

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

**BANQUE PROVINCIALE
DU CANADA**

BUREAU PRINCIPAL

No 9 Place d'Armes MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION.

Monsieur G. N. DECHARME, Président.
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BLAIND, Vice-Président.
Industriel de Montréal.
L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, Directeur.
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPORTE, Directeur.
De l'Épicerie en Gros Laporte, Martin et Cie.
Monsieur S. CARSELEY, Directeur.
Propriétaire de la maison "Carseley", Montréal.
M. Tancrède Bienvenu, Gérant-Général.
M. Ernest Brunel, Assistant-Gérant.
M. A. S. Hamelin, Auditeur.

SUCCURSALES.

MONTREAL: 316 Rachel, coin St-Hubert; 271
Roy (St-Louis de France); 1188 Ontario, coin
Panet, Magasin Carseley, Abattoirs de l'Est, rue
Fontenay.
Berthierville, P. Q.; D'Issard, P. Q.; St-Anselme,
P. Q.; Terrebonne, P. Q.; St-Guilhaume d'Auton,
P. Q.; Pierreville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste
Scholastique, P. Q.; Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs.

Sir ALEXANDRE LACOSTE, Président.
Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
M. le Dr E. P. LACHAPPELLE, Vice-Président.
Honorables ALFRED A. THIBAUDEAU, Sénateur,
(de la maison ThibaudEAU, Épicerie de Montréal)
Honorables LOUIS GOLLIN, Ministre des Travaux
Publiques de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et l'Hon. JEAN GHERGARD,
Conseiller Législatif.

DEPARTEMENT D'ÉPARGNE.

Emission de certificats de dépôts spéciaux à un
taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4
p.c. l'an suivant termes. Intérêt de 3 p.c. sur
dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

Incorporée en 1855

BUREAU PRINCIPAL MONTREAL

Capital, - - - - \$3,000,000
Fonds de Réserve, - - - - \$3,000,000

JAMES ELLIOT, Gérant Général.

A. D. DURNFORD, Inspecteur en Chef et Sur-
intendant des Succursales.

Succursales dans la Province de Québec:

- ARTABASKA
- CHICOUTIMI
- DRUMMONDVILLE
- FRASERVILLE et RIVIERE DU LOUP
- KNOWLTON [STATION
- MONTREAL—
- RUE ST-JACQUES—
- RUE STE-CATHERINE—
- MAISONNEUVE—
- MARKET AND HARBOUR—
- ST-HENRI
- QUÉBEC
- SOREL
- STE-FLAVIE STATION
- STE. THÉRESE DE BLAINVILLE
- VICTORIAVILLE

58 Succursales dans tout le Canada.
Agences à Londres, Paris, Berlin et dans
toutes les principales villes du monde.
Emission de Lettres de Crédit pour le com-
merce et lettres circulaires pour voyageurs.

que tous ces conseils. On a même fait mieux et quelques établissements ont construit des vacheries remplissant toutes les conditions d'hygiène voulues, où le lait est obtenu aussi stérile qu'on le peut. Là, au lieu d'être faite à l'étable même, la traite est effectuée dans une salle spéciale parfaitement propre où les vaches sont amenées successivement après avoir été l'objet d'une toilette minutieuse: le pis est même lavé avec un linge imbibé d'une solution antiseptique. La traite, faite par une personne parfaitement propre et qui s'est nettoyée les mains au savon noir, est recueillie dans des récipients stérilisés. On a soin aussi de rejeter les premières portions de la traite qui, ainsi que l'expérience l'a démontré, sont celles qui contiennent le plus de microbes. En ajoutant à cela que les étables et le bétail sont très bien tenus, les vaches soumises fréquemment à l'inspection d'un vétérinaire et même éprouvées à la tuberculine avant leur entrée à l'étable, on juge de la qualité du lait obtenu.

Sans atteindre une propreté aussi rigoureuse, la récolte du lait dans les campagnes peut cependant être l'objet de soins aussi simples. Le but principal est d'éviter au lait d'être contaminé par les souillures de toutes sortes qui y tombent pendant la traite ou qui préexistent dans les récipients. Nous avons vu ce qu'il y avait à faire pour ces derniers, un lavage complet peut seul les débarrasser de ces souillures.

Quant aux débris de litière, aux poils et autres impuretés, on peut les éliminer du lait en passant celui-ci à travers un tamis ou un filtre. Le tamisage ou la filtration du lait doit succéder immédiatement à la traite. En tamisant ou en filtrant le lait resté quelque temps au repos, la crème agglomérée à la surface peut être en partie retenue, et le lait subit de ce fait un véritable écrémage.

Les tamis dont on doit se servir doivent être en fer battu ou en tôle étamée à toile assez fine en laiton étamé. Il n'est pas pratique d'employer des tamis en une seule toile, le lait en tombant sur ces impuretés déjà arrêtées par le tamis se délaye et les microbes qui d'abord adhèrent à ces impuretés, s'en détachent et sont entraînés avec le lait. Il vaut mieux employer des tamis à double toile dont celle de dessus mobile et pouvant s'enlever facilement est nettoyée en cours d'opération dès que les impuretés qu'elle a retenues sont assez abondantes.

Les tamis métalliques ne retenant que les impuretés les plus grossières, on a cherché à établir des appareils opérant une filtration plus énergique, sans toutefois porter atteinte à la constitution du lait; si la matière filtrante est trop ténue, les éléments en suspension ne la traversent pas, c'est ce qui a lieu par exemple

avec les filtres en porcelaine [filtre Chamberland]. Pour la filtration du lait, on a préconisé diverses substances telles que les éponges, le gravier, le sable, la cellulose, etc. Mais ces diverses substances devant être lavées et séchées à chaque opération, leur emploi peu pratique ne s'est guère étendu. Il n'en est pas de même du filtre Ulax dont la matière filtrante est une rondelle de ouate qu'on remplace après chaque opération, ou plusieurs fois en cours d'opération si on filtre une grande quantité de lait.

Tamis et filtres retiennent plus ou moins bien les impuretés du lait, mais n'arrêtent pas les microbes dont ils ne diminuent que le nombre en retenant ceux qui adhèrent à ces impuretés. Plus ces impuretés séjournent dans le lait, plus sera grande la contamination de celui-ci. C'est pourquoi le tamisage ou la filtration doit se faire immédiatement après la traite et même après la traite de chaque vache, ce qui est très facile, les tamis et les filtres du système Ulax s'adaptant aux bidons dans lesquels on verse le lait. Si le passage du lait à travers le tamis ou le filtre se fait longtemps après la traite, il perd son efficacité, les microbes apportés par les souillures se développent dans le lait.

On peut aussi éviter au lait d'être contaminé par les souillures de l'air ou de l'animal pendant la traite même. Habituellement, on emploie des seaux à traire à large ouverture; en employant des seaux à ouverture plus étroite on diminuerait les chances de contamination, mais leur emploi nécessiterait une certaine habitude de la part du trayeur.

Pour éviter les souillures de tomber dans le lait pendant la traite, on a imaginé de surmonter le seau à traire d'un tamis. Voici, par exemple, un seau à traire qui nous paraît être très pratique et que l'on peut faire construire par le premier ferblancier venu. Il se compose d'un bidon ordinaire à anse et même, si on le désire, muni d'une oreille qui facilite son transport. Sur ce seau s'adapte un couloir dont la forme est celle de deux troncs de cône réunis par leur grande base, cette disposition empêche le lait d'écouler en dehors. La partie inférieure du couloir se termine comme tous les entonnoirs, par un tube de descente, d'assez large diamètre, et dans lequel se trouvent deux tamis, tous deux mobiles, le tamis inférieur à toile plus fine que le tamis supérieur, et ce dernier muni d'une anse qui permet de l'enlever en cours d'opération pour le débarrasser des impuretés qu'il retient, si celles-ci viennent à être assez abondantes. Enfin, la partie inférieure du tube de descente de l'entonnoir peut être fermée en dessous par un bouchon à fermeture à baïonnette, qu'on enlève pendant la traite et qui évite la souillure du tamis inférieur, lorsque la traite est finie ou lorsque