

croient que c'est un caprice que d'exiger qu'on nettoie bien le pis et les flancs des vaches avant la traite, voyons un peu ce que peuvent produire, comme action, sur le lait quelques-uns des germes représentés sur la figure 1. On en a isolé trois espèces que l'on a cultivées dans des tubes de verre renfermant de la gélatine solide, nourricière, contenant du sucre. La gravure 2 représente une colonie de l'un de ces germes, un bacille court qu'on trouve dans l'air des étables. La gravure 3 représente un fungus ou champignon trouvé dans un bidon à lait non stérilisé. La figure 4 représente un bacille long trouvé sur le flanc d'une vache et qui liquéfie la gélatine. Tous trois développent

leur plus grand intérêt de ne porter aux fabriques que du lait sain et absolument propre, puisque la qualité et, conséquemment, la valeur de leur fromage dépendent de la qualité et de la propreté de leur lait.

J. C. CHAPAIS.

MARQUE DU FROMAGE

Nous donnons ci-dessous le texte complet du projet de loi relatif aux marques à appliquer sur le fromage.

"Acte à l'effet de modifier l'Acte des produits de la laiterie."

Sa Majesté, par et avec l'avis et le consentement du Sénat et de la Cham-

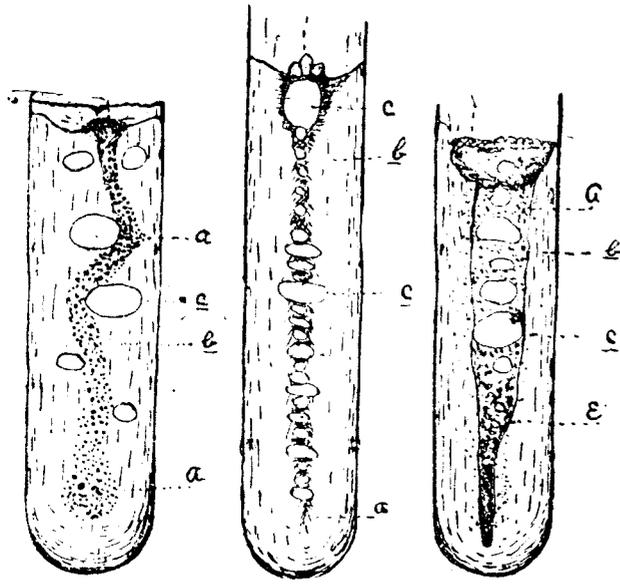


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

du gaz. Dans ces trois gravures, "A" indique la colonie de germes, "B" la gélatine solide et "C" les bulles de gaz formées par les germes.

On a ensuite pris du lait contenant ces trois germes et on en a fait du caillé par le procédé régulier suivi pour faire du fromage. Ce caillé a été fait en plusieurs échantillons distincts. Tous les échantillons ont donné du caillé flottant (floating curd) et rempli de trous d'épingles (pin holes), c'est-à-dire, ont produit du "caillé gazeux" qui donne ce qu'on appelle le "fromage gonflé." La gravure 5 montre un morceau de ce caillé rempli de trous d'épingles. On a fait plusieurs expériences simultanées avec le lait contenant ces germes et

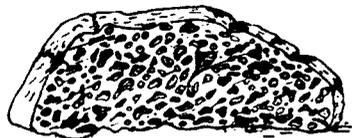


Fig. 5

toutes ont donné du "caillé gazeux". Lorsqu'on a stérilisé le lait, ou que, pendant la même traite, on a pris du lait recueilli après que le pis et les flancs de la vache ont été nettoyés, les trous d'épingles ne se sont pas montrés dans le caillé qui avait alors l'apparence du morceau représenté dans la figure 6.



Fig. 6

Après une démonstration aussi évidente du dommage, que cause à la qualité du fromage le lait malpropre, il semble qu'on ne devrait plus avoir à répéter à nos cultivateurs qu'il est de

bre des Communes du Canada, décrète ce qui suit :

1. Le présent acte peut être cité sous le titre : "Acte modifiant l'Acte des produits de la laiterie," 1893.

2. L'article quatre de l'"Acte des produits de la laiterie," 1893, est par le présent abrogé et remplacé par le suivant :

"1. Personne n'appliquera ou n'estampara aucun des mots "Canadien," "Canadian," ou "Canada," comme indication, marque ou estampe descriptive, sur aucun fromage, ni sur aucune boîte ou aucun colis contenant du fromage ou du beurre, à moins que ce fromage ou ce beurre n'ait été fabriqué en Canada.

"2. Personne, sciemment, ne vendra, offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurre sur lequel, ou sur la boîte ou le colis le contenant, l'un des mots "Canadien," "Canadian," ou "Canada," sera appliqué comme indication, marque ou estampe descriptive, à moins que ce fromage ou ce beurre n'ait été fabriqué en Canada.

3. Personne, sciemment, ne vendra, offrira ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage sur lequel, ou sur la boîte ou le colis le contenant, sera imprimé, estampé ou marqué le nom d'un mois autre que celui durant lequel ce fromage aura été fait ou fabriqué ; et personne, sciemment et dans l'intention de tromper ou de frauder, ne vendra, ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage désigné ou représenté en aucune manière comme ayant été fabriqué pendant un mois autre que celui durant lequel il aura été réellement fait ou fabriqué.

4. Chaque propriétaire de fromagerie ou de beurrerie, dans laquelle se fera la fabrication du fromage ou du beurre

pour l'exportation, enverra, par lettre enregistrée, au département de l'Agriculture, à Ottawa, les détails indiqués à l'annexe A du présent acte pour l'inscription de cette fromagerie ou beurrerie.

"5. Le commissaire de l'industrie agricole et laitière, ou tout autre employé du département de l'Agriculture désigné à cet effet par le Gouverneur en Conseil, expédiera immédiatement au propriétaire de cette fromagerie ou beurrerie, par lettre enregistrée, un certificat d'enregistrement indiquant le numéro d'inscription assigné à cette fromagerie ou beurrerie.

"6. Personne, sciemment, ne vendra, ou exposera en vente, ou n'aura en sa possession dans le but de le vendre, aucun fromage ou beurre destiné à l'exportation et produit ou fait dans une fromagerie ou beurrerie canadienne, à moins que le mot "Canadien," ou "Canadian," et le numéro d'inscription de la fabrique dans lequel il a été fait, ainsi que le mois durant lequel il a été fait, ne soient imprimés, estampés ou marqués d'une manière lisible et indélébile sur le dehors de chaque boîte ou colis contenant ce fromage ou ce beurre en chiffres et lettres de pas moins d'un pouce de hauteur et de trois quarts de pouce de largeur, ni à moins, dans le cas du fromage, que ce mot et ce numéro ne soient lisiblement imprimés, estampés ou marqués sur le fromage même avant sa sortie de la fromagerie.

"7. Personne ne devra, dans l'intention de tromper ou de frauder, enlever ou en aucune manière effacer, oblitérer ou changer le mot "Canadien" ou "Canadian," ni le chiffre ou les chiffres indiquant le numéro d'inscription apposés sur ce fromage, ou la boîte ou colis contenant le fromage ou le beurre.

"Toute chambre de commerce de laitiers pourra demander au département de l'Agriculture d'enregistrer une marque de commerce de district pour l'application au fromage ou au beurre ou sur les colis en contenant, fait, ou fabriqué dans le district où cette chambre de commerce est établie et poursuit ses opérations, tel qu'indiqué à l'annexe B du présent acte.

(a) L'expression "district" signifie la circonscription dans laquelle et pour laquelle une chambre de commerce est établie en vertu des dispositions du chapitre cent trente des Statuts révisés, intitulé : "Acte concernant la constitution des chambres de commerce," tel que modifié par le premier article du chapitre dix-sept des statuts de 1895.

"9. Quand un certificat d'enregistrement d'une marque de commerce de district aura été délivré, personne n'appliquera cette marque de commerce sur aucun fromage ou beurre ou aucune boîte ou colis contenant du fromage ou du beurre, sauf en conformité des règlements faits à son sujet, et après avoir été régulièrement autorisé par la chambre de commerce des laitiers à s'en servir et l'appliquer.

(a) Une copie certifiée des règlements établis par toute la chambre de commerce des laitiers au sujet de l'usage de la marque de commerce de district, devra être envoyée au département de l'Agriculture en même temps que la demande d'enregistrement de cette marque de commerce.

"10. Tout individu qui, par lui-même ou par l'intermédiaire de qui que ce soit à sa connaissance, enfreindra quelque-une des dispositions du présent article, sera passible pour chaque infraction, sur conviction devant un ou des juges de paix, d'une amende de cinq piastres à vingt-cinq piastres pour chaque fromage ou chaque boîte ou colis

de beurre vendu, offert ou exposé en vente, ou gardé dans le but de le vendre, en contravention aux dispositions du présent article, ainsi que des frais de poursuite, et, à défaut de paiement de l'amende et des frais, il sera passible d'un emprisonnement de trois mois au plus, avec ou sans travaux forcés, à moins que l'amende et les frais ne soient plutôt payés."

LE CAUCHEMAR D'UN FROMAGER RACONTE PAR SA FEMME

(D'après le "Dairy Messenger.")

L'autre nuit, dans son sommeil, mon mari se mit à parler d'une voix irritée: "Oh, disait-il, que je voudrais donc que mes patrons prissent soin de leur lait comme ils le devraient ; c'est vraiment pénible, pour nous fromagers, de les surveiller, tant ils sont peu soigneux !"

"Bonjour, maître André. Votre lait n'est pas correct ce matin ; qu'a-t-il donc ? En vérité, je ne puis le recevoir, sans me faire tort à moi-même comme fromager et sans faire tort, financièrement parlant, aux autres patrons de la fromagerie. Rempportez-le à la maison. Du bon lait et rien que du bon lait, voilà ce qu'il nous faut pour faire du fromage ! Sans doute vous étiez en retard hier soir pour votre train ? Aussi n'avez-vous ni aéré, ni brassé votre lait comme de coutume ? Ne pensiez-vous pas que cela ferait tort ? Vous ne l'oublierez plus la prochaine fois ? Naturellement, mais ce n'est pas la première fois que vous promettez ; remportez-le".....

Eh bien, maître Baptiste, est-ce que vous aussi vous étiez en retard hier soir ? Non ? et vous avez refroidi votre lait aussi bien que possible, dans de l'eau froide ? Mais vrai ! il ne sent pas précisément très bon ! comment donc vous y êtes vous pris ?

Que dites-vous là ? Après la traite finie, vous avez placé votre bidon dans un baquet d'eau froide et l'avez laissé là toute la nuit ? et vous ne l'avez pas brassé une seule fois ?

C'est bien cela, tout s'explique ! Vous auriez dû prendre un "dipper" à long manche, puiser le lait dans le bidon et l'y verser de haut ; avec de l'eau froide dans le baquet, vous auriez ainsi refroidi et aéré promptement votre lait, qui eût été parfait ce matin ; mais il ne faut pas oublier de changer l'eau du baquet toutes les fois qu'elle commence à s'échauffer".....

....."Votre lait, maître Charles, n'est pas aussi bon qu'il devrait l'être ! Regardez donc cette matière jaunâtre, là, sur la soudure de votre bidon ! Comment donc le lavez vous ?"

Vous employez des quantités d'eau bouillantes et vos seaux et bidons sont lavés comme il faut ?

Vous prenez de l'eau bouillante et la versez directement dans le bidon ; c'est par là que vous commencez, quand vous voulez le laver ? N'est-ce pas ? Vous l'échauffez bien et vous prenez grand soin de laver toutes vos affaires de laiteries ? du moins, vous le croyez ; mais laissez-moi vous dire d'où vient le mal : il ne faut jamais employer l'eau bouillante en premier lieu ; elle cuit le lait et forme un enduit sur le fer blanc ; c'est ce qui occasionne cette matière jaunâtre dans toutes les petites crevasses. Lavez donc plutôt vos ustensiles d'abord à l'eau froide, puis à l'eau tiède, jusqu'à