

## Courroies Spéciales

Nos courroies sont recouvertes de notre Ciment Imperméable et peuvent être exposées au froid ou à la chaleur sans da gâter.



**D. K. McLaren, Limited**

309-311, rue Craig Ouest,  
Montréal.

## LES TOLES CANADA GALVANISÉES

de la marque "Dominion Crown" sont de la fabrication la plus ancienne et la meilleure sur le marché. . . . . Demandez-les à votre Marchand de Gros et n'acceptez pas de substitution. . .

**A. C. LESLIE & CO.**

MONTREAL.

LIMITED

### LA LUTTE CONTRE LES MOUCHES

Les mouches sont un des fléaux les plus redoutés du laitier; de leur fait, la fabrication des fromages peut devenir à certaines époques fort aléatoire.

La première précaution à prendre contre les mouches est de chercher à les empêcher de pénétrer dans les locaux de la fromagerie. Pour cela, on garnira la partie extérieure des fenêtres d'une toile métallique ou d'un treillage à mailles fines. (Nous avons vu que la mouche du fromage est deux fois plus petite que la mouche commune, il faut donc un réseau très fin pour l'arrêter). En outre, il faut avoir bien soin de toujours tenir les portes closes, on a même conseillé de se servir de doubles portes, de façon à ce que l'ouverture ne reste jamais béante. Même dans ce cas, il n'est pas impossible que des mouches pénètrent, on le comprend sans peine. Il faut d'ailleurs compter avec les négligences du personnel, et il est certain que tout ce qui tend à compliquer le service (et c'est le cas pour les doubles portes) tend aussi à multiplier ces négligences.

On assure que la couleur bleue éloigne les mouches, on pourra teindre en cette couleur les portes et baies d'ouverture.

Tout particulièrement pendant la saison chaude, il faudra surveiller tous les locaux de la laiterie et se hâter de poursuivre les mouches qui auraient pu pénétrer malgré les précautions prises. Un filet adapté à l'extrémité d'un manche assez long (le filet à papillons des naturalistes), pourra beaucoup faciliter la prise des mouches.

C'est bien souvent en vue de garantir les fromages des vers que certaines ménagères les mettent à passer dans la cendre. D'autres les placent dans des sortes de garde-manger à parois formées de tôle métallique; mais cette dernière, exposée à une humidité assez grande, ne tarde pas à se rouiller et à se trouer. Il vaudrait mieux se servir d'un treillage en bois, dans le genre de ceux dont on fait des stores. Le même treillage pourrait, dans certains cas, être utilisé pour

former une sorte de paravent bien clos en avant des rayons chargés de fromages. Ce paravent serait relevé ou abaissé à la façon des stores, mais il faudrait que ses bords soient mis en contact étroit avec des parties sortantes des murs, de façon à ne laisser aucun passage pour les mouches.

Le laitier fera bien, quelles que soient les précautions prises d'autre part, de chercher à détruire les mouches autour de la laiterie. Si elles arrivaient à y pululer, il deviendrait d'autant plus difficile de leur en défendre l'entrée. Nous avons vu que les mouches pondent de préférence dans les matières en décomposition: fumier, tas d'ordures, déjections animales, excréments humains, dans les conduites d'eau sale, les éviers. Il nous faudra donc éviter le plus possible les amas de matières précédentes aux abords de la laiterie et tenir ceux-ci très propres.

En ce qui concerne les fumiers, nous les éloignerons le plus possible, nous les conduirons aux champs fréquemment, enfin, nous logerons les volailles à proximité, celles-ci recherchent avec avidité les larves de mouches.

Nous éviterons soigneusement de laisser les eaux résiduaires séjournier aux abords de la laiterie, ou bien nous les recevrons dans une fosse étanche. Le contenu de cette fosse, de même que les fosses d'aisance, les éviers ou autres conduites d'eau sale, recevra un liquide capable de détruire les pontes de mouche. On a préconisé pour cet objet l'huile de

schiiste, et aussi une dissolution de: 1 kilo sulfate de fer, 1 kilo sulfate de cuivre, 5 kilos chlorure de zinc, et 50 grammes d'acide phénique, dans 60 litres d'eau.

Le vulgaire papier tue-mouches pourra souvent être utilement employé dans les locaux accessoires de la laiterie, ou même dans la laiterie proprement dite. C'est du papier buvard épais imbibé d'une dissolution de 5 grammes émétique et 200 grammes de miel dans un litre d'eau.

Si les fromages ont reçu des pontes, il faut se hâter de les enlever avant éclosion; après celle-ci les larves se dispersent et il faut chercher beaucoup plus pour les trouver toutes. Tous les fromages peuvent être envahis, aussi bien ceux à pâte molle comme le brie, que ceux à pâte ferme comme le roquefort, le gex, le chester. Dans le cas de fromages à pâtes fermes, les vers s'accumulent dans les fissures humides et c'est là qu'il faut les chercher pour les détruire.

L'examen des fromages infectés est relativement long et doit être renouvelé, existe-t-il des moyens plus rapides de destruction des vers? L'emploi d'un liquide antiseptique risquerait de placer le fromage sous le coup de la loi sur les fraudes, il en serait de même si on cherchait à utiliser les propriétés toxiques de certains gaz. Peut-être, mais dans certains cas, seulement, serait-il possible d'utiliser la chaleur.

Ch. GROUD,  
(*L'Industrie Laitière*).

## LACAILLE, GENDREAU & CIE

Successeurs de CHS. LACAILLE & CIE.

### EPICIERS EN GROS

Importateurs de Mélasses, Sirops, Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs, Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier  
MONTREAL

Les exportations totales de whisky canadien, pendant les cinq mois terminés le 31 août 1910, sont évaluées à \$348,205, relativement à \$618,490 pendant la période correspondante de l'année précédente. Des raisons de tarif ont causé des expéditions inutiles aux Etats-Unis jusqu'à la fin du mois d'août 1909, les quantités exportées diminuant matériellement pendant les cinq mois suivants. Cette année, le volume des expéditions a été normal, et on peut s'attendre à une augmentation considérable pour le reste de l'année.