

Actualités avicoles.

Grande réunion avicole

L'Association avicole du district de Montréal organise pour le 28 mai prochain une grande réunion d'aviculteurs au cours de laquelle M. Edwards Bro., n. de Londres, Angleterre, qui doit présider le congrès mondial avicole à Ottawa, du 27 juillet au 4 août 1927, parlera de cet important événement. M. Brown sera accompagné à Montréal de MM. J.-C. Elford, aviculteur du Dominion et directeur général du congrès.

Le comité chargé d'élaborer le programme de ces grandes assises internationales de l'aviculture, se réunira à Ottawa les 17 et 18 mai sous la présidence de M. Brown.

Des réunions des comités provinciaux auront lieu à Winnipeg, le 21 mai, à Toronto, le 26 et, ainsi que dit plus haut, à Montréal le 28.

Les membres du conseil de l'Association internationale d'instructeurs et d'enquêteurs avicoles résidant au Canada et aux Etats-Unis constituent le comité du programme au congrès; ils assisteront aux délibérations qui auront lieu à Ottawa les 17 et 18 mai prochain. Le Canada sera représenté en cette circonstance par MM. les professeurs W. R. Graham, du collège d'agriculture de Guelph; le professeur M. C. Warner, de Winnipeg; W. A. Brown et F. C. Elford, d'Ottawa; les représentants des Etats Unis seront MM. M. A. Jull, D.S.A., Washington; le professeur James E. Rice, et le Dr G. F. Heuser, de l'Université Cornell, d'Ithaca, N. Y.; le professeur A. G. Philipps, de Lafayette, Indiana et le professeur W. F. Kirkpatrick de Storrs Connecticut.

Les causes principales de contamination du lait

Les producteurs de lait en général n'ignorent plus aujourd'hui l'effet des bactéries ou "germes" sur la conservation du lait ou sur son utilité pour la fabrication des produits laitiers, ou pour la vente en nature. Ils savent que le secret du succès est d'empêcher les bactéries de pénétrer dans le lait ou d'enrayer leur développement. Le refroidissement est le meilleur moyen d'empêcher les bactéries de se développer, mais le refroidissement seul ne suffit pas, car il ne fait que retarder le développement des germes qui se trouvent déjà dans le lait. Il s'agit pour bien faire d'empêcher les bactéries de pénétrer dans le lait; on a déjà beaucoup écrit sur le sujet de la contamination du lait et sur tous les genres possibles d'infection auxquels le lait est exposé.

Elles sont bien nombreuses les causes de contamination du lait. Leur liste est si longue que le cultivateur ordinaire se demande par où il pourrait bien commencer pour améliorer la qualité de son lait. Peut-être a-t-on trop insisté jusqu'ici pour que les producteurs prennent en considération toutes les causes possibles d'infection, et peut-être vaudrait-il mieux s'arrêter d'abord aux causes principales. Des essais élaborés, effectués à la ferme expérimentale centrale, sur l'importance relative des différentes sources d'infection, montrent que deux de ces sources ont une importance spéciale, savoir, le mauvais nettoyage des seaux, chaudières et autres contenants, et la saleté qui tombe directement de la vache dans le lait. D'autres causes de contamination, comme l'atmosphère de l'étable, la traite à mains humides, le premier lait que l'on garde au lieu de le jeter, les mains sales, la mamelle sale, la distribution de foin aux vaches ayant la traite, etc., augmentent naturellement la proportion des germes, mais elles ont beaucoup moins d'importance comme causes réelles de contamination.

Sans doute, il convient de ne pas négliger les causes secondaires de contamination, mais le soin qu'on leur donnera ne produira des résultats que si les chaudières et les bêtes sont propres; sinon, tout ce supplément de précautions serait perdu. On ne saurait trop insister sur le fait que le producteur qui désire améliorer la qualité de son lait devrait tout d'abord être sûr que ses chaudières sont propres et couvertes, et que la vache elle-même est propre.

A. C. Lochhead.



La raison de sa Popularité

ON goûte une bière une fois, deux fois peut-être, mais la troisième fois ce n'est que la saveur caractéristique de cette bière, qui nous fait y revenir.

Prenons par exemple, la DOW OLD STOCK ALE.

Ce fut la bière favorite de plusieurs générations de connaisseurs. Le secret de sa popularité tient à ce que cette bière possède tout ce qui peut en faire une bonne bière: corps, force et sa saveur si appréciée.

C'est la saveur de la DOW OLD STOCK ALE qui lui a acquis et lui conserve aujourd'hui la faveur du public.

La superbe brasserie qui vient d'être terminée est un hommage rendu à la popularité des BIÈRES DOW. Elle a été construite pour répondre à la demande sans cesse grandissante pour une bière parfaite sous tous les rapports.

DOW
Old Stock Ale
Mûrie à Point
Prime par la Force et par la Qualité



"gue de ost"

Les occasions de
ations n'ont jamais

ménagées, plus con-
rofits. La Marque
re FROST destinée
s les clôtures offer-
ers, et porcheries.
agricoles, elle est munie
de division du treillis est
raccordé s'a pour limite

facile et le plus commode
de clôtures, peu solides
n. Son coût, par année



Le Cour
MARQUE
de Rock

eux-mêmes la nourri-
rs poussins emploient
t une à deux chopines
pie de morue pure avec
e moulée. Il est peut-
mple et plus facile de
ne pinte d'huile avec
on et d'ajouter ensuite
à la moulée que l'on
loyer.

ssins qui courent en
oulailler ont beaucoup
in d'huile de foie de

REC.

de 1 à 10.

"H" se trouve le total de
nbre total d'œufs est plus
le relevé total du parquet,
V. R.—Wyandottes blan-

ville.

8	9	10	H.	T.	Total Points
6	3	6	x51	765	771.0
2	4	3	35	820	789.9
1	0	3	40	432	405.7
5	1	5	45	898	852.0
5	5	6	49	908	790.4
2	4	0	27	632	606.5
5	4	3	35	795	725.0
2	3	1	29	820	732.4
1	2	5	35	728	616.1
4	0	4	40	859	x877.2
3	5	6	30	808	683.3
0	1	2	16	766	646.4
5	5	4	32	818	679.8
2	3	2	15	387	289.0
1	4	6	42	751	751.6
0	0	3	20	543	460.6
1	0	3	23	431	362.3
1	2	1	20	520	444.6
1	3	1	31	607	570.2
0	0	2	17	376	388.6

632 13664 12442.6