

## ARROSAGE AVEC DU POISON

*Précautions à prendre contre le danger d'empoisonnement*

Quand on arrose avec une solution de vert de Paris, avoir soin de protéger les mains et tout le reste du corps. Une fissure dans la peau, une égratignure, ou un bouton, peuvent permettre au poison d'atteindre le sang, causer des douleurs aigues et même l'empoisonnement du sang. Si l'on fait usage du vert de Paris à sec, ne l'appliquer seulement qu'à la plante à laquelle il est destiné. Faire attention à la direction du vent lors de l'application.

En arrosant avec le vert de Paris ou le mélange de Bordeaux, il est bon de se protéger la figure. Un voile ou un masque peut servir à cette fin. Quand on arrose avec le sulfur de chaux, il faut couvrir les mains de gants de caoutchouc. Cette solution est très corrosive et peut causer des brûlures douloureuses aux doigts, si elle y touche pendant quelque temps. Les brûlures ne guérissent que très lentement. Les récipients qui ont contenu ces poisons ne devraient pas servir à autre chose.

## FABRICATION DU FROMAGE

*Principales causes pouvant produire un fromage liégeux (corky)*

Les principales causes qui peuvent produire un fromage liégeux sont les suivantes :

- Cuisson à haute température ;
- Garder le caillé trop longtemps chaud ;
- Trop brasser le caillé à sec ;
- Employer trop de sel.

Maturation du fromage dans une atmosphère trop sèche ou trop chaude.

Les instructions que je donne généralement, soit aux inspecteurs ou aux fabricants, sont les suivantes : recevoir du lait de qualité supérieure, afin de faire une fabrication assez lente pour arriver au résultat désiré en cuisant leur caillé à une température de 98 à 102 degrés F. Dans ce cas, je crois être d'accord avec les enseignements qui sont donnés à l'Ecole de Laiterie de St-Hyacinthe. Si je me rappelle bien, ce sont aussi les renseignements que j'ai puisés dans certains auteurs qui traitent de la fabrication du fromage ou que j'ai acquis par ma propre expérience.

Cependant, dans certains cas, nous sommes obligés de conseiller à certains fabricants de cuire à une température plus élevée, parce que le lait qu'ils reçoivent étant trop avancé, il faut que l'ouvrage soit fait rapidement, alors il faut augmenter le degré de température afin de pouvoir raffermir suffisamment le caillé pour en faire un fromage de bonne texture. Malheureusement, les fabricants ont trouvé que ce moyen leur donnait l'avantage de finir leur ouvrage plus tôt ; il y en a un bon nombre qui en ont abusé.

Les conseils à donner pour éviter ce défaut devraient être, suivant moi, de faire comprendre aux fabricants qu'ils ne devraient pas accepter de lait les obligeant de faire une fabrication trop rapide, d'être d'une propreté minutieuse pour tous les ustensiles qui servent à la fabrication du fromage et donner des soins particuliers au bassin à petit lait ; d'engager les cultivateurs à refroidir le lait du soir à une température d'au moins 60 degrés et même plus basse durant les grandes chaleurs ; de refroidir la traite du matin avant de la mêler à celle du soir ; ne pas laisser de petit lait séjourner dans les bidons, les écumer et les ébouillanter tous les jours, et ne pas se servir de vieux bidons rouillés. Je crois que si ces données étaient observées, les fabricants de bonne volonté pourraient facilement arriver à faire un fromage de qualité telle que le commerce le demande.

Une autre chose que j'ai été prié de vous faire connaître par les inspecteurs qui m'ont accompagné, c'est que certaines maisons de commerce de Montréal ont des acheteurs de fromage qui parcourront les fabriques, surtout celles qui font vendre leur fromage par la Société Coopérative Agricole des Fromagers de Québec, et leur promettent le plus haut prix obtenu par la Coopérative, s'ils consentent à leur vendre leur fromage, quand même il ne serait pas tout de choix. Quelques bons fabricants m'ont avoué qu'ils avaient accepté ces conditions, parce qu'ils pensaient courir moins le risque de perdre de l'argent.

Si le commerce n'a pas d'autre moyen que celui-là pour nous aider à améliorer la qualité de nos produits, nos efforts resteront longtemps vains et ce ne sera qu'avez le temps que nous arriverons au résultat désiré.

GAB. DESROCHERS.

## DESTRUCTION DES FORÊTS PAR NÉGLIGENCE

*Recommandation d'un Grand Jury Contre l'Incendie des Forêts*

Aux Assises d'été dernièrement terminées à Parry Sound, Ont., deux poursuites avaient été enregistrées contre des compagnies de chemins de fer pour incendies de bois debout, causés par des étincelles de locomotives. A la conclusion de la session, le Grand Jury de la cour suprême du district de Parry Sound en s'adressant au juge qui présidait, saisit l'occasion pour protester contre la négligence des fonctionnaires, nommés pour protéger les forêts contre l'incendie, à signaler les coupables à la justice. Il insista avec véhémence sur la nécessité de mettre un frein aux énormes pertes causées aux forêts du Canada par les incendies. L'action du Grand Jury en stimulant l'opinion publique mérite félicitation. Ce qui suit a été extrait du texte de la présentation de la cause :

« Un des importants sujets, pris en considération par le Grand Jury, au cours de cette session, est l'énorme destruction de nos res-

sources forestières par l'incendie.

« Votre Grand Jury, composé en grande partie des jeunes hommes du district, est venu à la conclusion que, si les présentes lois protectrices ne sont pas rigoureusement observées, la partie non cultivée de notre district ne sera bientôt qu'un vaste brûlé.

« Nous sommes d'opinion que les lois qui régissent la conservation du bois sont adéquates, si elles sont mises en vigueur, et nous conseillons aux autorités de voir à ce qu'elles soient suivies à l'avenir.

« Nous avons fait des recherches au sujet des poursuites, et avons trouvé qu'aucun cas d'une nature criminelle n'a été signalé, et que le colon n'a généralement pas les moyens d'instituer des procédures en cours civiles.

« On peut attribuer les incendies des forêts à la négligence des colons, des touristes, des bûcherons, des brûleurs de débris, des employés des chemins de fer, mais nous pensons que cette négligence se continuera jusqu'à ce que les fonctionnaires, nommés pour surveiller les forêts contre le feu, comprennent leurs obligations et signalent les coupables à la justice chargée des procédures pour criminalité ».

A l'accusation susmentionnée, on peut ajouter un mot concernant l'amélioration très marquée dans la situation des incendies causés par les chemins de fer, au cours des années dernières. Grâce à l'adoption d'un magnifique système de mesures préventives imposées aux chemins de fer par la Commission des Chemins de fer, et à l'effective coopération des chemins de fer eux-mêmes, on ne peut plus, à bon droit, rejeter sur ceux-ci toute la responsabilité des incendies annuels des forêts.

## CÉRÉALES ET FARINE

C. E. SAUNDERS, PH. D.

FERME EXPÉRIMENTALE D'OTTAWA

BLÉ

Le blé se cultive avec succès dans presque tous les districts colonisés du Canada. Cependant le blé d'hiver est plus avantageux dans certaines superficies relativement restreintes, surtout dans le sud-ouest de l'Ontario et de la Colombie-Britannique. Le blé d'hiver se cultive également, mais sur une échelle beaucoup plus petite dans le sud-ouest de l'Alberta et dans quelques parties du nord de la région colonisée du Manitoba.

L'avantage du blé d'hiver dans les districts où la destruction par l'hiver n'est pas très à craindre, c'est qu'il donne une plus forte récolte. Les plantes ayant deux saisons fraîches (l'automne et le printemps) pour développer leurs racines, sont plus fortes, plus aptes que celles du blé de printemps à supporter les sécheresses estivales. Elles produisent ordinairement des épis mieux garnis et le grain est généralement plus gros que celui du blé de printemps.

Pour ce qui est des valeurs relatives, le blé de printemps est en général plus dur que les variétés d'hiver. Il contient une plus forte