

Chaque vache jersiaise donnait donc par jour:

A. Chicago (1893), 1 livre 56.

A Saint-Louis (1904), 1 livre 95.

La conclusion intéressante à tirer de ces chiffres est que la pratique d'une étroite sélection aidée par une alimentation rationnelle peut augmenter sensiblement les rendements. Il est utile néanmoins de faire remarquer que le lait de Saint-Louis s'est montré un peu moins riche que celui de Chicago, l'amélioration portait plus sur la quantité que la qualité car on a dosé:

A Chicago (1893), 47 gr. 8 par litre (725.33 grains par 0.22 gallon.)

A Saint-Louis (1904), 45 gr. 7 par litre (694.46 grains par 0.22 gallon).

Nous revenons donc à la solution du problème. "Peut-on augmenter la teneur du lait en matières grasses par l'alimentation? On peut seulement agir sur les rendements quantitatifs.

L'expérience de Saint-Louis, donnant déjà quelques indications, pour élucider complètement ce point particulier, les Américains ont établi à la Station des recherches agricoles de l'Université Cornell (Etat de New-York) des expériences qui ont duré 4 ans.

La question de l'enrichissement du lait par l'alimentation était très controversée aux Etats-Unis.

Les techniciens, les savants affirmaient que l'alimentation n'avait pas d'influence sur la composition; les laitiers, les agriculteurs prétendaient, au contraire, qu'il était possible d'enrichir le lait en matière grasse en modifiant les rations.

Une enquête organisée par le Département de l'Agriculture était même parvenue à cette conclusion qu'il était impossible d'augmenter ou de diminuer d'une façon permanente la teneur du lait en beurre par le changement du régime alimentaire.

On le voit, c'était toujours la même incertitude, les mêmes contradictions. Parmi les critiques adressées aux expériences, la plus sérieuse envisageait le point suivant:

Les animaux expérimentés sont habitués à une alimentation abondante et riche et sont ainsi parvenus à leur maximum de productivité, il n'est pas étonnant qu'on ne puisse enrichir le lait en beurre. Mais si on choisit des vaches insuffisamment nourries, une alimentation rationnelle et intensive peut-elle avoir une action sur les rendements en matière grasse?

C'est sur ce thème que furent instituées les expériences de l'Institut Cornell.

On choisit, à proximité de l'Institut, une ferme possédant 21 vaches assez jeunes mais pauvrement alimentées.

Pendant un an, le bétail fut alimenté par le fermier suivant le mode ordinaire,

on pesa, on analysa régulièrement le lait obtenu. Un an après, les vaches furent transportées à la Ferme de l'Université, elles y demeurèrent 2 ans, nourries rationnellement, la production laitière étant dosée, attentivement avec la même sollicitude. Cette période terminée, les vaches furent ramenées chez leur propriétaire et le contrôle de la production laitière fut encore suivi durant un an.

Le résultat de ces expériences admirablement organisées fut le suivant. En améliorant le régime alimentaire des vaches pauvrement nourries, on augmenta surtout la quantité de lait produit, la matière grasse s'accroît dans de faibles proportions, mais par suite de la sécrétion lactée, plus abondante, le rendement en beurre s'accroît dans une proportion très considérable et peut même être doublé.

Cette conclusion en parfaite corrélation avec les expériences de Saint-Louis a été confirmée à nouveau par des techniciens belges.

M. P. Wauters après douze années de recherches, prétend que l'alimentation n'a guère d'influence sur la composition du lait, mais qu'elle peut augmenter la production du lait, on voit donc que la richesse du lait en principes fixes est une qualité individuelle, par conséquent peu variable. Le rendement est au contraire sous la dépendance du rationnement.

Par une modification du régime alimentaire, surtout si les vaches sont insuffisamment nourries, le cultivateur peut donc, et c'est là la conclusion pratique et intéressante—augmenter très fortement

le rendement en lait et par suite la production du beurre bien que la teneur du lait en matière grasse varie dans de faibles limites.

Paul Diffloth.

(Les Industries agricoles progressives).

L'UTILISATION DES OEUFS

Ce n'est pas seulement comme aliment que les oeufs peuvent être employés, ils ont encore de nombreuses utilisations industrielles et servent également en médecine, soit pour l'usage interne, soit pour l'usage externe.

On emploie rarement les oeufs dans les maladies aiguës, à cause de leur action éminemment nutritive; mais on les prescrit souvent dans les maladies chroniques, surtout dans celles des voies digestives, parce qu'ils passent sans fatiguer les organes et fournissent une alimentation douce et restaurante. Dans la convalescence des maladies, c'est un médicament des plus usités. De l'avis de tous les médecins, il n'y a pas de nourriture plus délicate, plus restaurante et plus facile à digérer. Pour les malades, cet aliment forme la transition du régime des bouillons et des potages à celui d'une table substantielle.

Le blanc et le jaune de l'oeuf sont parfois employés séparément.

Hippocrate indique comme rafraîchissant et laxative dans les fièvres, une boisson composée de plusieurs blancs d'oeufs battus dans dix pintes d'eau. Hallé recommande les blancs d'oeufs, étendus d'eau, dans les maladies inflammatoires. Le docteur Bourgeois, qui a fait usage de ce mélange, avec succès, pour calmer l'irritation des voies digestives, l'a trouvé plus efficace que l'eau gommée et aussi moins fade et moins lourd à l'estomac. Il recommande de choisir des oeufs bien frais, d'en délayer les blancs dans l'eau froide, de filtrer la liqueur et d'y ajouter du sucre.

Dans le cas de diarrhée ou de dysenterie, soit aiguë, soit chronique, alors que toutes les boissons redoublent la maladie, il en est une que l'on peut donner au malade à sa soif, et dont on retire toujours des avantages très marqués, c'est l'eau de blanc d'oeufs, ou eau albumineuse. Pour la préparer, on prend le blanc d'un oeuf bien frais, on le bat en neige, puis on l'introduit dans une carafe (c'est le plus difficile) en y ajoutant de l'eau successivement, jusqu'à ce que la carafe soit à peu près pleine. Il reste à y mettre encore du sucre (à volonté, au goût du malade), puis un aromate quelconque qui relève la fadeur de ce breuvage (eau de fleur d'oranger, eau de cannelle, eau de mélisse, eau-de-vie, etc.). Après quoi on agit pour bien mélanger le tout, et l'on boit par verre cette salutaire potion.

L'eau albumineuse plus chargée et faite avec quatre à six oeufs délayés ou

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL

Block Note.

Tablettes.

Nous fabriquons la plus grande variété de Block Notes avec nouvelles couvertures et différents modèles dans les formats réguliers 5x8 Notes et 8x10 lettres.

Nous mettons en vente le nouveau modèle format Impératrice 6 1/4 x 10, couverture le Marquis papier façonné toile pour détailler à 15 cts.

Aussi une nouvelle enveloppe format Impératrice pour le Block Note Marquis par boîtes de 100 enveloppes au prix de 30 cts. la boîte.

"Demandez les échantillons à

La Gie J.-B. Rolland & Fils,
6 à 14 Rue St-Vincent, Montreal, P.Q.