

fournisseur fait des crédits de plusieurs centaines de piastres ne s'est-il pas dit qu'il pouvait bien à son tour faire crédit de 50c à plus riche que lui et qu'il n'y perdrait rien ? Assurément, il y a manque de jugement chez ce marchand, et il est évident que son fournisseur sera à l'avenir moins bien disposé à son égard.

Si nous avons indiqué ce fait, c'est pour montrer quelles pitoyables excuses certains marchands mettent en avant pour ne pas payer à échéance. Qu'ils soient bien persuadés qu'ils n'emploient pas les bons moyens pour obtenir du crédit et pour jouir de la meilleure réputation que tout marchand doit se créer en banque et chez ses fournisseurs : celle de bon payeur.

Dès qu'un état de compte vous est envoyé, examinez-le sans retard, s'il est erroné, écrivez immédiatement à votre fournisseur en lui signalant l'erreur pour qu'il la rectifie et quand vous recevez une traite acceptez-la ou payez-la selon le cas et c'est ainsi que vous serez et passerez pour un marchand sérieux, honorable, méritant un bon crédit.

AUX PATRONS DE BEURRERIES ET FROMAGERIES.

La Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, vient de publier son bulletin No 8, sous forme de circulaire, nous la reproduisons dans l'intérêt de nos abonnés de la campagne :

Lisez cette circulaire avec soin ; observez-en bien toutes les recommandations, vous y trouverez votre profit. Avec de bon lait, le fabricant vous donnera de meilleurs produits ; des rendements plus considérables, et plus d'argent pour le lait fourni.

Les Directeurs de la Société d'Industrie Laitière de la Province de Québec, prient instamment les directeurs des fabriques de faire entrer ces instructions dans leurs règlements et de les déclarer obligatoires pour tous les patrons.

Des vaisseaux

Lavage.—Tous les vaisseaux et ustensiles qui reçoivent le lait ou servent à la traite (canistres, chaudières, couloirs, dippers, etc.) doivent être, tous les jours, lavés à l'eau chaude, rincés à l'eau froide ébouillantés et bien asséchés avec des linges propres, ou mis à égoutter en plein air à l'abri de la poussière et des mauvaises odeurs.

Ecurage.—De plus, ils doivent être écurés au moins deux ou trois fois par semaine, avec une légère saumure ou de la lessive, ou encore mieux avec une faible solution de soda à laver (carbonate de soude). La lessive et la soude ont pour propriété de dissoudre toutes les matières grasses qui s'attachent aux vaisseaux et aux linges ; de plus elles empêchent la fermentation de ce qui pourrait échapper à l'œil de la ménagère. Le sel a le même effet mais à un moindre degré.

Les soudures et les joints des vaisseaux doivent être nettoyés avec une attention particulière ; c'est là que les matières adhèrent et entrent en fermentation d'abord, puis en décomposition.

La canistre, dans laquelle on remporte le petit-lait à la maison, demande aussi des soins spéciaux qui seront détaillés plus loin.

Ferblanc — Etamage.—N'employez que des vaisseaux de ferblanc pour le lait, le ferblanc étant le seul métal qui ne présente pas d'inconvénients. Si vos vaisseaux de ferblanc perdent leur étamage ou tout ou en partie, cessez de vous en servir pour mettre votre lait. Il est bien entendu que les vaisseaux faïencés ne sont pas exclus.

Du lait

1. **Traite.**—Il faut traire les vaches avec la plus grande propreté ; l'on doit avoir les mains nettes et l'on doit laver le pis de la vache avant de la traire, l'essuyer et s'essuyer les mains avec soin ; ne jamais se mouiller les doigts dans le lait pour traire les vaches. Tous les vaisseaux doivent avoir été lavés comme il est dit ci-dessus, pour chaque traite. N'employez jamais de seaux de bois.

2. **Coulage.**—Pendant la traite, aussitôt qu'une chaudière est remplie, le lait doit nécessairement être coulé, soit dans une autre chaudière soit dans les canistres ou les vaisseaux, où le lait devra être aéré et refroidi.

Vous pouvez vous servir des couloirs ordinaires, bien lavés ; mais comme c'est une habitude assez générale de transvider le lait dans la canistre, nous vous conseillons de vous fabriquer un couloir spécial de bon coton à fromage, non blanchi, posé double ou triple sur un cercle un peu plus grand que l'ouverture de la canistre : arrangez le coton de façon à le détacher facilement de son cercle, pour le laver à l'eau chaude, le rincer à l'eau froide et l'ébouillanter après chaque traite, et le passer à la lessive ou à la sau-

mure souvent. Ce couloir coûte à peine quelques centins ; il coule bien et rapidement. Nous nous permettons d'ajouter, appuyés sur notre expérience, que c'est un préjugé et une erreur dommageables de croire que le lait ne doit pas être coulé.

3. **Aération.**—Aussitôt la traite finie et le coulage fait avec soin, il faut aérer le lait, lui faire prendre l'air pendant quelques minutes avant de le refroidir. Si vous refroidissez le lait avant de l'aérer, il gardera l'odeur animale ou de vache plus ou moins. On se sert d'une cuiller (*dipper*) à grand manche pour aérer et brasser le lait, ou d'aérateurs.

Il existe sur le marché des aérateurs de différents modèles et il est prouvé que par leur emploi on gagne, dans le cours d'une seule saison, plus que leur prix d'achat.

4. **Refroidissement.**—Ensuite vient le refroidissement du lait. La pratique la plus suivie est de mettre la canistre dans une cuvette d'eau froide, avec ou sans glace ; on brasse continuellement le lait avec le *dipper*, et l'on change l'eau jusqu'à ce que le lait soit devenu aussi frais que l'eau fraîchement tirée du puits, c'est-à-dire à une température qui varie entre 50 à 60°.

Le refroidissement est d'autant plus utile qu'il est fait plus tôt après la traite ; il est indispensable pour la traite du soir surtout pendant les chaleurs.

5. **Garde.**—Comme la traite, l'aération et le refroidissement du lait, son installation pour la nuit doit se faire dans un endroit à l'abri de la poussière, des moustiques, des odeurs putrides et nuisibles, et de l'eau. Ne couvrez pas la canistre avec son couvercle, mais avec une mousseline claire et bien nette ; on ne doit mettre le couvercle en place qu'au moment où le lait partira pour la fabrique.

6. **Mélange ou séparation des traites.**—Traiter le lait du matin de même façon que le lait du soir. Pour aucune raison, vous ne devez verser dans le lait du soir celui du matin, avant que ce dernier n'ait été parfaitement aéré et refroidi. Ceci est si important qu'il vaudrait mieux, bien mieux, avoir deux canistres ou plus pour transporter les traites séparément.

7. **Transport à la fabrique.**—Les charretiers doivent être rendus à la fabrique, l'été surtout, pour sept heures, et jamais après huit heures. Aujourd'hui que les petites fabriques sont reconnues comme une des plaies de l'industrie laitière, la Société d'Industrie Laitière