

IL Y A FLECHISSEMENT DANS LA QUALITE DU LAIT AU DEBUT DE L'AUTOMNE

DU A L'ABSENCE DE GLACE ET AU MANQUE DE SOINS
DE PROPRETÉ VOULUS

SURVEILLONS LA TEMPERATURE DU LAIT

L'automne est généralement la saison la plus critique de l'année pour la production laitière. La température est incertaine, il fait plutôt chaud que froid, le cultivateur est affairé dans les champs, et ce qui est plus regrettable encore, la provision de glace est épuisée.

Le lait atteint la fabrique ou la laiterie dans des conditions d'acidité et de fermentation passablement avancées et, comme conséquence finale ce lait est rejeté, il est retourné à son patron qui subit de ce fait une perte sèche de plusieurs piastres.

LE LAIT, LA PIERRE ANGULAIRE DE LA SANTE PUBLIQUE

A cause de leur vaste distribution, de leur utilité comme boissons et comme aliments de première nécessité dans toutes les familles, le lait et les produits laitiers sont soumis à une surveillance étroite de la part des officiers du Ministère de l'Agriculture de la Province, qui veillent à ce que ces produits conservent le maximum de leur qualité nutritive et toute leur pureté. L'Industrie Laitière ne serait pas du reste dans la situation florissante qu'elle occupe aujourd'hui si le cultivateur ne s'était pas efforcé de faire de son mieux dans ce sens.

SOINS A PRENDRE POUR CONSERVER AU LAIT TOUTE SA BONNE SAVEUR

Nous ne saurions trop insister auprès des cultivateurs pour que les précautions voulues soient prises sans retard, afin de réduire au minimum les pertes possibles imputables à la température ou au relâchement des soins de propreté.

Pour prévenir les altérations du lait, observons les trois conseils suivants :

1. Lors de la traite, savonnons-nous les mains et lavons soigneusement le pis de la vache, afin que le lait ne s'infecte pas de germes et que les saletés ne viennent pas souiller le lait; la moindre négligence sous ce rapport rendrait le lait impropre à la consommation.
2. Servons-nous d'ustensiles, de "vaisseaux" et de canistres, rigoureusement propres.
3. Enfin, si la glace vient à manquer, il sera nécessaire de plonger la canistre à lait à peu près à la hauteur du couvert, soit dans un bassin d'eau froide où l'eau serait courante soit encore dans un puits où l'eau serait potable afin que le lait se refroidisse à une température au-dessous de 50 degrés, et expédions le lait et la crème le plus vite possible pour ne pas affecter leur fraîcheur.



Service de l'Industrie Laitière.

Ministère de l'Agriculture Prov. de Québec.

PER
B-226

S



Organe Officiel
ADMINISTRATION: 111
(Edifice Morin),
RÉDACTION: 114. rue SA

VOLUME XIV

BAIS

Les pr
Comm
tivateurs de co
Les de

Tôle

Largeur: des fe
Longueur: 6, 7,
9 et
Faites, clo

BLANC

(Étiquette d
\$12.00 le 100 li

Profitez de
turages. Bas p
thine, shellac, c

Coopér