

63017	Joseph Deschamps, Montréal	30.00	62392	J. S. Mitchell, Sherbrooke	1,250.00
63017	North Western Fur Mfg., Montréal	150.00	53201	F. Audet dit Lapointe, Baie St-Paul	10.00
63726	Denis & Frères, Montréal	113.85	61533	Viau & Fils, St-Jérôme	150.00
5 511	C. Bourgeois, St-Augustin	1.00	54566	Eugène Serres, Napierville	20.00
62506	Elie Chaperon, Montréal	250.00	62284	J. J. Cormier, St-Rosaire	260.00
60001	Dame J. H. Brodeur, Varennes	676.67	65192	American Hominy Co., Chicago, Ill.	577.39
63064	Joseph Létourneau, St-Georges	10.00	65324	E. F. Rate & Son, Chicago, Ill.	853.32
62500	A. Longpré, Montréal	25.00	65552	American Hominy Co., Chicago, Ill.	577.39
63781	I. Tétreault	55.00	65247	Pittsburg Plate Gl. Co., Cleveland, Ohio	983.58
6 096	M. Clermont, Sherrington	291.12	65358	Guaranty Trust Co., New-York	677.74
60892	Melle M. Archambault, Montréal	150.00		Rat Portage Lumber Co., New-York	500.00
55284	C. F. Dionne, Ste-Anne de la Pocatière	84.00	60655	E. Plourde, Rivière Ouelle	15.00
63607	C. Deslauriers, Pointe Claire	54.00	62033	G. Sylvestre, St-Damien	650.00
60593	A. Carbonneau, Yamachiche	50.00	60910	H. Bastarache, Trois-Rivières	4.00
62706	Philippe Desharnais, St-Rosaire	355.00	64218	G. Marcelin, Montréal	1,500.00
60406	Benj. Gagnon, Baie St-Paul	12.60	54142	L. Roy, Ste-Flavie	101.95
63287	F. N. Lenoir, Montréal	38.09	68673	M. Richard, St-Denis	150.00
64009	Duquette & Labelle, St-Eustache	36.06		M. Fiset, St-Boniface	1,000.00
62005	A. Pesant, St-Eustache	225.00	63491	H. Mineau, Louiseville	75.00
60125	Eusèbe Labelle, Pont Viau	800.00	63144	G. E. Rochon, St-Raymond	330.45
60232	Gédéon Paré, St-Antoine	37.00	64081	P. Bellehumeur, Ste-Agathe	18.50
54136	François Audet, Baie St-Paul	15.00	57239	Dame C. Bonneville, Montréal	5.00
60216	Philippe Mathieu, L'Ange Gardien	10.20	63202	J. Cadieux, Montréal	350.00
62798	Jean Rioux, Ste-Thérèse	1,000.00			
60292	Suc. J. L. Daoust, Ste-Anne de Bellevue	47.81			
54601	Flavien Bienvenu, L'Ange Gardien	50.00			

\$100,028.10

### EXPORTATION DE PATÂTES

Dans son dernier rapport l'agent commercial du Canada, M. J. S. Locke, écrit de Sydney, à la date du 10 juin: "La Nouvelle-Zélande importe des patates de la Tasmanie. Par suite d'une bonne récolte en Australie, les prix sont actuellement bas, mais il y a des probabilités qu'en octobre prochain on pourrait envoyer avec avantage des patates du Canada. Les exportateurs canadiens devraient nouer des relations d'affaires de manière à recevoir par câble avis quant aux prix qui détermineraient la possibilité d'expédier avec profit."

### MINISTÈRE FEDERAL DE L'AGRICULTURE

Division de l'Industrie laitière et de la Réfrigération

Ottawa, le 23 juillet 1907.

#### Quelques conseils sur le soin du lait

Cultivateurs qui avez tant de peine à conserver votre lait en bon état jusqu'au moment de la livraison à la fabrique pendant ces jours de grande chaleur, savez-vous qu'il existe des fermes où le lait se conserve pendant trois ou quatre jours après la traite aussi bon et aussi frais qu'à sa sortie du pis de la vache? Ceci, notez bien, sans l'aide de pasteurisateurs ni de substances préservatrices: la propreté la plus stricte, et la glace, voilà tout. Toutes les précautions sont prises pour préserver l'entrée de toutes nuisibles dans le lait: on se sert pour la traite de seaux partiellement recouverts. Tous les ustensiles sont lavés et stérilisés avec le plus grand soin, de même que les habits des trayeurs. Sitôt reculé, le lait est soustrait à l'accès de la poussière. Si vous ne pouvez tous suivre les règles de propreté aussi strictes,

vous pouvez tous du moins, sans augmenter beaucoup votre travail, et sans nulle augmentation de dépense, fournir à votre fabrique un lait parfait sous tous rapports. Et quel progrès immense aura été accompli en industrie laitière le jour où tous les patrons fourniront du bon lait.

Sans doute la qualité du lait se ressent dans une large mesure de la nourriture et de l'eau que reçoivent les vaches. Le lait amer n'a souvent pas d'autres causes que les mauvaises herbes abondantes dans les vieux pâturages. De même, bien des mauvaises saveurs doivent leur origine à l'eau croupissante des fossés et des marécages où trop souvent s'abreuvent les vaches. Mais les cas d'altération du lait par la faute du trayeur sont beaucoup plus fréquents, et l'on peut même poser comme règle générale que le mauvais lait est celui dans lequel il est tombé quelque chose qui n'était pas propre.

Il faut en effet bien peu de chose pour altérer le lait. Il suffit d'un grain de poussière, de terre ou de fumier contenant quelques mauvais germes. Or quand on a négligé la précaution d'essuyer avec un linge propre et humide le flanc et le pis de la vache avant de se mettre à traire, combien de ces grains ne tombent-ils pas dans le seau à lait pendant la traite? Cette précaution n'exige, après tout que quelques secondes de plus de travail par vache, et cependant, combien peu de cultivateurs la prennent. Ne vous fiez pas à l'apparence du pis, et des flancs, nettoyez-les.

Que la traite se fasse toujours dans un endroit propre et libre de toute poussière. Combien de cultivateurs rassemblent leurs vaches pour la traite dans un coin du pâturage, où les déjections s'accumulent, se dessèchent, et, où, sous le piétinement des animaux, une poussière se produit dont une partie retombe dans le lait.

Mais il n'est peut-être pas de cause plus fréquente d'infection du lait que l'emploi de seaux, de chaudières ou de canistres malpropres. Il n'y a qu'un moyen de bien laver les ustensiles de laiterie. Il faut d'abord les rincer à l'eau tiède, puis les laver avec une brosse dans de l'eau bien chaude, à laquelle on aura ajouté un peu de poudre à laver. Ensuite on les passe à l'eau bouillante, et on les expose, sans les essuyer, au grand soleil, jusqu'au moment où on doit s'en servir de nouveau. Tout nettoyage qui ne comprend pas ces trois opérations: **rincage, lavage et ébullition**, avec exposition au soleil n'est pas suffisant. Une chaudière qui n'a été que rincée est encore sale, et le lait qu'on y mettra a des chances de se gâter.

Mais tous ces soins mêmes ne serviront de rien si l'on transporte, dans les canistres à lait, du petit lait gâté; l'odeur de ce dernier se communiquera toujours au lait. Il n'est pas de cause d'infection plus sûre que celle-ci. C'est aussi insulter les femmes que de leur demander de laver des bidons qui ont contenu du petit lait gâté. **Cultivateurs, exigez que votre fromagerie soit munie d'un bassin à petit lait qui puisse être facilement nettoyé, et exigez que ce bassin soit nettoyé à fond, tous les jours, et ne ramenez jamais du petit lait gâté dans vos canistres.**

Dès que le lait est tiré, coulez-le dans un couloir métallique recouvert de plusieurs épaisseurs de toile de coton. (Cette toile devra être lavée et exposée au soleil après chaque traite, de même que les seaux). Refroidissez ensuite le lait promptement à 65 degrés Fahrenheit en faisant tremper les canistres dans de l'eau froide, ou glacée, si cela est nécessaire. Mettez ensuite les canistres pleines sur une plate-forme recouverte, loin des odeurs de l'étable ou de la poussière du chemin. Il est bon de poser les canistres sur des lattes, afin que l'air