



NOUVELLES CONDENSÉES

POUR LES GENS PRESSÉS

Dans toutes églises et chapelles du diocèse de Québec, on a lu, dimanche dernier, une Lettre pastorale de Son Eminence le Cardinal Rouleau, archevêque de Québec, demandant aux fidèles de prier pour le succès du Congrès marial, qui sera tenu du 12 au 16 juin prochain. De temps immémorial, la dévotion à Marie-Immaculée a toujours été vive parmi la population canadienne-française. Le vœu de Son Eminence va au devant de ses plus chers desirs. Nous anticipons pour ce Congrès les plus brillantes fêtes que nous ayons encore vues en notre province. Notre bien aimé archevêque nous demande de nous préparer à ce Congrès par la récitation du chapelet en famille, un triduum en l'honneur de la Très Sainte Vierge et une croisade de prières des enfants.

M. le Curé de Tadoussac est à restaurer une vieille coutume dans sa paroisse. A sa dernière visite paroissiale, il a fait accrocher dans toutes les cuisines, à la place d'honneur, la grande croix noire de la tempérance.

L'état de santé de Sa Majesté le roi d'Angleterre s'améliore lentement. On a maintenant l'espoir qu'il réussira à vaincre le mal dont il souffre depuis près de deux mois.

Les proposeur et second de la proposition de réponse au discours du trône, présentée à la prochaine session de l'Assemblée législative, ont été choisis. Cette tâche est confiée à M. Amédée Caron, fils de l'honorable J.-E. Caron, le nouveau député des comtés de la Madeleine, et à M. Joseph Cohen, député de Montréal-St-Laurent.

Abondance de récolte, en Nouvelle Angleterre, cette année, pour la pomme de terre: le rendement global de ce succulent tubercule, en cette région favorisée, atteint 552,000 minots pour 1928, contre 462,000 minots l'an passé. Le seul comté a grossi sa quote-part de près de demi million de minots.

On apprendra avec regret la mort de M. J.-A. Vaillancourt, président de la Banque Canadienne Nationale. Il était malade depuis deux mois.

Un chemineau, qui avait pris passage dans un train du Canadien National, en se passant entre deux chars sans être aperçu par le percepteur des billets, a trouvé une mort horrible lorsque le train sur lequel se trouvait dérailla près de Stadacona. On a ramassé son cadavre horriblement mutilé.

Une trappe de la mort qui disparaît: la construction d'un tunnel sous les voies du C. N. R., à l'entrée du pont Victoria, à Montréal, est décidée.

Une nouvelle compagnie, à un capital initial de 25 à 30 millions de dollars, sera formée au Canada, avec bureau général à Montréal. C'est la Borden Co., de New-York, pour l'exploitation des nombreuses laiteries que cette compagnie a achetées au Canada depuis quelque temps. Au nombre de ces dernières acquisitions sont laiteries de la Laurentian Dairy et leurs filiales d'Ottawa.

La côte nord, autrefois isolée pendant les longs mois, aura un service d'avions cet hiver. L'intéressante population de cette région a eu le plaisir de recevoir son courrier de Noël par le nouveau service. Qui peut nier le progrès et ses bienfaits?

Québec a fait un chaleureux accueil aux membres de la Survivance française. Au gré des Québécois, nos frères de l'Ouest ont été trop peu de temps dans leurs murs, à peine une demi journée.

Ivanhoe Galipeau, de Pointe-à-Gatineau, père de 10 enfants, a été tué raide en voulant remettre au point l'éclairage électrique qui venait de manquer dans sa maison. Il n'avait que 37 ans.

La grippe paraît diminuer quelque peu. Il y en a cependant encore de nombreux cas dans toutes les localités. Elle ne paraît pas avoir été aussi grave au Canada qu'aux Etats-Unis, où l'on compte des centaines de mortalités causées par cette épidémie. La température plus froide va sans doute nous débarrasser définitivement de cet hôte incommode.

Le referendum pour des emprunts au total de près de quatre millions a été voté à l'Assemblée par les contribuables de Québec. La vieille capitale est à la veille de développements sensationnels, de seconner sa son apparence municipale.

"Malheureusement, n

A Sayabec, deux propriétés ont été détruites par le feu, celle de M. Georges Bouchard, maître de poste, et le magasin de M. Ernest Belleavance. On a heureusement pu sauver les lettres et colis qui se trouvaient à ce moment au bureau de poste.

Québec aura son 7e Salon de l'automobile du 16 au 23 février. On s'attend à un succès sans précédent. Plusieurs nouveaux chars se disputeront l'attention du public.

La province de Québec, depuis qu'elle a commencé à faire le reboisement dans diverses régions, a planté 3,812,338 arbres, qui assureront l'avenir de la forêt. Cette année seulement, un million d'arbres furent plantés, sans compter six mille livres de graines qui ont été mises en terre et assureront la production de vingt-cinq à trente millions d'arbres.

M. C.-J. Simard, sous-secrétaire de la province, est de retour d'un voyage de trois mois en Europe, en excellente santé et plus actif que jamais.

William Fraser, cuisinier au chantier de Gould Culleton, à McAdam, N.-B., a été trouvé gisant dans une mare de sang, la gorge ouverte d'une oreille à l'autre, par un couteau de boucher. Dans sa main était un billet disant qu'il avait l'intention de se suicider, mais ne donnant aucun motif.

Le candidat libéral à l'élection complémentaire de Joliette, M. C.-E. Ferland, a été élu par plus de 2,500 voix de majorité sur son adversaire, un libéral-indépendant.

Un citoyen bien connu de l'île d'Orléans, M. François Blouin, maître de poste à la rivière Mabeu, est mort subitement à sa résidence, où il vivait seul. On croit qu'il a succombé à une syncope. Le défunt était veuf, âgé de 68 ans et laisse plusieurs enfants établis à l'île d'Orléans.

Un ouvrier de Thetford-Mines, M. B. Vachon, a été écrasé à mort sous un monte-charge, en travaillant à la construction d'un édifice, côté de la Montagne, Québec.

C'est l'un de ses citoyens les plus éminents que la ville de Thetford-Mines vient de perdre dans la personne de M. Gabriel Taschereau, avocat. Il n'était âgé que de 45 ans. Il était le fils de M. Gustave-O. Taschereau, notaire, ancien shérif de St-Joseph de Beauce, et de dame Clara Maguire, sœur de M. le chanoine A.-E. Maguire, curé de Sillery.

Trois courtiers trouvés coupables d'avoir fraudé le public, en vendant des actions qui ne valaient rien, ont été condamnés à six mois de prison. Le juge a, paraît-il, été porté à la clémence, à cause de la trop grande facilité du public à se laisser ainsi leurrer par le premier exploitateur venu. Tout de même!

Six hommes ont été emmurés par une explosion de grisou dans une mine du Kentucky. Bien triste mort!

Au cours d'une orgie, à New-York, des individus ont par mégarde ouvert un bec à gaz. Le lendemain on a trouvé leurs cadavres entourés de bouteilles vides. Ils avaient succombé à l'asphyxie.

M. Nazaire Parent, B.S.A., du service de l'entomologie, a été transféré au service de la grande culture. C'est un jeune technicien de talent et d'avenir.

Tous nos compliments et nos souhaits à notre grand confrère de L'Action Catholique, qui vient d'atteindre sa vingt-deuxième année.

En jouant près d'une table, Rosie, âgée de onze ans, fille de M. H. Armstrong, cultivateur, près d'Ottawa, renversa une lampe et fut brûlée à mort par le pétrole enflammé.

L'élevage des animaux à fourrure du Canada commence à intéresser vivement les Européens, si on en juge par les fréquentes expéditions de nos animaux de prix vers les divers pays d'Europe. Ainsi, ces jours derniers, Gillis Bros, éleveurs de Merritt, C. B., envoyaient, par messageries du Pacifique Canadien, une consignment de 70 superbes renards, à Grenoble, France, où ils constitueront le noyau d'une ferme d'élevage. Ces animaux, évalués à plus de \$100,000., sont expédiés dans des caisses à claire-voie d'une construction spéciale. La semaine dernière, M. Croyton, autre éleveur de Merritt, expédiait aussi, par les messageries du Pacifique Canadien, 20 couples de renards argentés, à Gothenberg, Suède.

NOUS ACHETONS LA CRÈME ET LES ŒUFS A L'ANNÉE

NOUS PAYONS DE HAUTS PRIX

ECRIVEZ-NOUS

J. J. Foubert
LIMITÉE

4141 rue St-André

MONTREAL

LA CLASSIFICATION

DU

Beurre et du Fromage

(Suite de la page 1075)

ment et à la fin de la saison, lorsque le lait est reçu à la fabrique trois ou quatre fois par semaine. Quelques-unes de nos meilleures fabriques ont quelquefois un ou deux bassins de saveur rance, et quoique cette saveur peut provenir de plusieurs sources, il faudra un travail d'expérimentation pour en connaître la cause exacte. C'est une très mauvaise saveur qui ressemble à un vieux beurre plus qu'à tout autre chose.

Les classificateurs ont beaucoup de difficultés à décrire les saveurs pas nettes. Il y en a une grande variété, entre autres une saveur ressemblant à celle d'un bassin à petit lait mal entretenu, ou linges malpropres et plusieurs autres saveurs pas nettes impossibles à définir. Les meilleurs moyens à employer pour éliminer ces saveurs sont la propreté de la fabrique et de l'outillage, un réservoir à petit lait bien propre, ainsi que le lait remis aux patrons dans les meilleures conditions possibles.

Défauts dans la couleur.—Il s'est fabriqué plus de fromage coloré dans la province de Québec cette année. Plusieurs fabriques ont beaucoup de difficultés avec la couleur inégale ou marbrée. Les fabriques qui ne peuvent pas faire de fromage de couleur franche et uniforme, ne devraient pas faire autre chose que du fromage blanc. Le fromage mou, ou celui ayant trop d'humidité, est généralement de couleur défectueuse, et comme c'est un défaut très sérieux, il s'ensuit que le fromage doit être placé en deuxième ou troisième qualité, selon la gravité du défaut. Le fromage coloré et le fromage blanc doivent avoir un corps ferme et une texture riche. Ce genre de fromage maintient sa saveur et sa couleur, et sa qualité a fait la réputation du fromage Canadien sur tous les marchés.

Défauts dans le fini.—Encore cette année, on a été obligé de classer plusieurs lots de fromage No 2, pour cause de surfaces graisseuses et craquées. Lorsque la surface est craquée, le fromage non seulement sèche mais la moisissure pénètre dans le centre du fromage et cause quelquefois des pertes sérieuses au commerce.

Généralement parlant, le fini du fromage de Québec est bon, mais il peut y avoir encore beaucoup d'amélioration dans la toilette, qui bien souvent laisse à désirer, l'inégalité de poids des fromages, les boîtes non rasées à l'égalité des fromages ainsi que le marquage des boîtes.

Un point sur lequel M. Charbonneau appelle particulièrement l'attention c'est le bois vert employé dans les couvercles et les fonds des boîtes. Il est reconnu que lorsque le fromage est mis dans des

boîtes dont le fond ou le couvercle sont faits de bois vert et humide, cela occasionne que la surface du fromage se ramollit et finalement se gâte. Le fromage doit donc être emballé dans des boîtes parfaitement sèches.

M. Charbonneau termine en exprimant le vœu que les fabricants de beurre et de fromage de la province de Québec nous donnent en 1929 une meilleure année encore que celle que nous venons de terminer.

Pour enlever les cors rapidement
Employez cette merveilleuse Liqueur

Un remède étonnant—il agit en quelques secondes et ne cause aucune douleur. Le cor se ratatine, et se détache. Encore une application ou deux et il tombe. Merveilleux—oui, c'est merveilleux—Mais c'est bien là justement comment agit l'Extrac-teur de Cors, de Putnam—le PUTNAM'S CORN EXTRACTOR. Vous pouvez acheter l'Extrac-teur de Cors, de Putnam, dans n'importe quelle pharmacie. Procurez-vous-en une bouteille aujourd'hui. Refusez tout substitut pour "PUTNAM'S".—22

Cours en Industrie Laitière
1929

PROGRAMME D'ÉTUDE

Cours français pour fabricants de beurre et de fromage

1er cours: Du 8 janvier au 3 février.
2ième cours: Du 12 février au 9 mars.

Cours pour experts-essayeurs de lait

Tous les cours sont gratuits. Seuls les dépenses d'entretien et de pension, durant son séjour à St-Hyacinthe, sont à la charge de l'élève.

Instruction requise.—Lors de son entrée, l'élève doit savoir lire, écrire et connaître les quatre règles simples de l'arithmétique. Seuls sont admis à suivre les cours les élèves qui subiront à la satisfaction du directeur un examen sur ces matières le jour de leur entrée à l'École.

Cours pour fabricants de beurre et de fromage

Ces cours sont donnés spécialement pour les fabricants ou pour les apprentis qui ont, au moins, deux années d'apprentissage dans la fabrication du beurre ou du fromage, et qui désirent obtenir leurs diplômes de fabricants ou leur permis. Durant ces cours, les élèves recevront aussi l'ins-truction nécessaire pour obtenir leur certificat d'expert-essayeur de lait. L'élève qui subit avec succès les examens prescrits par ces cours obtient son certificat d'expert-essayeur de lait.

N. B.—Les cours d'experts-essayeurs de lait avaient pour but de permettre aux fabricants déjà diplômés comme fabricants de beurre et de fromage de se qualifier comme experts-essayeurs de lait sans être obligés de suivre un cours de fabricant. Ces fabricants devenant de moins en moins nombreux, nous avons cru bon de supprimer ces cours spéciaux pour l'expertise du lait. Nous engageons donc ceux qui désirent se qualifier comme experts-essayeurs de lait seulement à suivre les cours de fabricants durant les deux dernières semaines.

Lisez le Bulletin de la Ferme