'effet connu est de gâter le beurre.

Mon assistant, M. Nagant, a fait venir de New York la matière (Pepsine noire) recommandée, afin de juger par lui-même de la valeur du correspondant. Après bien des retards il a obtenu... à peu près rien. Nous aurions donc, dans le cas en question, une, une complication : UN CANARD-VOLEUR.

Vous me demandez mon appréciation du procédé; je vous la donne pour ce qu'elle vaut, espérant que MM. les américains feront le moins de dupes possible.

R. D. A. BARNARD.

PARTIE NON OFFICIELLE.

Avis aux cultivateurs.

PÉPINIÈRE COMMERCIALE DE ROUGEMONT.

La plus grande Pépinière de la province de Québec, plus de soixante mille arbres à vendre pour le printemps de 1893. Ordonnez vous mêmes de la maison et vous serez satisfaits. Tout arbre est garanti. Adressez à

FRÉGEAU FRÈRES, propriétaires,
Rougemont, comté Rouville, P. Q.

La Canistre à lait "Empire State" dont on voit l'annonce dans notre présent numéro est ce qu'il y a de plus parfait inventé jusqu'à ce jour. Grâce à un ingénieux procédé, on peut remplir cette canistre jusqu'à deux doigts du bord et effectuer le transport du lait sur les plus mauvais chemins de campagne, sans qu'il s'en perde une seule goutte. Une autre amélioration précieuse consiste en une nouvelle méthode de ventilation faisant partie du couvercle et qu'on peut voir sur la vignette. On peut laisser cette canistre dehors pendant la pluie la plus forte sans que l'eau y pénètre, tandis que le lait est toujours bien ventilé.

La presse multiple Fraser que l'on remarque au bas de la canistre n'a pas de supériorité dans la confection du fromage. Avec elle on peut presser deux ou douze fromages aussi vite qu'un seul.

En vente chez M. N. F. Bédard, marchand de fromage à commission, No 17, rue William, Montréal.

Demandez des circulaires.

Cinquante ans et plus d'expérience.

UN VIEUX REMÈDE DEPUIS LONGTEMPS EN USAGE.

Depuis au delà de cinquante ans le sirop édulcorant de Madame Winslow a été administré par des millions de mères de famille à leurs enfants, à l'époque de la dentition, et chaque fois avec un succès complet. Son effet est de calmer l'enfant, d'amolir les gencives, de faire disparaître toute douleur, ainsi que les coliques provoquées par des gaz amassés dans l'esto-

mac. Dans les cas de diarrhée il n'a pas son supérieur comme remède. Ce sirop est très agréable au goût. En vente chez tous les pharmaciens de l'univers. Prix vingt-cinq centimes la bouteille. Sa valeur est inappréciable. Ne vous trompez pas et demandez le sirop adoucissant de madame Winslow, ne vous servez pas d'autre remède.

LA CONSUMPTION GUÉRIE.

Un vieux médecin retiré, ayant reçu d'un missionnaire des Indes Orientales la formule d'un remède simple et végétal pour la guérison rapide et permanente de la Consommation, la Bronchite, le Catarrhe, l'Asthme et toutes les Affections des Poumons et de la Gorge, et qui guérit radicalement la Débilité Nerveuse et toutes les Maladies Nerveuses, après avoir éprouvé ces remarquables effets curatifs dans des milliers de cas, trouve que c'est son devoir de le faire connaître aux malades. Prouvé par le désir de soulager les souffrances de l'humanité j'enverrai gratis à ceux qui le désirent, cette recette en Allemand, Français ou Anglais, avec instruction pour la préparer et l'employer. Envoyez par la poste un timbre et votre adresse. Mentionnez ce journal.

W. A. NOYES, 320 Powers' Block, Rochester, N. Y.

LA COMPAGNIE DU HARAS NATIONAL

SOUS CONTRAT AVEC LA PROVINCE DE QUÉBEC POUR FOURNIR
DES ÉTALONS AUX SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

ÉTALONS NORMANDS, PERCHERONS, BRETONS ET CLYDESDALES.

A VENDRE OU A LOUER

CONDITIONS DES PLUS AVANTAGEUSES.

45 Prix et Diplomes en 1891 et 1892
dans les provinces de Québec,
d'Ontario et du Manitoba.

Ecuries à Outremont, | Bureaux : 30 Rue St-Jacques,
Près de Montréal. | Montréal.

R. AUZIAS TURENNE, directeur.

FRANK WILSON

SEUL AGENT POUR LE CANADA

Des Appareils De Laval pour séparer la crème, mis en opération pour la vapeur ou à la main.

Machines à séparer la crème, réparées.

Fournitures en bois pour les boîtes à fromage. Planches pour balances.

Extrait de présure et préparation colorante pour le beurre.

Eprouvettes du Dr Babcock pour le lait.

Petit appareil à déceler les fraudes dans le lait. Récipient pour conserver le lait.

Papier parchemin à l'usage des fromageries ou des beurrieres. Sel de Ashton et Higgins.

Lactomètres, Crémomètres et tous autres instruments en Verre pour l'inspection du lait.

33 Rue St-Pierre, Montreal.

Telephono Bell 2755.

Boite B P 1824.

A VENDRE

BÉTAIL NORMAND (Cotentin), BÉTAIL AYRSHIRE, COUONS CHESTER BLANDS ET BERESHIRE, VOLAILLES PLYMOUTH ROCK.

S'adresser L'hon. LOUIS BEAUBIEN,

30, rue Saint-Jacques Montréal.