

même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelqu'une des dispositions des articles quatre, cinq et six du présent acte, sera passible pour chaque infraction, sur conviction sommaire, d'une amende de cinq piastres à vingt piastres pour chaque fromage, ou chaque boîte ou colis de beurre ou de fromage, vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, en contra-vention aux dispositions de ces articles, ainsi que des frais de poursuite, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plus tôt payés.

**8.** Toute amende imposée en vertu du présent acte sera partagée, lorsqu'elle aura été recouvrée, par moitié entre le dénonciateur ou poursuivant et Sa Majesté.

**9.** Le Gouverneur en conseil pourra établir les règlements qu'il jugera nécessaires pour assurer la bonne exécution du présent acte ; et les règlements ainsi établis entreront en vigueur à compter de la date de leur publication dans la *Gazette du Canada*, ou à compter de toute autre date qui sera indiquée dans la proclamation lancée à ce sujet.

## ANNEXE A.

Détails à fournir pour l'enregistrement des fromageries et crèmeries.

1. Nom de la fromagerie ou crèmerie.
2. Où située :
  - (a) Province .....
  - (b) Comté .....
  - (c) Canton ou township .....
  - (d) Bureau de poste .....
  - (e) Bureau de télégraphe ou de téléphone .....
  - (f) Bureau de chemin de fer ou port d'expédition .....
3. Nom du propriétaire.....  
Adresse postale.....

Si c'est une association laitière, coopérative ou une compagnie par actions : —

- Nom du secrétaire.....  
Adresse postale.....
4. Etampe ou marque de commerce enregistrée, s'il y en a une .....
  5. Numéro d'enregistrement assigné .....
- Certifié que ce qui précède est exact
- ..... Propriétaire.  
..... Adresse postale.  
..... Secrétaire.  
..... Adresse postale.

Témoin.....  
..... Adresse postale.  
Témoin.....  
..... Adresse postale.

## ANNEXE B.

Forme d'étampe pour le numéro enregistré assigné aux fromageries ou crèmeries : —

ENREGISTRÉ

No \*

Acte des Laiteries, 1897.

Insérez ici le chiffre ou les chiffres d'enregistrement.

### LA POMME DE TERRE DANS L'ALIMENTATION DU BÉTAIL

La pauvre récolte de foin qu'auront cette année les cultivateurs de notre province rend d'actualité la publication de l'article suivant du *Journal d'Agriculture pratique d'Ille-et-Vilaine*, qui répond ainsi qu'il suit, aux questions posées par un cultivateur :

“ Peut on, sans inconvénient, faire consommer des pommes de terre crues par les vaches laitières, et cela pendant une période de plusieurs mois ? Si oui, cette pratique peut-elle s'étendre également aux autres animaux ?

“ M. Aimé Girard, le propagateur des nouvelles méthodes de culture de la pomme de terre, ne s'est pas borné à démontrer la possibilité d'augmenter facilement les rendements du précieux tubercule ; il a voulu en établir la haute valeur alimentaire. Aussi a-t-il étudié, pendant l'hiver 1893-94, l'influence de l'alimentation à la pomme de terre sur la production de la viande. De son côté M. Cornevin, le savant professeur de l'École vétérinaire de Lyon, a étudié l'influence de cette alimentation sur les vaches laitières et sur la production du lait.

“ Les recherches de M. Cornevin ont duré plusieurs mois et ont porté sur plusieurs bêtes de race et d'âge différents. Afin d'éviter les erreurs, on n'a tenu compte que des résultats donnés par tout le lot ; on peut donc accorder une foi entière aux conclusions tirées de ces expériences.

“ M. Cornevin a dirigé ces recherches en vue de répondre aux questions suivantes :

“ Quels sont les effets comparés de la pomme de terre crue et de la pomme de terre cuite.

“ Quels sont les effets de l'alimentation exclusive à la pomme de terre sur l'état général des vaches laitières,

leur poids vif, et l'introduction quantitative et qualitative en farine

“ Quelle quantité maximum de pommes de terre peut-on faire entrer dans la ration ?

“ Voici brièvement les résultats et conclusions trouvés par M. Cornevin. La pomme de terre cuite a fait engraisser les vaches laitières et a déprimé leur rendement en lait ; la pomme de terre crue, au contraire, a augmenté le rendement du lait, mais a favorisé un peu moins l'augmentation de poids vif de la vache. Il vaut donc mieux donner à la vache laitière la pomme de terre crue ; il semble inutile de dire qu'avant la distribution la pomme de terre crue doit être découpée en cossettes par le coupe-racines.

“ Privées de toute nourriture autre que des pommes de terre qu'elles reçoivent à discrétion, crues et convenablement divisées, les vaches laitières en prennent par jour environ 7 p. 100 de leur poids vif. Sous l'influence de ce régime exclusif, il y a élévation du rendement en lait, mais perte de poids vif ; l'opposition est très remarquable. Cette alimentation exclusive à la pomme de terre crue a permis de constater que cet aliment n'avait aucune action pathogène sur l'organisme animal ; les vaches conservent un excellent appétit et les grandes fonctions s'exécutent normalement. La surproduction de lait prouve nettement que la pomme de terre crue est un aliment favorable à la sécrétion du lait ; la perte de poids vif ne peut être imputée qu'au régime et montre que la pomme de terre crue ne peut suffire à assurer l'équilibre de poids des vaches laitières. Cela s'explique parfaitement. On sait, en effet, qu'une ration pour vache laitière n'est bien constituée que lorsque le rapport de ses éléments azotés et non azotés digestibles est de 1/5 ; or, la composition chimique de la pomme de terre montre que le rapport est de 1/10 pour cet aliment.

“ Les résultats économiques les plus remarquables sont obtenus en ne faisant entrer la pomme de terre crue dans la ration que pour la moitié de la quantité totale de matière sèche. C'est qu'alors il est possible de satisfaire aux règles de l'alimentation rationnelle et notamment, par l'apport d'aliments très riches en azote (tels que les tourteaux), d'obtenir une ration dont la relation nutritive,

“ Matières azotées =  $\frac{1}{5}$   
“ Matières non azotées