

et, dans ces conditions, l'opération la plus efficace n'est pas toujours le chauffage, mais bien quelquefois le refroidissement.

Mais il ne faudrait pas conclure de là que la réfrigération à l'abri de l'air constitue une sauvegarde infailible contre les accidents dus au développement des germes qui ont résisté. Le lait pasteurisé doit être, je le répète, refroidi énergiquement et recueilli dans des récipients stérilisés à la vapeur d'une façon efficace.

De plus, la sécurité relative que procure la pasteurisation ne doit pas être invoquée comme un prétexte pour négliger les soins de propreté avec lesquels le lait doit être recueilli pendant la traite. Plus on prend de soin, plus le chauffage ou la réfrigération du lait sont efficaces, car la rapidité de fermentation dépend du nombre de germes présents à l'origine.

Les précautions doivent être surtout très sévères en été, car la végétation microbienne présente pendant la belle saison l'activité et l'intensité que nous voyons se manifester chez les végétaux supérieurs. L'air est beaucoup plus riche en germes et la moindre goutte de lait qui tombe sur le sol devient en quelques heures un véritable foyer de dissémination de germes de toutes espèces.

2o Réfrigération directe. — Les bactériologistes savent qu'au voisinage de 32° toute prolifération microbienne est à peu près arrêtée, de même que s'arrêtent toutes les transformations chimiques dues aux diastases que les bactéries sécrètent dans les milieux où elles se développent. On a eu l'idée depuis longtemps d'appliquer cette notion à la conservation du lait. On peut, en effet, affirmer que du lait maintenu à 10 ou 20, ne fournit pas de transformations chimiques sensibles, et à plus forte raison lorsqu'il est congelé.

La congélation n'a pas eu jusqu'à présent beaucoup de succès; l'opération est coûteuse et ne présente pas beaucoup d'avantages; mais il n'en va pas de même de la réfrigération si elle est pratiquée d'une manière judicieuse. Je n'ai pas besoin d'insister ici encore sur les soins de propreté à observer pendant la traite, et, de plus, comment les microbes se multipliant rapidement à la température du corps de l'animal la réfrigération doit être immédiate.

L'opération n'offre plus la même garantie si l'on attend que les quelques germes, que l'on ne peut pas éviter, aient eu le temps de se multiplier; la moindre élévation de température devient par la suite beaucoup plus dangereuse; mais si l'on dispose de moyens de transports qui permettent de maintenir le lait au voisinage de 32° F., on peut le faire parvenir à des distances considérables; et il n'est pas douteux que, dans l'avenir, le lait ainsi traité ne prenne une part de plus en plus grande à l'alimentation des grands cen-

tres. Il ne sera pas accepté par les hygiénistes s'il ne présente pas la garantie d'innocuité suffisante; la science possède aujourd'hui le moyen de reconnaître les animaux tuberculeux par l'épreuve de la tuberculine et, par conséquent, de les éliminer des troupeaux destinés à la production du lait qui doit être consommé en nature; mais la tuberculinisation, pour être effective, demande à être renouvelée une fois par an. Qui se chargera de contrôler cette opération et de la garantir au consommateur? Pour accepter d'absorber, sans ébullition préalable, un produit ainsi préparé, il est indispensable d'être bien renseigné sur son origine. — (L'Industrie Laitière).

L'ELEVAGE DU PORC

Au cours d'une conférence sur l'élevage du porc, à l'exposition de laiterie de Hango, M. Svort von Konow donna quelques renseignements sur les stocks de porcs dans différents pays européens.

Les chiffres ci-après indiquent le nombre des porcs pour une population de 1.000 habitants:

Danemark	579 (en 1903).
Allemagne	316 (en 1904).
France	173 (en 1901).
Suède	157 (en 1902).
Belgique	156 (en 1901).
Hollande	145 (en 1901).
Angleterre	88 (en 1902).

Si les renseignements donnés par M. Konow sont exacts, il apparaît que le Danemark est le pays où l'élevage du porc se fait de la façon la plus intensive. — ("Smor Tidends", 26 juin 1908.)

LE RECORD DU HARENG

C'est l'Ecosse qui le détient. La démonstration des pêches de ce pays a fait informer M. John Sinclair, secrétaire d'Etat britannique pour l'Ecosse, qu'une quantité de harengs pêchés dans les eaux catéloniennes en 1907 s'est élevée à 6.313.247 quintaux. Les pêcheurs écossais ont pris, en outre sur les côtes d'Angleterre et d'Irlande, 2 millions de quintaux du même poisson, ce qui fait un total respectable.

Pour pêcher tous ces harengs et autres poissons, il a été employé, rien qu'en Irlande, 229.438.800 verges de filets et 66 millions de verges de ligne.

LE SUCRE EN AMERIQUE

De récentes statistiques officielles permettent de suivre les variations qu'a subies le marché américain du sucre de l'année 1830 jusqu'en 1907.

En 1830, l'Union consommait 69.000 tonnes de sucre ou 12.1 livres par tête d'habitant. La consommation s'est élevée, en 1907, à 2.993.979 tonnes ou 77.7 livres par tête. Le prix moyen du sucre importé est tombé de 5.35 cents en 1830 à 2.11 cents en 1907. On sait que les Etats-Unis tirent d'énormes quantités de sucre de leurs annexes politiques. La part de Porto-Rico était de 69.000 quintaux en 1901; en 1907, elle a progressé à 204.000 tonnes. Avec 411.000 tonnes en 1907, les îles Hawaï semblent être arrivées à leur point culminant.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté 8 et 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée : L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon : Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant de l'une des manières suivantes :

(1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet Acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de la résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, au sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements : Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuite pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur.