

NOUVELLES CONDENSÉES
POUR LES GENS PRESSÉS

—La cité de Dolbeau annonce qu'elle désire emprunter une somme de \$285.000 sur obligations avec échéances annuelles d'ici à 1968.

Une autre municipalité, celle de Saint-Jean, désire emprunter \$33.000, sur obligations échéant par série jusqu'en 1958.

—Cinq fermes et un enfant ont été brûlés à mort dans un incendie qui a détruit un hôtel, à Tidaholm, en Suède.

—Trois mineurs ont été tués dans une explosion survenue dans une mine en Espagne. Plusieurs autres mineurs ont été émusés par l'explosion.

—M. J.-L. Brousseau, de Taschereau, Abitibi, était à travailler dans sa maison, quand à la suite d'un faux pas il tomba dans la cave par la trappe restée ouverte. Il a une jambe cassée.

—Trois hommes se sont noyés lorsque leur automobile dérapa de la route glissante et plongea dans la rivière Connecticut, entre Canaan et Beacher Falls, Vt. Ce sont MM. John Boudreau, chef de police de Coaticook, J.-F. Boudreau, son frère, du même endroit, et M. Téléphore Beaudin, également de Coaticook.

—Le gouvernement vient d'approuver la résolution que le conseil du comté de l'Abitibi adoptait récemment et par laquelle il demandait aux autorités provinciales de désigner sous le nom de "Chemin Perreault" la route Macamic-Rouyn-Angliers. L'approbation du Gouvernement donne officiellement à cette route le nom de "Chemin Perreault". C'est un hommage bien mérité, car l'honorable M. Perreault s'est toujours beaucoup intéressé à la région de l'Abitibi.

—Ne laissez pas de ciseaux à la portée des enfants.

A Bolton-Centre, un bambin de quatre ans était allé, à la demande de sa mère, chercher une paire de ciseaux dans une autre pièce de la maison. Revenant en courant, il s'accrocha le pied dans un tapis qui recouvrait le plancher, tomba et se creva un œil avec la pointe des ciseaux. En retirant les ciseaux de l'œil où ils s'étaient profondément enfoncés, l'œil sortit complètement de l'orbite.

—La paroisse de St-Léonard de Portneuf aura sa gare propre, ainsi en a décidé la Commission des Chemins de fer.

—Trois étudiantes de l'école normale d'Oregon ont brûlé dans l'incendie de la maison qu'elles occupaient. Cinq autres jeunes filles ont échappé aux flammes en sautant d'un étage supérieur, au risque de leur vie. On croit que l'incendie a été allumé par un arbre de Noël illuminé.

—Il y a cinquante ans, Vancouver n'était qu'une colonie insignifiante; elle compte aujourd'hui une population qui approche le quart de million. Au Canada, seules les villes de Montréal et Toronto lui sont supérieures en nombre.

—Aux Etats-Unis, l'an dernier, plus de sept mille enfants de moins de seize ans ont perdu la vie dans des accidents de trafic.

—Si la médecine reste à peu près stationnaire, la chirurgie, par contre, a fait depuis quelques années des progrès étonnants. On cite des opérations réussies qui tiennent du miracle. Par exemple, le Dr Jackson, de Pennsylvanie, vient d'enlever une épingle qui s'était logée dans le poumon droit d'un petit garçon, de Hamilton, Ont. Si cette épingle n'avait pu être extraite, c'était la mort certaine, à brève échéance.

—Le choléra sévit à l'état endémique aux Indes. Durant les derniers mois, 7,880 personnes en sont mortes.

Les Orteils mises à l'aise
Cors douloureux enlevés

Soulagement prompt et sûr, presque instantané, si vous employez le PUTNAM'S CORN EXTRACTOR. Vos chaussures ne vous feront plus mal. Une seule goutte de Putnam's arrête la douleur. Quelques applications font ratatiner et tomber le cors. Le Putnam's Corn Extractor donne satisfaction. Des milliers l'emploient tous les jours. Procurez-vous-en une bouteille chez votre pharmacien. Refusez tout substitut pour le Putnam, le seul remède qui soulage infailliblement les cors douloureux.

—Un nommé Will'am Hobson, 41 ans, de Montréal, après avoir assommé sa femme avec un rouleau à pâte, se décapita presque complètement avec un rasoir. La femme succombera probablement aux blessures reçues. Quant à Hobson, il était déjà mort quand les voisins arrivèrent, appelés par le fils unique du forcené, un bambin de sept ans.

—Venu visiter ses parents de Québec à l'occasion du nouvel an, M. Odilon Côté venait de prendre le train pour retourner chez lui, au Pont-Rouge, quand la mort le terrassa subitement. Il était âgé de 69 ans.

—C'est l'honorable sénateur François Léon Béique qui remplace feu M. J.-A. Vaillancourt à la présidence de la Banque Canadienne Nationale. Le sénateur J.-M. Wilson en devient le vice-président. M. Beaudry-Leman passe au bureau de direction tout en demeurant gérant-général.

—Un Russe travaillant à une mine à Noranda a eu le crâne fracassé par une pierre. La mort a été instantanée. Le défunt laisse une femme et deux enfants en bas âge.

—Québec est évidemment à la veille de développements extraordinaires. Nous en avons une nouvelle preuve dans le fait que la Québec Power Co. s'est fait autoriser à emprunter une somme de cent millions de piastres. Cette compagnie se propose évidemment d'améliorer le service existant et de donner plus d'extension à son réseau.

—L'édifice occupé par la Compagnie de la Traversée Québec-Lévis a été la proie des flammes. C'est une perte d'une quarantaine de mille piastres. Il était la propriété de la ville de Québec.

—Devant trois compagnons, qui le regardaient sans pouvoir le secourir, Félix Paquet, de Restigouche, Bonaventure, jeune homme de 25 ans, a passé à travers la glace de la rivière et s'est noyé dans 50 pieds d'eau.

—M. l'abbé Vachon, directeur de l'École de Chimie de l'université Laval, a été élu président de la Canadian Chemical Association, à la dernière assemblée annuelle de cette société, tenue récemment à Montréal.

—On rapporte que Dempsey se prépare à revenir dans l'arène de la boxe pour tenter de reconquérir le titre de champion qu'il perdit aux mains de Tunney. Il espère surtout, croit-on, faire un peu d'argent.

—C'est bien le cadavre de Mme Schnabel, de Montréal, disparue depuis septembre dernier, qu'on a récemment exhumé à Cornwall. On est à la recherche du mari.

—On estime à deux millions le nombre des visiteurs qui viendront des Etats-Unis l'été prochain. Le tourisme devient de plus en plus une source de revenus appréciables pour la province de Québec.

—Nous regrettons d'apprendre la mort de M. l'abbé Georges Gagnon, décédé subitement en son presbytère de St-André de Chicoutimi, à l'âge de 60 ans.

—Si la nouvelle d'aucun nouveau sursis ou de commutation de peine n'arrive d'Ottawa, Petitone Gaetano sera pendu à Chicoutimi.

—Mike Sack sera pendu à Melville, Saskatchewan, vendredi, le 18 janvier.

—La fameuse question de l'aqueduc et des sources d'alimentation de la cité de Québec aura son écho à la Législature au cours de la prochaine session. Ce sont des propriétaires riverains qui veulent protéger ce qu'ils considèrent leurs droits.

—Statistiques vitales de la paroisse de St-Marcel de Richelieu—relevé du recensement fait en novembre 1928: population, 595 âmes; familles, 123; communiant 458; non communiant, 137; petites communions, 79; cultivateurs, 73; non cultivateurs, 21; rentiers, 16; veufs, 12; veuves, 10; petites filles, 13; petits garçons 32; enfants aux écoles, 162; enfants non à l'école, 118; enfants de un jour à 15 ans, 179; de 15 à 21 ans, 52; invalides, sexe fem., 5, sexe mas. 2; familles parties, 15 ou 58 personnes; familles revenues, 10 ou 44 personnes; absents de la paroisse, 20 personnes, maisons fermées, 63; maisons fermées, mais terres cultivées par des gens de la paroisse de St-Marcel, 25; maisons fermées, mais terres cultivées par des gens de paroisses étrangères, 38; personnes

L'écrémage du lait à domicile
et le soin de la crème

Point de bon beurre, sans bonne crème

Pour obtenir de la crème bien conditionnée, il faut savoir la traiter, en prendre soin, comme on dit vulgairement. Savoir écrémer le lait est une opération plus délicate qu'on le suppose généralement. De la qualité de la crème dépend la qualité du beurre. C'est ce sujet d'une importance primordiale en industrie laitière, que Monsieur E.P. Lacoursière a traité à la grande Convention de la Baie St-Paul.

Autrefois il se faisait peu d'écrémage à la maison, tous les patrons apportaient leur lait à la fabrique, l'écrémage était fait par un homme de métier, après avoir fait un bon apprentissage. Ainsi toute la crème de la fabrique avait la même consistance, était gardée à la température voulue dans une bâtisse spécialement construite, le fabricant avait le contrôle absolu de sa crème, j'oserais dire que c'était l'âge d'or des fabricants. Aujourd'hui, pour des raisons qui ont certainement leur valeur, les circonstances sont changées, petit à petit on a commencé à écrémer le lait à la maison, pour ne transporter que la crème à la fabrique, et, dans beaucoup d'endroits, tout le lait est écrémé chez le patron. Est-ce que l'écrémage à domicile se fait toujours dans des conditions désirables? Je n'hésite pas à dire que malheureusement non. Dans les fabriques on exige une plateforme en ciment où le lait est reçu, un bon plancher en ciment, un bon canal d'égout souterrain conduisant les eaux de lavage à au moins cent pieds de la fabrique, et l'inspecteur veille à ce que la plus grande propreté soit observée, afin d'avoir une atmosphère saine et hygiénique où se fait l'écrémage et où la crème est gardée avant le barrattage. Est-ce qu'à la maison l'écrémage se fait dans les mêmes conditions? Encore une fois, je suis obligé de dire que malheureusement il n'en est pas toujours ainsi.

Je ne veux pas dire que tous les patrons font un mauvais écrémage. Au contraire, il y en a un bon nombre qui sont remplis de bonne volonté, se sont renseignés pour faire ce travail et fournissent de la bonne crème, ce qui me persuade qu'avec de la bonne volonté et un peu de travail on peut améliorer considérablement les crèmes faites à domicile.

La plus grande difficulté à vaincre, c'est d'obtenir que la machine soit lavée après chaque écrémage; c'est le péché capital d'un très grand nombre de patrons; d'autres font un lavage imparfait, avec de l'eau plus ou moins chaude, n'emploient jamais de poudre à laver, wyandotte, soda ou autres. Dans ces conditions, les ustensiles restent gras et souvent des déserts jaunies, remplis de millions de germes qui produisent des mauvaises senteurs dans la crème et par suite dans le beurre. D'autres ne lavent la machine que deux ou trois fois par semaine; même, en visitant des fermes, une femme dont la maison était très propre, m'a avoué franchement qu'elle ne lavait la machine qu'une fois par semaine, parce que celui qui l'avait vendue lui avait dit que ce n'était pas nécessaire de la laver plus souvent. Chaque patron place sa machine dans l'endroit qui lui est le plus commode, sans s'occuper si l'endroit est convenable pour faire un travail qui demande tant de soin. On trouve des machines placées n'importe où, dans un hangar, un abri à bois, une laiterie où il y a toute sorte de choses dégageant des senteurs plus ou moins bonnes; les inspecteurs, qui ont visité des fermes, en ont trouvé jusque dans les étables. Est-il possible dans ces conditions de faire du beurre qui a goût d'amande?

Pour que la crème ne soit pas contaminée, il faut que la machine soit lavée après chaque écrémage avec de l'eau suffisamment chaude, et désinfectée soit par la vapeur ou l'eau bouillante, et placée dans un endroit sain, à l'abri des poussières.

L'industrie laitière rapporte assez aux cultivateurs, pour qu'ils se construisent une petite laiterie avec un plancher en ciment, blanchie à la chaux à l'intérieur, où se ferait l'écrémage, et un réservoir pour refroidir le lait ou la crème; ce qui serait encore mieux: faire une petite pro-

vision de glace qui servirait non seulement au refroidissement du lait ou de la crème, mais aussi pour conserver les aliments destinés à l'usage de la famille; ce n'est pas la mer à boire que de faire une petite provision de glace, rien n'est plus facile, un abri, un coin dans la grange; pourvu qu'elle soit à l'abri de la pluie et entourée de 10 pouces de bran de scie ou de paille, elle se conserve très bien.

La fabrication du beurre est un métier et un des métiers les plus difficiles au monde, qui demande un long apprentissage parce que la matière première est excessivement périssable et le produit une fois fabriqué est encore très périssable.

Pour être fabricant en chef, on exige un apprentissage de deux ans, avoir suivi un cours à l'école de laiterie, où on lui enseigne les meilleurs procédés de fabrication et quelques notions de bactériologie, et un des points les plus importants c'est le traitement de la crème. Avec l'écrémage à domicile, le patron se trouve à avoir en mains la partie la plus difficile, sans avoir fait aucun apprentissage. Ce n'est pas toujours la mauvaise volonté qui est la cause des mauvaises crèmes, souvent c'est le manque de connaissances. On ne croit pas que la moindre négligence dans le lavage des ustensiles, la consistance de la crème, le manque de refroidissement ou une vieille canistre peuvent causer de si mauvais effets; d'autres sont négligents; enfin, il faut le dire, il y en a qui sont franchement malpropres, ce n'est pas le grand nombre, mais il ne faut pas oublier qu'il suffit d'une mauvaise canistre pour gâter tout un barrattage.

L'opposition que font les ramasseurs de crème pour les villes dans certaines parties de la Province, est la cause qu'il se reçoit beaucoup de mauvaises crèmes; les patrons sont très indépendants, surtout les négligents: si le fabricant fait la moindre remarque sur la qualité de la crème, ou la propreté du bidon, ou une vieille canistre, il abandonne la fabrique et met son bidon dans la voiture qui passe à sa porte. Je ne puis m'expliquer comment il se fait que des patrons qui veulent être des hommes d'affaires, agissent si légèrement quand il s'agit de leur crème. Ils ne pèsent jamais leur lait ni leur crème, ne savent pas si leur crème contient 25, 30 ou 35 lbs de gras, ne sont pas au courant des prix, se confient entièrement à un acheteur intéressé. En est-il un seul qui, lorsqu'il vend 10 tonnes de foin, cent minots de grain, l'envoie à un commerçant, sans parler de pesée, de qualité ni de prix; pourtant la crème n'est pas moins importante. Beaucoup de patrons font une crème bien trop claire, ils croient que cela paie plus, au contraire ils ont infiniment moins d'avantage, d'abord une crème claire est bien plus difficile à conserver; ils ont beaucoup plus de crème à avoir soin sans avoir plus de gras, plus de transport à payer, ils perdent leur lait de beurre, par conséquent ils ont moins de lait pour soigner les petits animaux, tandis qu'en faisant une crème d'environ 34 à 35%, ils recevront autant d'argent sans en avoir les inconvénients. Il se fait des pertes considérables, surtout à ce temps-ci de l'année, parce que le lait est écrémé trop froid; ils sont rares ceux qui ont un thermomètre pour en vérifier la température. Le lait froid est plus contracté, plus visqueux, ce qui le rend beaucoup plus difficile à écrémer. Pour faire un bon écrémage, le lait doit avoir une température d'au moins 75 à 80 degrés en été, et 90 en automne. Après l'écrémage, la crème doit être refroidie à aussi basse température que possible, environ 50 degrés, et maintenue froide jusqu'à la livraison. Il ne faut jamais mélanger la crème chaude avec la froide, et il faut la conserver dans un endroit sain, loin de toute mauvaise odeur, et à l'abri des poussières, et la porter à la fabrique le plus souvent possible.

Avec de telles crèmes, le fabricant sera en mesure de faire du beurre qui donnera satisfaction à la clientèle la plus exigeante, et contribuera à augmenter la réputation de notre beurre partout où il pénétrera.

20

Cette fourniture
 ces fournitures
 satisfaction

vous est offert
 "DAMAN"

c'est-à-dire
 votre famille
 économie de

La Fo

Nous appelons
 pour le chauffage
 les conseils

Examinez les
 épargner sur

Installation
 l'installation
 en aurez besoin

Bref, CONFIEZ-VOUS

Hâtez-vous de

de différentes

l'Ag