

VENTES PAR LE SHÉRIF

Semaine du 22 au 29 février.

DISTRICT DE MONTREAL.

N. Pérodeau et al vs Dme M. E. Laughlin
Montréal—Lot de terre, ptie. N.-O.
 No. off. 743, quartier St-Louis, rue St-Louis, avec bâtisses.
 Vente le 24 février, à 11 h. a.m., au bureau du Shérif, à Montréal.

DISTRICT DE QUÉBEC

Cité de Québec vs Frs. Gagné

Québec.—Lot 671E, quartier St-Roch, rue de la Reine.
 Vente le 22 février, à 10 h. a.m., au bureau du Shérif, à Québec.

Cité de Québec vs Omer Métayer

Québec.—Lot No 842 et le quart (4) sud-ouest du lot 845, cadastre officiel de la paroisse de St-Sauveur, Québec, située rue Morin, avec bâtisses.
 Vente le 22 février, à 10 h. a.m., au bureau du Shérif, à Québec.

Dme Elise Lamontagne vs N. McCreedy
St-Romuald.—Lot No 516, paroisse St-Romuald, avec bâtisses.

Vente le 22 février, à 10 h. a.m., à la porte de l'église, de St-Romuald d'Etchemin.

Augustin Béland vs Fidèle Langlois

Pointe-aux-Trembles. Lot No 323, de la dite paroisse, avec bâtisses et lot No. 521 avec circonstances et dépendances.

Vente le 22 février, à 10 h. a.m., à la porte de l'église, paroisse de Pointe-aux-Trembles.

DISTRICT DE KAMOURASKA.

Frs-Xavier Bernard vs Dme Théodora Levesque.

Fraserville.—Partie du lot offi No 202, avec bâtisses. Terrain 5,500 pieds en superficie.

Vente le 22 février, à 10 h. a.m., au bureau du shérif, à Fraserville.

DISTRICT DE RICHELIEU.

Joseph Pelland vs Dme E. Pelland et al.
Berthier.—Lot No 230, cad. offi. de la ville de Berthier; terrain 57 x 95 pieds avec bâtisses.

Vente le 29 février, à 10 h. a.m., à la porte de l'église paroiss. de Berthier.

DISTRICT DE RIMOUSKI.

Pierre Gagnon vs Dme Marie Roy.

Saint-Moise.—1o Lot No 50 du cadastre off. de la dite paroisse, d'une contenance de 85 acres, avec bâtisses, etc.; 2o droits de préemption, améliorations et défrichements sur le lot No 51, d'une contenance de 100 acres, avec bâtisses, etc. et 3o sur le lot No 40, d'une contenance de 100 acres, avec bâtisses, etc.

Vente le 25 février, à 10 h. a.m., à la porte de l'église de Saint-Moise.

NOTES DE LA CONSTRUCTION

Il est question de bâtir une nouvelle salle d'exercices à Sherbrooke:

MM. Boivin & Côté, vont construire un entrepôt à Chicoutimi; les travaux doivent commencer dans quelques jours.

LA MALADIE DU LAIT.

Tous les éleveurs connaissent — du moins pour en avoir entendu parler — cette altération du lait qu'on désigne sous le nom de *maladie du lait bleu*.

Cette affection, qu'on a observée en Allemagne sur les côtes de la Baltique, en France dans les pays de Caux, a été surtout étudiée dans le premier des deux pays par Fuchs et Haubner, et par MM. Reiset et Em. Bourquelot.

Il résulte des études et des expériences faites par ces savants que le lait sur lequel se développera ultérieurement la maladie ne présente rien de particulier au moment de la traite; il a la couleur normale et supporte l'ébullition sans se coaguler.

Ce n'est qu'au bout de 36 heures que se montrent les taches bleues qui décèlent l'apparition du mal.

Ces taches se présentent sous différents aspects; tantôt ce sont de petites maculatures bleues isolées au centre du liquide, d'autres fois c'est une bande bleue qui se développe en cercle contre les parois du vase; d'autres fois encore, on rencontre réunies dans un même vase, les taches du centre et la bande circulaire, en sorte que, comme le dit M. Reiset, la surface du liquide serait assez bien figurée par la coupe d'un savon de Marseille fortement veiné de bleu, car la coloration bleue est aussi intense que celle de l'indigo ou du bleu de Prusse.

Parfois le mal s'arrête à cette figuration; d'autres fois, mais plus rarement, il s'étend de façon à former sur toute la surface du liquide une couche d'un bleu uniforme.

«Généralement, dit M. E. Bourquelot, la coloration se borne à la crème ou atteint seulement le petit-lait compris entre la crème et le lait coagulé, ou encore pénètre de quelques millimètres dans celui-ci.»

Et maintenant quelles sont les causes de la *maladie du lait bleu*?

Tout d'abord, on est allé les chercher dans le monde surnaturel, — sous prétexte qu'un jour la coloration bleue apparaît dans tous les vases, que le lendemain elle ne se montre que dans quelques-uns; qu'elle épargne le lait de telle vache pour teinter de taches plus ou moins marquées celui de telle autre; qu'ici on obtient, en ayant recours à certains traitements, des résultats satisfaisants, tandis qu'ailleurs les mêmes moyens échouent de la plus complète façon, etc.

Ensuite, on a fait intervenir la mauvaise qualité de la nourriture, les pâturages, l'état des animaux, l'action de certaines plantes, parmi lesquelles, la *mercuriale*, qui renferme une matière colorante qui n'est pas sans analogie avec l'indigo.

Puis, la pathologie entrant dans une voie nouvelle, on pensa à étudier les taches au microscope, et Fusch découvrit alors qu'elles fourmillaient d'un micro-organisme, auquel il donna le nom de *vibron cyanogène*. Reprenant les études de celui-ci, Zupf, à son tour, constata que ces taches étaient dues à la présence du parasite, qu'il débaptisa pour lui donner le nom de *bactérie cyanogène*, qu'il a encore aujourd'hui.

L'usage du lait bleu peut-il se faire sans danger?

Au rapport de Steinhof, qui l'a fait consommer à des porcs, ce lait ne saurait être pris impunément. Il est vrai que Neelsen, qui a essayé son action

sur des lapins, déclare qu'on peut l'utiliser sans danger comme aliment.

D'autres expériences, tentées tout récemment semblent donner raison à ce dernier.

Quoi qu'il en soit, il est bon de remédier à cet état pathologique du meilleur des aliments.

M. Reiser a proposé la recette suivante:

Au moment même où le lait est coulé dans les vases à crémier, après la traite, il faut y ajouter une proportion bien déterminée d'acide acétique préparée au centième. Par 10 litres de lait, il faut 500 centimètres cubes de cet acide, soit 0 gr. 500 d'acide acétique cristallisable par litre de lait.

Ce procédé qui s'est montré parfaitement efficace dans les mains de son inventeur, a délivré ses étables d'une épidémie de lait bleu qui s'y montrait depuis quelques années.

Aussi bien, comme le fait justement remarquer M. Em. Bourquelot, son emploi n'est pas contraire à «la montée» de la crème et laisse intact l'aïdome du beurre qu'on en tire.

Il n'est pas indifférent de compléter ce traitement par une extrême propreté de la laiterie. FÉLICIEN DURAND.

PETITES NOTES

Un anglais, M. Spring a observé que deux plaques d'aluminium bien dressées et bien propres, appliquées l'une contre l'autre et chauffées à 330 degrés, devenaient adhérentes au point que l'on ne pourrait sans arrachement les séparer l'une de l'autre à l'aide du burin.

C'est donc une méthode de soudure applicable à ce métal.

L'*Invention* rapporte qu'un nouveau système de ferrure vient d'être essayé dans l'armée allemande. Il consiste en une sorte de pâte faite avec du vernis à l'huile de lin et de la limaille de fer, dont on peint la sole du sabot du cheval. On dit que cette pâte conserve le cuir flexible, et donne au sabot une résistance plus grande que les meilleurs clous. Dans nombre de régiments on emploie des clous en aluminium au lieu des clous ordinaires en fer et paraissent donner toute satisfaction.

Un cultivateur de l'Illinois a découvert une imitation de sucre d'érable qui défie les plus experts de dire de quelle provenance est cet article. Il est fait de jus d'épi de blé d'inde et de cassonade brune. Les épis sont bouillis jusqu'à ce qu'ils soient devenus mous et que le liquide en soit retiré, la cassonade brune y est ajoutée et bouillie de nouveau. Le résultat donne un bon sirop ou un bon sucre quand il est distillé et l'un et l'autre passeront pour d'excellents produits de l'érable.

C'est en cherchant des escargots pour varier «l'ordinaire» qu'un soldat romain, d'après ce que raconte la légende historique, trouva, dans les fossés des fortifications de Carthage, le passage qui permit de faire irruption dans cette imprenable place forte des temps passés.

Ce sont aussi les Romains qui ont appris aux Bourguignons la façon de faire entrer dans la consommation leurs excellents escargots de vignes, universellement renommés.