

bale connue maintenant par les lexicographes allemands plutôt sous le nom de "Affenbeere"? Quelle que soit l'origine du nom, celui-ci fit son apparition dans la littérature anglaise en 1672, comme il est dit plus haut; et nous savons par un écrivain de 1694 que les tartes aux atocas étaient alors une friandise, comme plus tard en Ecosse, elles furent très goûtées de la reine Victoria.

Bien que l'atoca n'atteigne la perfection qu'au cap Cod, c'est un fruit originaire de la Grande-Bretagne, du nord de l'Europe et de la Sibérie. Le féroce Cobbett l'appréciait quand il vivait en Amérique: "c'est, disait-il, le meilleur fruit pour tartes, qu'on ait jamais vu." Il raconte qu'on pouvait alors en acheter à un dollar le boisseau, et que ce fruit se gardait pendant cinq mois.

Il y a d'autres sortes d'atocas, tels que l'Australien, le Bush, le Tasmanien; mais ce sont, dit-on, des espèces médiocres.

A notre époque efféminée, certaines personnes préfèrent la sauce du fruit dépourvu de sa peau. Cela forme une purée sucrée, délicate, qui n'a pas l'âpreté particulière du fruit, un assaisonnement digne de la dinde conservée en glacière.

Consommation

Onze millions de pots de sauce d'atocas! Telle est la consommation annuelle de la ville de Boston; du moins, telle elle serait, si Boston consommait tous les atocas vendus par ses marchands, et si tous ces atocas étaient convertis en sauce.

L'année dernière, il s'est vendu à Boston 55,494 barils d'atocas. Un baril contenant 100 pintes, cela fait en chiffres ronds 5,500,000 pintes ou 11,000,000 de chopines. Si une chopine de fruit fait un pot de sauce de une chopine, comme on peut raisonnablement y compter, il est passé, l'année dernière, entre les mains des commerçants de cette ville, le matériel nécessaire à 11,000,000 pots de sauce d'atocas.

L'Etat de New Jersey tient la seconde place dans la production des atocas; il produit 25 pour cent de la récolte totale. Le Wisconsin arrive troisième avec environ 12 pour cent. Le Maine, le Minnesota et quelques autres états cultivent aussi les atocas, principalement dans des marais naturels; mais leur production totale est faible.

CITRON ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

Personnel

M. Geo. W. Brooks, représentant la Lake Huron & Manitoba Milling Co., Ltd., qui est un des membres les plus connus de la Dominion Commercial Travellers' Association, a tout dernièrement été élu directeur de la dite Association.

ALIMENTATION DES VACHES LAITIÈRES

La vache, comme tous les animaux, doit recevoir une nourriture qui favorise la production laitière tout en maintenant son poids. Le lait, comme on le croyait jadis, n'est pas un résidu de la dépuración du sang, il constitue véritablement un produit manufacturé.

Voici tout d'abord cinq principes: 1° la vache laitière doit être nourrie au maximum; 2° l'alimentation doit être faite progressivement, c'est-à-dire augmentée ou diminuée petit à petit; 3° les aliments aqueux doivent former la base de la nourriture; 4° ils seront donnés tièdes, sinon chauds; 5° il faut bannir tout aliment susceptible d'altérer l'odeur, la couleur ou la saveur du lait.

Quand on dit que l'animal doit être nourri au maximum, on entend qu'il mange jusqu'à extinction de sa faim. Il convient, en effet, que le corps reçoive autant de matériaux qu'il en peut transformer par la digestion, de façon qu'après avoir prélevé ce qui est nécessaire à l'entretien il reste de fortes disponibilités pour la mamelle. On sait qu'il vaut mieux nourrir largement dix vaches que d'en faire jeûner vingt.

La première des conditions d'un bon rendement est la régularité des rations; ceci ne signifie pas qu'on ne doive apporter aucun changement dans les aliments, ce qui serait absurde; il faut que les modifications soient opérées rationnellement, c'est-à-dire que la nourriture quelle qu'elle soit, contienne toujours la même quantité de principes nutritifs et digestibles. Il n'y a rien de dangereux comme de substituer une ration trop riche à une insuffisante. On sait aussi que si l'on attend que la lactation baisse pour relever l'alimentation on n'obtient aucun résultat avant le vêlage suivant.

Il arrive trop souvent que l'hiver on ne nourrit pas assez la vache et que, malgré tous les efforts tentés au printemps on ne peut ramener la production normale. On évite cet inconvénient en donnant au début de la mauvaise saison une ration qui représente ce que l'animal trouvait au dehors. Voilà pourquoi, dans les pays où la production fourragère est irrégulière, il est si difficile d'obtenir un rendement en lait stable.

Quand un animal passe d'une alimentation chiche à l'abondance, il utilise le supplément à son engraissement, à son développement, ce n'est qu'au bout d'un temps plus ou moins long qu'il donne plus de lait.

Les praticiens savent bien qu'une nourriture aqueuse favorise beaucoup plus la production laitière que les aliments secs.

L'eau, en effet, dissout les principes solubles des aliments en gonflant les fibres, en les ramollissant, surtout quand

elle est chaude. De plus, les ferments digestifs voient leur action facilitée.

Voilà pourquoi les buvées, les aliments en voie de fermentation, les fourrages verts sont considérés comme favorisant la sécrétion lactée.

On n'obtient pas du tout les mêmes résultats en faisant boire beaucoup d'eau aux vaches nourries exclusivement avec des aliments secs. Pour que l'eau produise tout son effet, il faut qu'elle soit absorbée avec la nourriture et qu'elle se trouve intimement mélangée avec celle-ci. Toutefois, il est utile que l'animal trouve des corps résistants qui l'obligent à mâcher, c'est-à-dire à insaliver. La salive, en effet, est le digestif par excellence, il faut en provoquer la sécrétion. D'où la nécessité de ne pas composer la ration exclusivement de bouillies que la vache a tendance à avaler rapidement.

[Le Sillon romand]

J. C.

UN PROGRES EN BOULANGERIE

On vient de faire en Angleterre, une découverte qui intéressera beaucoup les boulangers. Elle est due à un M. Pickering. Ce Monsieur prétend, que, par son procédé, la fabrication et la cuisson du pain peuvent être faites très vite. Jusqu'ici, la pâte demandait de quatre à dix heures de temps pour lever avant qu'on puisse la mettre au four. C'est un désavantage sérieux, car, non seulement, cela attermoie la cuisson du pain, mais permet aussi à la pâte de recueillir un plus grand nombre de microbes, attendu que la pâte est un milieu très favorable pour le développement de ces petits organismes. En outre, plus la pâte est longue à lever, plus le nombre des microbes est grand, et la mie de pain sûre. D'après le procédé Pickering, l'action du levain devient excessivement rapide, et en 90 minutes, la pâte de pain est prête pour le four. Récemment, on a fait à Londres une expérience à cet effet; après un traitement spécial, on ajouta du levain à 28 livres de farine et on fit la pâte. Cinquante minutes après que la farine eut été convertie en pâte, elle avait levé suffisamment pour être mise au four.

Avez-vous écrit à la Dominion Molasses Co., Halifax, pour lui demander les prix et échantillons de son sirop de sucre pur de canne.

Elle offre un joli lot dont nos lecteurs devraient profiter avant qu'il soit vendu. Un sirop pur, clair, doux et consistant devrait se placer facilement dans votre clientèle. Un essai vous donnera sûrement satisfaction.

La publicité ne fera pas pousser des cheveux sur une tête chauve; mais elle a fait vendre un grand nombre de préparations médicales qui n'en ont pas fait pousser davantage.