

mal lui-même et celui qui le traite; 30 lair; 40 les ustensiles malpropres.

Il faut y ajouter, en ce qui concerne les produits extraits du lait: les fabriques et machines malpropres et les fabricants eux-mêmes qui non seulement ne sont pas toujours soigneux, mais qui parfois même sont atteints de maladies (consommation, affections de la peau, etc.) pouvant parfaitement se transmettre par les produits qu'ils manipulent.

Dans la fabrication du beurre, après que le lait a été centrifugé, on trouve, dans le bol du séparateur, une couche épaisse de résidus et impuretés qui contiennent une énorme quantité de germes de tous genres. Il existe en Danemark une loi ordonnant de brûler immédiatement ces résidus, et une telle loi devrait exister partout. Quand on pense que tous ces déchets demeurent dans le fromage, c'est presque suffisant pour en inspirer le dégoût.

Il est indubitable que la présence de ces résidus est due au manque de propreté dans les étables et dans les fabriques. Le fait est trop connu pour que l'on puisse chercher à le dissimuler. M. W. T. Connell, M.D., (bactériologiste de l'École de laiterie de Kingston) dit: "Un très petit pourcentage de nos fabriques peut être considéré comme étant de premier ordre au point de vue sanitaire; une assez grande quantité peut prétendre être dans une condition satisfaisante; mais la masse, et par cela j'entends au moins 75% de nos fabriques, est tenue dans une condition absolument contraire aux règles de l'hygiène." Plus loin il dit: "Le lavage des canistres par les patrons de nos fabriques est une vague formalité qui n'a aucun rapport avec la propreté et encore moins avec la destruction des bactéries. Il est aisé de voir quel excellent moyen d'ensemencement sont de telles canistres."

Pour commencer, il est indiscutable que certains troupeaux sont dans une condition de santé déplorable au printemps, ayant été à peine nourris l'hiver. Le fait est de plus en plus rare maintenant, mais néanmoins il existe. Quelle qualité de lait peut-on espérer obtenir avec des animaux à demi morts de faim?

Ce n'est probablement pas exagéré de dire qu'à peine 5 fermiers sur 100 prennent la peine de laver le pis des vaches avant la traite et, comme les vaches ne sont presque jamais étrillées, le fumier séché qui reste attaché aux environs du trayon tombe dans le lait.

Peu d'étables sont propres et les ustensiles de laiterie sont souvent lavés avec de l'eau contaminée, quand ils sont lavés.

Un très grand nombre de puits sont simplement des puisards d'eau stagnante. Beaucoup d'autres sont contaminés. Au sujet M. F. T. Shutt, chimiste de la Station Expérimentale d'Ottawa dit: "De

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz., avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO., LIMITED,
MONTREAL.

soixante-six spécimens d'eau de puits de fermes, qui nous ont été soumis, dix-huit étaient indubitablement contaminés de la manière la plus sérieuse et seize étaient douteux et probablement dangereux."

Au printemps environ 90% des vaches vèlent et, c'est révoltant à dire, mais c'est un fait certain, leur lait est envoyé à la fabrique deux ou trois jours après le vêlage. Une loi devrait certainement exister interdisant la vente ou l'envoi d'un tel lait à la fabrique avant au moins sept jours après la mise-bas.

Et il ne faut pas oublier qu'avec le système employé au Canada, le mauvais lait d'un seul patron est suffisant pour contaminer celui de tous les autres.

Une loi, devrait exister interdisant d'employer les locaux des fabriques comme logement, c'est certainement un déplorable usage dans bien des cas.

Les puits des fabriques sont sujets aux mêmes observations que les puits des fermes; ils devraient sûrement être inspectés par un règlement du Gouvernement.

Le goût amer du lait peut très souvent être attribué d'une façon certaine à l'emploi de canistres rouillées ou à des canistres qui n'ont pas été passées à la vapeur après usage. La seule manière de l'éviter est de rejeter impitoyablement les canistres rouillées et de soumettre