

# Page Agricole

## LE SOIN DU LAIT A LA MAISON

par Mlle Evéline LeBLANC

(Suite de la semaine dernière)

Le lait cru est incontestablement le plus agréable, le plus digestible, le plus recommandable, toutes les fois que l'on est sûr de sa fraîcheur et de l'absence, au moins relative des conditions de la traite et de l'emouteillage, mais il est très rare que l'on puisse être certain qu'elles ont été bien remplies. Donc pour la mère de famille qui a de jeunes enfants et qui doute de la pureté du lait qu'elle emploie, pourquoi ne pas pratiquer la pasteurisation du lait à la maison, pasteurisation qui se fait facilement et ne requiert pas un outillage coûteux et élaboré. Si le lait est acheté dans des bouteilles on en enlève un peu puis on remet le couvercle de papier d'une bouteille et on insère à travers ce trou un petit thermomètre de laiterie en verre. Mettre les bouteilles sur un esuie-main propre, plié, dans un seau de fer-blanc, et y verser de l'eau chaude jusqu'à ce que cette eau arrive au sommet des bouteilles. (Si les bouteilles sont placées directement sur le fond du seau et si l'on verse de l'eau chaude autour d'elles, elles sont exposées à se briser.) Mettre le seau sur le feu et faire chauffer jusqu'à ce que le thermomètre dans la bouteille enregistre 145 degrés F. Enlever du feu et laisser les bouteilles dans l'eau pendant 30 minutes, réchauffer si c'est nécessaire pour tenir la température à 145 degrés F. Au bout de 30 minutes verser de l'eau froide pour remplacer l'eau chaude autour des de, pour un bain de pieds sinapi-bouteilles et refroidir le lait aussi rapidement que possible à 50 degrés F., et tenir aussi froid que possible jusqu'à ce que l'on s'en serve.

Si l'on n'a pas de thermomètre, on peut pasteuriser le lait de la même manière en chauffant l'eau autour des bouteilles jusqu'à un point légèrement au-dessous du point d'ébullition. On laisse reposer dans cette eau pendant 30 minutes, puis on remplace par de l'eau froide aussi rapidement que possible.

Sur les fermes où l'on ne met pas de lait en bouteilles, on peut le pasteuriser dans des bocaux de verre. Ces bocaux doivent être d'abord parfaitement lavés, et stérilisés. Une boîte à glace ordinaire est ce qui convient le mieux pour conserver le lait.

Le bon lait propre est l'aliment le plus sûr et le meilleur pour tous mais surtout pour les enfants. Il faudrait souvent penser qu'il est presque criminel d'offrir du lait qui n'est pas propre, qui est endommagé par la saleté et les bactéries.

Eveline LeBLANC,  
Division de l'Industrie Laitière,  
Ottawa.  
(La Bonne Fermière.)

### 13 Sortes de "Coulages"

- 1—Il se fait, chaque année, sur la ferme beaucoup de gaspillage par suite de mauvais soins donnés aux fumiers et par suite de l'écoulement du purin sous l'étable. Chaque cultivateur perd ainsi—et cela, c'est indéniable—une forte somme d'argent chaque année.
- 2—Les mauvaises herbes, bien qu'on soit porté à croire que c'est de l'exagération, font un tort incalculable à l'agriculteur.
- 3—L'ensemencement de graminées non sélectionnées, de qualité médiocre, produit des récoltes médiocres en qualité et en quantité, en un mot fait du gaspillage.
- 4—L'abandon aux champs ou derrière les bâtiments de ferme, toutes les saisons durant, de machines aratoires, qui se détériorent peu à peu, se brisent, entraînant des dépenses de temps et d'argent pour les réparations et dont le remplacement fait un trou béant les finances du cultivateur.
- 5—Garder à l'écurie un cheval pour aller en quelque part dont on peut facilement se passer, qui ne travaille pas sur la ferme, mais qui mange ses trois repas par jour.
- 6—Garder parmi son troupeau

de vaches des sujets qui ne paient seulement pas leur pension, tant elles donnent peu de lait.

7—Se laisser "bourrer" par l'achat de machines agricoles et acheter un matériel ou trop varié ou trop dispendieux—cas des plus fréquents.

8—Laisser pourrir le solage des granges sans faire un bis—facultatif, le bis, vous savez—pour rélever ça avant que l'on soit obligé de faire de plus grands frais.

9—Dompter les poulains à un âge trop avancé, négligeant ainsi d'en tirer parti même à deux ans. On se corrige sous ce rapport toutefois; jadis on domptait à quatre ou cinq ans et l'on était tout surpris d'avoir des chevaux difficiles à mener.

10—Laisser pourrir dans le jardin et sous les pommiers des légumes et des fruits qui pourraient très avantageusement être mis en conserves.

11—Persister à vouloir élever des poulains avec une jument qui a un noeud, par exemple, ou autre tare héréditaire ou prédisposante.

12—Laisser manger ses récoltes par les insectes.

13—Ne pas faucher les levées durant les foins. Non seulement on perd du fourrage, mais on favorise la propagation rapide des mauvaises herbes.

"Le Journal d'Agriculture."

moins", par M. Alphonse Desjardins; "La Pharmacie de famille" par Mlle Hélène Durand; "Suggestions automnales" de Mlle Corinne Méthot; "L'autorité au foyer familial" par Mme Emmanuel Rousseau; "Les Cercles de Fermiers" par M. l'abbé Omer Valois; "Les sorciers de l'île d'Orléans" par J. Edmond Roy; "Connaissiez-vous?", demande Louis Hébert "Les Fermières au Monument Marsan" par Yolande; "Expositions locales" par Joseph Morin; un poème de Louis Mercier, intitulé "Notre-Dame des Petites" et de jolis vers d'Albert Samain sur "l'acuisine". La revue de ce mois contient aussi de bons articles pour la ménagère, des échos des activités des cercles de fermières et de ménagères, des no-

tes biographiques et des rapports sur les expositions de cet automne. Le prix de l'abonnement est de 50 sous par année. C'est la seule revue du genre au pays, et la seule dont le prix soit accessible à toutes les bourses. Envoyez votre abonnement à "La Bonne Fermière", casier postal 19, Faubourg Saint-Jean, Québec.

A un laitier de Montréal qui avait mis de l'eau dans son lait, le juge disait: Je vous donne la plus forte punition que je puisse donner; mais elle est encore trop légère, car vous êtes un mécréant, un assassin qui envoyez délibérément à la mort d'innocentes victimes.—"Le Progrès du Saguenay."

### POUR LE FOYER

bre vient de paraître, dans sa toilette aux teintes de froment mûr. Elle offre à ses lectrices une gerbe de pages instructives, attrayantes et soignées. En voici le sommaire:—"Les monuments té-

## Appréciés Depuis Vingt-et-un Ans

LES PRODUITS FORD sont depuis vingt-et-un ans synonymes de la plus haute qualité dans la fabrication d'automobiles.

L'appréciation du public a rendu possible la production énorme nécessaire à l'amélioration constante des autos Ford sans augmentation de prix pour l'acheteur.

La moitié des autos en usage aujourd'hui sont des autos Ford. Leur réputation est chaque jour rehaussée par le rendement de nouveaux autos Ford incorporant ce même haut degré de qualité normalisée, qui, depuis au delà de vingt ans, a subi avec succès l'épreuve de l'usage universel.

AUTOS - CAMIONS - TRACTEURS

PRODUITS DE QUALITE TRADITIONNELLE

ATS!!  
E PAIX  
doute de  
de vente  
billets p  
vous voi  
raisonnab  
... PO  
... VEA  
BACON  
... ETC.  
RAIS ET  
... Livrais  
... UELLE  
... 32-11  
... dmundet  
... DE  
... NIENT  
... R  
... VITES  
... GES  
... qui de  
... comme  
... maions  
... de la vill  
... tageux  
... nom, qu  
... rences.  
... ME  
... et les d  
... une bon  
... jours s  
... a que no  
... obienir  
... à:  
... onnette  
... de l'Ég  
... N-B.  
... rtuaires  
... Amis  
... à  
... Défunt  
... ribuez de  
... qu'ils pla  
... livre d  
... ous impri  
... alités d  
... dont le  
... toutes le  
... bantillon  
... ASKA  
... N-B  
... NIQUI  
... DE  
... NIENT