

réceptacle de tout un monde de germes d'altérations.

L'eau ne manque pas en général, ici l'abus ne saurait nuire. Une précaution cependant est à prendre, c'est de ne pas ébouillanter immédiatement les seaux à lait, mais de les laver à l'eau de soude (cristaux) tiède, car l'eau bouillante pourrait coaguler les gouttelettes de lait aigre resté dans les jointures, les rainures, les recoins. On doit rafraîchir à grande eau pure. Ceux qui disposent de jets de vapeur, qui stérilise en même temps qu'elle dessèche, en usent avec avantage. Il faut mettre sécher les ustensiles à l'ombre, au grand air et à l'abri des poussières.

Les linges à essuyer, s'ils sont malpropres, sont plus nuisibles qu'elles.

L'air de l'étable est en général chargé de mauvaises odeurs, de poussières des fourrages; les vaches sont plus ou moins souillées de débris, de déjections; on trouve trace de saleté est un nid à microbes, les agents d'altération du lait dont il faut se défendre à tout prix.

Pour se soustraire à ces nombreux risques de pollution, on peut conduire les animaux, au moment de les traire, dans une salle bien lavée, bien aérée, etc. Plus ordinairement on se contente de faire journellement et soigneusement leur toilette. Il ne faut pas, en effet, ménager la brosse, l'étrille même, et aussi l'éponge, ni négliger de renouveler souvent les litières et d'aérer judicieusement l'étable. On doit aussi se garder de remuer du fourrage sec, avant la traite, dans le local, ni d'y tenir des aliments fermentés. Avant la mulsion, une éponge imbibée d'eau tiède est passée sur les mamelles et le ventre, les nettoie et les débarrasse des impuretés et colle les poils qui, dès lors, tiennent les poussières emprisonnées. En attachant la queue de l'animal, on évite les projections malpropres dans le seau. Une longue corde qui court au plafond peut servir de glissière à l'attache. Inutile de dire que le trayeur doit se laver les mains et mettre des vêtements propres ne servant qu'à cet usage.

Les seaux à couvercle sont à recommander. A défaut, on peut mettre à l'ouverture un tamis. Un double tamis est toujours préférable, car sur une simple toile le jet continu tombant sur les impuretés les force à la longue à passer à travers les mailles.

Que dire des appareils mécaniques servant à traire: ils sont chers, en général d'un nettoyage plus ou moins commode, ils ne "malaxent" pas favorablement la mamelle comme la main du vacher.

La traite s'opérera le plus rapidement possible, quoique à fond. Dans certaines laiteries modèles, au fur et à mesure de la mulsion, un tube conduit immédiatement le lait dans un local spécial. Sans pousser jusqu'à cette précaution extrême,

CAPITAL AUTORISÉ - \$500 000

La Compagnie Equitable d'Assurance Mutuelle Contre le Feu.

BUREAU: 160 rue St. Jacques.
S. T. WILLIOTT, Président.
F. GAUTHIER, Gérant.

Assurance CONTRE LES VOLEURS

BRIS de GLACES
COMMERCIAL BURGLARY & PLATE GLASS INSURANCE CO.
Bâtisse New York Life, Phone, Main 2367
ISIDORE CREPEAU, Gérant.

P. A. GAGNON

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
Membre de l'Association des Comptables
Chambres 10 et 11, Edifice Alliance
107 rue St-Jacques, - - - MONTREAL
Bell Main 4912

GEORGE PARÉ

Comptabilité et Audition
Administration de Successions
99 rue St-Jacques, MONTREAL
Téléphone Main 2619

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par **Marion & Marion, Ingénieurs-Consultants**.
Bureaux: Edifice New York Life, Montréal,
et 907 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD
WILKS & MICHAUD
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour
toutes les Provinces
Règlement d'affaires de Faillites
601 BATEAU BANQUE DES MARCHANDS
Téléphones: BELL MAIN 5° 00
MARCHANDS 849 MONTREAL

POLICES CLAIRES **CONTRATS RAISONNABLES.**
Les Polices sont simples et claires; les Contrats sincères et équitables.
UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Portland, Maine.
Pour agences, s'adresser à **Henri E. Morin**, surintendant, ou à **W. I. Joseph**, gérant, 151 rue St. Jacques, Montréal; **Geo. P. Chateauvert**, 405 rue St. Jean, Québec; **J. P. Michaud** Fraserville, Québec.

L. R. MONTBRIAND,
Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"

me, il faut cependant porter le seau aussitôt rempli et pourvu de son couvercle dans un local aménagé pour le conditionnement rationnel du liquide.

Après la traite il est indispensable de filtrer encore une fois le lait en l'aérant, si possible; il y a des appareils spéciaux pour cela. Les mauvaises odeurs se dégagent et l'oxygène de l'air nuit aux microbes, en même temps que le liquide se refroidit. Il faut, toutefois, procéder à ces opérations dans un endroit sain.

Pour une simple filtration, on peut employer outre les filtres déjà indiqués, ceux qui mettent à contribution du gravier fin, de la cellulose, du feutre, etc. L'important c'est que la matière de ces filtres ou soit facilement et économiquement remplaçable, ou soit d'une stérilisation absolue et commode. On a encore proposé la centrifugation pour séparer les impuretés solides du lait.

Si le lait qui sort du pis vers 37° (98.6° Fahr.) reste ainsi pour ne se refroidir que lentement, les germes nuisibles dont il a pu s'ensemencer vont multiplier au grand détriment de sa qualité. On doit, au contraire, le refroidir rapidement, soit en le faisant passer sur un réfrigérant, soit en maintenant les bidons dans un bac d'eau froide. On le conservera d'ailleurs ainsi jusqu'au moment de sa livraison en plaçant, au besoin, sur l'ouverture des vases, une toile mouillée à mailles serrées, qui arrêtera les poussières.

Que l'on se garde bien, dans tous les cas, d'entreposer les bidons dans les cuisines, les salles à manger, les dépôts à pétrole, goudron, créosyl, etc., non plus que dans les chambres des malades.

Ainsi ménagé, le lait provenant de vaches saines, bien nourries, constitue l'aliment le plus hygiénique qui se puisse rêver, et qui n'a nul besoin, pour attendre sans s'altérer le moment d'être consommé, de ces produits toujours plus ou moins nocifs que l'on appelle des antiseptiques.—(L'Industrie Laitière.)

Une nouvelle pierre précieuse a été découverte dans le comté de San Benito en Californie. D'après la description qui en est faite, cette pierre est d'un bleu clair, transparent avec des teintes violettes où domine la portion foncée. Elle surpasse le saphire pour l'éclat et l'égalité en couleur, bien qu'elle ne soit pas aussi dure; elle est à peu près aussi dure que la chrysolite et plus dure que l'opale. Soumise à l'action de la chaleur, elle prend un rouge brillant, mais en se refroidissant, elle reprend sa couleur normale. On a donné à cette pierre précieuse le nom de Benito, d'après le comté où on l'a trouvée.

Ecoutez attentivement, répondez promptement, décidez-vous promptement.