

Province, qui a généreusement accordé des primes à ceux qui ont voulu faire les frais d'installation nécessaire à cette fabrication, aux directeurs de l'École de Laiterie de St-Hyacinthe et de la Société Coopérative. Mais les cultivateurs tout comme ceux qui ont charge de l'industrie laitière dans cette Province, ont aussi compris que le beurre pasteurisé, grâce à ses qualités de saveur et de conservation, est appelé à prendre la première place sur les marchés de l'univers et que c'est lui qui par conséquent obtiendra les meilleurs prix.

Dès maintenant en effet, il est plus avantageux, au simple point de vue des bénéfices, de fabriquer du beurre pasteurisé, et il nous est facile de le démontrer. Entre le prix moyen du beurre No 1 et du beurre pasteurisé durant l'année 1916, il y a en faveur de ce dernier une différence de .274c. Or d'après les rapports de "The Montreal Gazette", il a été reçu sur le marché de Montréal du 1er mai 1916 au 28 avril 1917, 531,244 boîtes de beurre. Chaque boîte pesant 56 livres, nous avons un total de 29,749,664 livres. Ce chiffre multiplié par .274 nous donne la jolie somme de \$81,514.07. Voilà donc le surplus qu'auraient touché les producteurs qui vendent sur le marché de Montréal, si tout leur beurre eût été pasteurisé. Nous n'avons pas les chiffres qui nous permettraient de faire le même calcul pour tout le beurre produit dans notre province et dans tout le Canada. Mais cela suffit cependant à donner une idée de la somme énorme que perdent chaque année les cultivateurs du pays, parce que la pasteurisation n'est pas générale.

Cette différence entre les prix du beurre ordinaire de première qualité, et du beurre pasteurisé ne pourra que s'accroître d'année en année. La première année qu'elle le mit sur le marché, la Société n'obtenait pour ce beurre la plupart du temps qu'un prix égal ou légèrement supérieur à celui du No 1, puis il y eut bientôt une différence de 1-8 et de 1-4 cent. Le temps n'est pas éloigné où elle sera de 1/2 cent. Nous ne pouvons donc trop recommander la fabrication du beurre pasteurisé.

Les chiffres que nous venons de citer et de commenter nous permettent de conclure que la qualité du beurre fabriqué dans notre province s'est grandement améliorée depuis ces dernières années. Et personne, croyons-nous, n'hésitera à reconnaître que la Société Coopérative par son travail persévérant et méthodique, y a contribué pour une large part.

L.-P. LACOURSIERE

### Pour réussir dans l'industrie laitière

#### La Conservation du Lait

L'un de nos collaborateurs donnait l'an dernier dans le bulletin des conseils très pratiques pour la conservation du lait. Comme nous sommes actuellement à l'époque des grandes chaleurs, période pendant laquelle le lait requiert des soins tout particuliers, nous croyons bon de reprendre cet article. Nos lecteurs voudront bien en retenir les points importants.

Pour la bonne conservation du lait durant l'été, trois choses sont nécessaires: (1) Propreté; (2) Refroidissement rapide après la traite; (3) Conservation dans un endroit où l'air est pur.

#### 1.—Propreté

Aucun lait ne se conservera, si l'on n'observe pas les règles les plus strictes de la propreté la plus minutieuse; c'est d'abord la propreté des mains et des habits du trayeur ou de la trayeuse, puis la propreté des chaudières.

Les habits du cultivateur qui servent pendant la manipulation des fumiers, pour l'étrillage des animaux ou pour tous les autres travaux, pendant lesquels ils peuvent s'infecter de souillure ou d'odeur pénétrante, ne sont pas convenables pour faire la traite. Les habits qui conviennent le mieux sont les habits de toile peuvent être lavés facilement et qui de fait doivent l'être souvent.

Les chaudières doivent être en fer-blanc, jamais en tôle galvanisée, encore moins en bois. Les chaudières servant à la traite doivent être parfaitement lavées chaque fois que l'on s'en est servi de la façon suivante: d'abord à l'eau tiède additionnée de poudre à laver ou de savon parfaitement brossées dans toutes les parties puis de préférence à l'eau bouillante afin de chasser parfaitement l'odeur du savon ou des poudres. Mais pour aucune considération, il ne faut jamais commencer avec l'eau bouillante, car ceci présente toujours de graves inconvénients; en troisième lieu, il faut rincer à l'eau froide et ne pas essuyer, mais tourner les chaudières sans dessus dessous dans un endroit sec et propre pour les laisser s'égoutter. Le pieu à côté du chemin public ou dans un endroit poussiéreux n'est pas convenable pour y placer les chaudières.

Le lait doit être coulé après la traite de chaque vache dans un bidon (canistre) de fer-blanc, préalablement lavé, de la même façon que les chaudières. Le meilleur couloir est celui qui est fait de deux doubles de coton à fromage avec ouate entre. Je n'ai pas besoin d'insister sur la nécessité d'avoir des couloirs propres, lavés chaque fois qu'on s'en sert. La ouate ne se lavant pas doit être jetée et remplacée. Les couloirs métalliques sont absolument insuffisants et sont souvent une cause de contamination, car ils sont très difficiles à laver et à désinfecter.

#### 2.—Refroidissement rapide après la traite

Sitôt le coulage fini, le lait doit être refroidi à une température de 50 à 55 degrés, soit au moyen de la glace, soit au moyen de l'eau froide. Il va, sans dire, cependant que ni la glace ni l'eau froide ne doivent être mises dans le lait, mais le bidon doit être entouré; et à moins d'avoir une source d'eau froide, dans laquelle on peut plonger le bidon, il faut renouveler l'eau à mesure qu'elle se réchauffe jusqu'à ce qu'on ait réussi à abaisser la température du lait au degré plus haut mentionné. On doit ensuite s'efforcer de placer le lait à cette température et maintenir le bidon dans un endroit à air pur, en ayant soin de le fermer, afin d'empêcher toute contamination par les corps étrangers qui pourraient y être entraînés par les vents.

#### 3.—Conservation dans un endroit où l'air est pur

L'endroit où se place le bidon doit être exempt de toute couleur pénétrante, car les parfums de tous genres imprègnent vite leur senteur à ce liquide absorbant. La peinture, certains légumes, les fleurs autant que les fumiers sont pour le lait un mauvais voisinage. Avec ces précautions ou conservera facilement le lait en bonne condition du samedi au lundi.

A ces conseils, l'on pourrait encore ajouter ceux que donnait le même collaborateur dans un autre article au sujet du transport du lait à la fabrique.

Un trop grand nombre de cultivateurs se servent encore du tombereau ou de la boîte à fumier ou de la grande charrette. Avec ces sortes de véhicules, le lait arrive toujours en mauvaise condition. Le cahotement du chemin avec les voitures sans ressort produit un commencement de barattage qui est une source de pertes considérables. Ces cahotements peuvent aussi dans les grandes chaleurs augmenter considérablement l'acidité du fumier. Quant au tombereau ou boîte à fumier, l'odeur nauséabonde dont la voiture est imprégnée a sur la saveur du lait une influence des plus néfastes. On aura beau avoir des bidons nets et hermétiquement fermés, le lait absorbera toujours de ce parfum détestable.

On devrait avoir pour le transport du lait des voitures spéciales et sur ressorts, afin d'amortir le plus possible les chocs du chemin. Dans les centres les plus avancés, les voitures, servant au transport du lait, sont des voitures spéciales sur ressorts suspendus, et couvertes de façons à préserver le lait et du cahotement et de l'ardeur solaire.

### L'oléomargarine

La crise de l'oléomargarine semble toucher à sa fin au Canada; des événements de plus haute importance font aujourd'hui la préoccupation du producteur et du consommateur.

Dans des correspondances antérieures sur ce sujet nous avons montré qu'aux États-Unis, une bataille était engagée pour le rappel de la loi, imposant une taxe de 10 sous sur la margarine colorée, et d'1/4 de sou, sur la margarine non colorée.

On demandait une loi imposant une taxe uniforme de 2 sous sur l'une et l'autre; nous donnions à entendre qu'il y avait anguille sous roche.

Un communiqué du "Philadelphia Enquirer" découvre un coin du voile et nous donne à penser... je cite.

Les officiers du revenu local (de l'État) ont appuyé une poursuite intentée et suivie de conviction contre quatre personnes faisant le commerce de la margarine colorée sans avoir payé la taxe spéciale du gouvernement.

Les officiers du revenu nous assurent qu'ils veulent mettre fin à cette fraude injustifiable sur le public. Dans plusieurs cas, expliquent ces officiers, des commerçants faisant le détail du beurre, achetaient des manufacturiers la margarine naturelle, la coloraient