

lait mal nettoyés sont une source constante d'infection.

Il en est de même du bassin au petit lait dans les fabriques où le petit lait est renvoyé aux patrons dans leurs propres bidons. Cette pratique est dommageable au point de vue de la fabrication du fromage, mais s'il n'est pas possible de s'arranger pour disposer du petit lait de quelque autre manière, ces réservoirs devraient être tenus parfaitement nets afin de diminuer le danger d'infection. Ils devraient être vidés au moins une fois par semaine.

#### *Absorption de mauvaises odeurs*

Il est bien connu que le lait absorbe certaines des mauvaises odeurs auxquelles il se trouve exposé. Le lait encore chaud absorbera ces odeurs tout aussi rapidement que le lait qui a été refroidi. De là l'importance de l'enlever de l'étable ou de la cour.

#### *Impuretés de l'eau*

Une abondance d'eau pure est une des conditions essentielles de la production de bon lait. Si les vaches n'ont à boire que de l'eau marécageuse, dans des étangs vaseux, des ruisseaux ou des fossés bourbeux, où se décomposent des matières animales, y compris leurs propres déjections, leur santé s'en trouve constamment menacée, et à moins d'être en parfaite santé, elles ne peuvent donner un lait de première qualité. En outre la boue infectée de germes délétères qui s'attache aux diverses parties du corps de l'animal, notamment au pis, et tombe dans le lait au moment de la traite, est une cause directe d'infection à laquelle on n'accorde pas généralement assez d'importance.

#### *Nature impropre des Aliments*

On trouve au Canada une abondance d'aliments sains pour la nourriture des bestiaux. Les pâturages, en général, sont excellents, et ce n'est que dans des sections de peu d'étendue, ou à certaines saisons de l'année, qu'on est exposé à souffrir de saveurs désagréables provenant de mauvaises herbes. Quant aux plantes cultivées elles conviennent toutes parfaitement à l'alimentation des vaches laitières, sauf les navets et la navette, qui forment deux exceptions très marquées à cette règle. Ces plantes sont certainement très propres à l'alimentation de jeunes bestiaux ou de vaches qui ne sont pas en lait; mais si on les fait consommer, même en petites quantités, par les vaches laitières, il est fort probable que le lait en prendra une mauvaise saveur dont aucun des procédés connus des fabricants ne pourra le débarrasser.

Certains aliments de première qualité s'ils sont consommés seuls, et avec excès, amènent l'indigestion, et par là même affectent indirectement la qualité du lait.

Le trèfle vert nous en fournit un exemple.

Les vaches qui ont du sel constamment à leur portée donneront de plus grandes quantités de lait et du lait de meilleure saveur et qui se conservera plus longtemps que les vaches ne recevant point du sel ou n'en recevant qu'à de longs intervalles.

#### **LES FOIES GRAS D'ALLEMAGNE**

A un de mes derniers voyages dans le Midi, pendant que le "rapide" me rapprochait des bords de la Garonne, je faisais des vœux de... gourmand, alors que nous brûlions la gare de Marmande. Pourvu qu'en arrivant il y ait un bon déjeuner, me disais-je?

Jugez un peu de mes prétentions en lisant le menu que je me souhaitais: laitances-d'aloses, foies gras truffés, pruneaux d'agen.

Mes vœux furent exaucés.

Après le déjeuner, dans l'espoir de m'instruire, je fis une promenade en ville, qui n'est pas sans intérêt. En effet, au milieu de tous les étalages des produits de ce bon Midi, parmi les boîtes de conserves, gloire des riverains de la Garonne, je découvris des conserves allemandes.

Des boîtes de foie gras étaient là, se pavant, avec des airs de défi, rehaussés du poinçon tudesque, agrémenté du pavillon commercial du Kaizer.

J'entraî chez le marchand de comestibles et je me rendais acquéreur d'une de ces boîtes. Je m'attendais à de l'abrutissement de la part du consignataire, je pensais qu'il me proposerait des produits locaux. Non. Sans sourciller, il enveloppa mon modeste achat, et je le payai.

En observateur que je suis, je ne pus m'empêcher, en sortant de faire remarquer combien j'étais surpris de trouver sur les bords de la Garonne — malgré les droits prohibitifs — des produits que je n'aurais dû pouvoir acheter que sur les rives du Rhin. Je ne fus pas peu surpris d'apprendre que les foies gras de provenance allemande étaient très demandés, même dans ces régions que je visitais, et que, ma foi, le rôle d'un négociant étant de satisfaire sa clientèle, il était tout naturel d'avoir un choix raisonnable de conserves de première qualité de toutes provenances.

J'en restai ahuri, me promettant bien, à un prochain voyage en Allemagne, de rechercher si, parallèlement, à ce que je venais de constater, je trouverais des foies gras agennais.

Hélas! j'ai fait ce voyage, j'ai vu figurer nos produits, dans les vitrines allemandes, voire Strasbourgeoises... pour mémoire; mais, le patriote teuton, s'empressa de ne pas vanter le produit français, supérieur et délicat que vous connaissez tous, chers lecteurs, j'ai dû me résoudre à consommer ce que l'on me vendait de préférence. Je me suis alors livré à une petite enquête ayant pour but de savoir comment se fait la fabrication d'abord, le commerce ensuite, de cette industrie des foies d'oies allemandes qui concurrencent d'une façon si indiscrète nos meilleurs produits garonnais.

Voici, à ce sujet, une communication consulaire reproduite par la feuille d'informations du Ministère de l'Agriculture, quelques renseignements sur les procédés employés en Alsace pour l'engraissement forcé des oies et des canards destinés à la production des foies gras.

## **A cause de leur mérite.**

Le Ginger Ale, le Soda, le Ginger Beer, la Limonade, la Ciderine, etc., de TIMMONS, ont reçu leur légitime récompense— l'approbation des gens les plus difficiles du Canada.

La preuve de leur qualité supérieure a été fréquemment mise en évidence par l'octroi de Médailles, Premier Prix et Diplomes. Nous sommes convaincus que les marchands ne pourraient pas se procurer une ligne de vente plus facile et plus profitable que celle-ci. Nous sollicitons une part de vos commandes. Nous garantissons que nos produits sont

**ABSOLUMENT LES MEILLEURS.**

**M. TIMMONS & SON**  
QUEBEC, P. Q.