Conseils du Vétérinaire

Les réponses aux questions posées à notre médecin vétérinaire nous étant parvenues trop tard pour insertion dans le présent numéro, nous suppléons aux deux plus pressantes de ces questions pour les remarques suivantes que nous fournit un confrère européen

PARAPLEGIE DES CHEVAUX

Fourbure ou attaque aux reins

Au moment où l'hiver approche et où les premiers froids se font sentir, ce sera certes avec intérêt que nos paysans liront quelques mots concernant les moyens à mettre en œuvre pour prévenir la **paraplégie,** vulgairement appelée **fourbure** ou **attaque aux reins.** Nous allons exposer brièvement les règles à suivre. On fera bien de les appliquer à tous les chevaux; mais, surtout, à ceux qui ont été menacés de paraplégie. Les animaux qui ont été atteints une fois contractent, en effet, plus facilement l'affection que ceux qui n'ont pas encore été atteints.

A) Il ne faut pas trop fortement nourrir les chevaux qui ne travaillent pas. Il est bon de ne leur donner qu'une demi-ration.

B) La veille, au soir, du jour où lesc hevaux restent au repos, ce qui sera ordinairement le samedi soir, en leur donnera un barbotage de graines de lin et de son, dans lequel on fait dissoudre 2 à 300 grammes de sel anglais. Si le cheval reste plusieurs jour à l'écurie, il est utile de renouveler l'administration de ce bWrbotage tous les deux jours, même tous les jours quand on voit que les matières fécales ne sont pas assez abondantes.

C) Il faut éviter avec soin de placer les chevaux dans des écuries surchauffées. Le passage d'un milieu chaud à un milieu froid constitue une cause prédisposante très importantes. Il faut visiter les écuries; leur température ne sera que légèrement supérieure à la température extérieure. Si le froid est intense et vif, il est bon de mettre aux chevaux une couverture avant de les sortir.

D) Quelque temps avant la sortie des chevaux, on ouvrira portes et fenêtres, de façon à ce que la température de l'écurie sous la même que la température extérieure. Il est bon de donner aux chevaux, avant leur sortie, une bonne friction avec un torchon de paille.

La composition du lait

Le lait constitue un aliment complet, très digestible, de très grande importance dans l'alimentation des hommes et des animaux.

Le lait est composé des éléments suivants:

Eau, 87.5; matières sèches, 12.5.

Parmi ces dernières, on dénombre:

	Teneur moyenne
Graisse	3. 50%
Albumine	0. 25%
Caséine	3. 50%
Lactose	4. 50%
Sels minéraux	0. 75%

En outre, le lait contient encore d'autres substances, mais en minime quantité.

La graisse.—La graisse se trouve dans le lait sous la forme de globules. Plus légères que le liquide, elles surnagent, les plus grandes les gremières. Avec le lait y adhérant, les forment en peu de temps la couche supérieure appelée "Crème".

Les matières albuminoïdes.—On distingue dans le lait: 1o la matière albuminoïde appelée caséine; elle constitue la substance principale dans la fabrication du fromage; 2o les matières albuminoïdes dissoutes. On peut faire se cailler la caséine du lait au moyen d'acides faibles, d'acide lactique (obtenu par l'acidification de la lactose) et de résure.

La lactose.—La lactose est dissoute dans le lait. Elle est d'un usage constant dans la préparation des remèdes, parce qu'elle est moins douce et plus dissoluble que le sucre de betteraves et de canne. Par une fermentation spéciale. la lactose se change en acide lactique.

Les sels minéraux.—Les sels minéraux sont formés par les cendres de la combustion du lait. Elle se compose surtout de sels phosphoriques.

Le fromage aliment complet

Mais quelquefois mal compris

Le fromage est peut-être la plus ancienne nourriture manufacturée que nous ayons. On en parle à plusieurs endroits dans la Bible et c'est certain que l'on connaissait l'art de le fabriquer longtemps avant la naissance du Christ. Quoiqu'il soit une des plus anciennes nourritures, le fromage est aussi parmi les moins bien comprises et par ceux là même qui croient tout connaître du fromage.

On entend dire par exemple que le fromage ne convient pas à un tel ,qu'il est difficile à digérer. Les essais du gouvernement, des centaines de médecins et des diététistes ont prouvé maintes et maintes fois que ce n'était pas le cas. Le fromage doit se manger avec d'autres aliments, comme on mange la viande; en effet, il remplace parfaitement la viande; leurs propriétés nutritives étant à peu près les mêmes.

Le lait est l'aliment le plus parfait que nous ayons. C'est le seul qui contienne toutes les matières nécessaires à l'entretien de la vie. Or le fromage est rien autre que du lait solidifié. La proportion de 87% d'eau dans le lait est réduite à environ un tiers dans le fromage, mais toutes les autres qualités nutritives précieuses sont conservées.

Le fromage se compose pour la majeure partie des substances protéiques du lait, appelées caséine, dont il renferme dix fois plus que n'en renferme le lait. Cette caséine du lait sert à faire et à maintenir les muscles, tandis que les graisses nous donnent l'énergie et les minéraux pourvoient à la croissance, à la circulation régulière du dang ainsi qu'à la bonne composition des sucs digestifs. Le lait renferme aussi les trois précieuses vitamines—A, B et C, et l'on croit que deux au moins—A et B sont retenus dans le fromage.

Le fromage est donc réellement comme de la viande puisque leurs propriétés sont presque semblables. Or on charge l'estomac d'un énorme repas puis on finit avec un gros morceaux de fromage et on se demande, surpris, ce qui ne va pas, c'est que les gens ne savent pas que ce morceau de fromage est l'équivalent d'un morceau de bœuf à peu près trois fois aussi gros.

Manger du fromage en abondance, mais comme vous mangeriez toute autre nourriture très riche. Voici une recette qu'on a essayé et trouvé excellente.

Omelette au fromage cuite au Four

1 tasse de chapelure.
1 cuiller à thé de soda à pâte.
2 œufs battus légèrement.
1 tasse de fromage canadien Craft râpé.
1 chopine de lait.
1 cuiller à thé d'eau chaude.
¼ de cuiller à thé de sel.
1 cuiller à soupe de beurre fondu.

Trempez la chapelure dans le lait auquel on a ajouté le soda à pâte dissout dans l'eau chaude. Ajoutez les œufs, le sel, un soupçon de cayenne, le fromage râpé et le beurre fondu. Mettez le tout dans une lèchefrite graissée et cuisez à four très chaud. Servir sitôt levée et dorée.

LA BANQUE MOLSONS

COURTOISIE

Des sommes d'argent ne devraient pas être laissées à la maison, même mises sous clef ou cachées. Déposé à un compte d'épargne de la Banque Molsons l'argent est en sûreté, vous rapporte de l'intérêt et peut être retiré, quand vous voulez.

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

2e page de la Couverture: Conseils du vétérinaire.—Lait.—Fromage Crédit Agricole: Affiliations à la Coopérative Fédérée: Fabrication du beurre en hiver, par Georges Cayer; Grains de Sagesse, Miettes de bon sens; Dedié à nos hommes de chantier; Cours en industrie laitière à St-Hyacinthe; Actualités avicoles, Revue de la huitaine, par P. Fouille-Partout; Vieux temps, Vieilles Choses: Pierre la Barbe-Grise; Le trèfle rouge: Adrien Desautels; La Loi pour Tous: Page féminines& Le Radio; Grand Concours d'abonnement; Revue des marchés. etc., etc.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par acte du Parlement en juillet 1900

Capital autorisé.....$5.000.000
Capital versé et réserve.....$4.500.000

L'agriculteur progressif trouve son profit à se tenir constamment en contact avec une institution financière solide.

Cette Banque donne une attention toute spéciale aux affaires qui lui sont confiées par les cultivateurs; elle compte maintenant 350 bureaux (Succursales et Sous-Agences) dans les Provinces de Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick et Ile du Prince-Edouard.

En vertu de règlements particuliers à cette banque, les argents confiés à son département d'Epargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs.

Votre compte de Banque est votre meilleur ami

EXPEDIEZ SANS CRAINTE

Les nombreuses années d'excellent service que nous avons à notre crédit sont un gage que vous pouvez, sans crainte aucune, nous expédier régulièrement

TOUTE VOTRE PRODUCTION DE CRÈME

Nous faisons les retours promptement.
Nous payons les meilleurs prix.
Essayez une expédition. Vous continuerez invariablement.

LA LAITERIE DE QUEBEC

75 AVENUE DU SACRE-COEUR

- QUEBEC -

Combien de lait vos vaches donnent-elles?

Jemina Johanna of Riverside, une vache Holstein, champion du Canada a produit en 365 jours, 30373.2 livres de lait et 1280. livres de beurre. Pour arriver à produire autant de lait et de beurre, il faut qu'une vache mange bien, digère bien et assimile bien sa nourriture, et il faut de plus que cette nourriture possède une saveur appétissante. Donnez à vos vaches

"OMAZON"

elles vous donneront plus de lait et de beurre et se maintiendront en santé. "OMAZON," nourriture Canadienne et médicinale est composée d'ingrédients nourrissants, d'extraits de plantes bienfaisantes qui stimulent l'appétit, aident la digestion et l'assimilation des fourrages.

En vente partout 60 cents.

Dr. Ed. MORIN & Cie, Limitée, Québec, Qué.