

dans leur établissement et la distribuaient sans plus de façon à leurs clients pour du beurre véritable.

C'est ce que tout le public renseigné disait : mais personne même parmi les plus renseignés, n'osait dévoiler comment la chose se faisait.

Pendant le mois de mai 1917, il a été fabriqué dans les environs de Chicago, 262,846 lbs de margarine colorée payant 10 sous de taxe, la margarine non colorée pour ce même mois de mai accusait une augmentation totale de 5,841,651 lbs sur celle de l'année précédente.

Durant le mois d'avril, une licence a été accordée pour vendre la margarine colorée, et 367 pour vendre la margarine non colorée.

On n'a point de données sur le nombre de ceux qui la colorent!

J.-D. LECLAIR,
Insp. général des Beurreries.

Le refroidissement du lait est-il nécessaire

La Californie autrefois contenait de l'or dans les entrailles de son sol. Tout le monde y courait pour chercher fortune.

Le précieux métal est épuisé; aujourd'hui elle produit du lait pour avoir de l'or.

Il n'y a pas bien longtemps que ce changement s'est opéré. L'Etat s'est occupé activement de développer l'industrie laitière. Et si les lois qu'on y a fait adopter contribuent à quelque progrès, on peut dire que, dernier arrivé, cet état est en train de devancer tout l'Ouest.

Une loi récemment mise en vigueur y oblige tous les producteurs de lait à le refroidir en dedans d'une heure après la traite.

L'opportunité de la loi est peut-être discutable; mais à tout événement, on est convaincu de la nécessité du refroidissement du lait aussitôt après la traite.

Dans la province de Québec a-t-on une foi aussi vive?

Notre fromage

QUELQUES REMARQUES

La commission chargée de l'achat du fromage pour le compte du gouvernement impérial a fait part aux commerçants de certaines remarques, que nous communiquons à nos lecteurs.

L'on pourra remarquer que ce sont absolument les mêmes observations que celles faites chaque année par les classificateurs aux fabricants de fromage.

Comme en le verra, la commission fait connaître ses exigences et la sanction qu'encourront ceux qui ne s'y conformeront pas. Voici quelles sont ces remarques:

Mauvaises boîtes, fromage trop haut pour la boîte

"Les inspecteurs chargés de la classification nous informent que le fromage est par-

fois livré en bien mauvais état, que les boîtes sont mauvaises ou mal faites, que souvent la meule dépasse de beaucoup la boîte."

"Les inspecteurs ont ordre de ne plus classer à l'avenir comme No 1 le fromage qui est trop haut pour les boîtes. Et cette règle s'appliquera à tout fromage qui dépassera la boîte de plus de 1/2 à trois quarts de pouce.

"Nous désirons que l'on soit bien particulier au sujet des boîtes, afin que le fromage soit chargé sur les transatlantiques en parfaite condition."

Pesanteur des boîtes

"Le 'Board of Trade' d'Angleterre nous a donné ordre d'être très particulier en ce qui concerne la marque de la pesanteur sur les boîtes et d'exiger que cette marque soit imprimée en caractères très nets. Nous exigeons donc que les chiffres aient au moins trois quarts de pouce de hauteur et que chaque boîte soit marquée lisiblement.

"On ne doit pas expédier de fromage dont la pesanteur est marquée à la mine sur les boîtes."

Fromage trop vert

Les inspecteurs se plaignent qu'il y a une trop grande quantité de fromage vert présentée à l'inspection. On attire l'attention des intéressés sur la clause 2 de la dernière section des règlements de la commission pour l'achat du fromage. Cette clause se lit comme suit: "La commission n'acceptera aucun fromage dont la fabrication remonte à moins de 10 jours."

"Les inspecteurs ont ordre de ne pas classer de fromage vert. Il est donc parfaitement inutile de présenter du fromage à l'inspection avant qu'il ne soit suffisamment mur.

"La commission demande le concours de tous les intéressés pour forcer les fabricants à observer ce règlement et à ne pas peser ni expédier de fromage dont la fabrication ne remonte pas à au moins sept jours."

Tels sont les règlements et exigences de la commission d'achat qui sont résumés sous trois titres différents. Ces recommandations sont très importantes.

L'apparencé fait beaucoup pour faire apprécier un produit; il ne suffit pas qu'il soit de bonne qualité; il faut encore qu'il ait une belle toilette, qu'il soit présenté sous les meilleurs aspects possibles.

PATRONS NÉGLIGENTS

Quels sont maintenant ceux qui sont le plus en état de faire observer ces règlements. Évidemment ce sont les cultivateurs, les patrons des fabriques de fromage. Ce sont du reste les plus intéressés. Car, comme on a pu le voir, la non-observance de ces règlements comporte une sanction, et cette sanction, c'est en définitive le cultivateur qu'elle frappe. Le fabricant lui, surtout s'il n'est qu'à salaire, n'y a pas d'intérêt particulier. Et lorsque par-dessus le marché, il est un peu négligent, il ne se donne pas grand peine pour se conformer à ces exigences.

Que les patrons prennent donc sur eux de voir à ce que, dans les fabriques où ils portent leur lait, ces règles soient observées. Ils sauvent d'abord leurs intérêts et en même temps contribueront à maintenir la bonne réputation du fromage de notre province.

La suralimentation des vaches laitières

ET SON INFLUENCE SUR LA RICHESSE OU LA PAUVRETÉ DU LAIT

De sérieuses recherches et de nombreuses expériences ont été faites depuis douze ans sur ce sujet. Les résultats les plus récents nous permettent d'établir la proposition suivante:

Une vache laitière, donnant habituellement 6,000 livres de lait par année et dosant une moyenne à peu près régulière de 5% de gras, ne peut augmenter ce pourcentage que d'une fraction minime si on la suralimente en quantité. Mais, si on lui fournit en abondance des aliments d'une teneur spécifique plus riche, (concentrés par exemple), l'augmentation en gras peut devenir plus sensible.

Par contre, cette même vache douée de telles qualités de gras selon des degrés disproportionnés si on la soumet à un régime alimentaire très pauvre (à la paille par exemple). Mais, elle conserverait la faculté de recouvrer son ancienne capacité, si elle est encore jeune, et, si elle n'est atteinte d'aucune affection organique.

Quant à la surproduction quantitative de lait, il est bien reconnu qu'un régime alimentaire plus généreux l'influence à partir du moment de la quantité de nourriture appropriée est supérieure aux exigences de la ration d'entretien et qu'elle satisfait à peu près entièrement aux dépenses de sécrétion lactée dont la vache est capable à l'état normal.

Il découle de là que pour maintenir chez nos vaches laitières des rendements abondants d'un lait gras, il faut une alimentation abondante et riche. Et, il va sans dire que toutes les conditions requises à l'assimilation des aliments, hygiène régularité, digestibilité, doivent s'y trouver au su de l'exploitant plutôt qu'à son insu.

A. DESILETS,
Agronome officiel.

Dans l'intimité

LE SIGNE DE LA CROIX

La durée du monde, même si l'homme ne perdait pas de temps, la durée du monde ne suffirait pas pour épeler ces paroles et pour expliquer ce geste:

Au nom du Père, et du Fils et du Saint-Esprit.

Invocations de trois personnes: *Trinité.*

Abaissement de la main quand le nom du Fils est prononcé: *Incarnation.*

Forme de la croix tracée par l'homme: *Rédemption.*

Le croisement des deux lignes est une parole supérieure à l'intelligence humaine. Cette