

La difficulté de la transformation des produits laitiers commence avec le LAIT Contaminé

Les cultivateurs devraient faire de nouveaux efforts cette saison pour fournir à leurs fabriques du lait de première qualité

La matière première est un facteur si important dans la fabrication des produits laitiers qu'à moins d'être de qualité irréprochable, il devient matériellement impossible aux fabricants d'en tirer de bons produits, quelle que soit leur compétence et la tenue parfaite de leur établissement et de leur outillage.

Le mauvais lait est certainement responsable des trois quarts des produits inférieurs fabriqués

On devrait donc s'efforcer d'améliorer la qualité de la matière première, puisque les moyens à notre disposition sont simples et peu coûteux.

C'est seulement par un ensemble de mesures de propreté et d'hygiène parfaites, prises dès la production du lait, que l'on arrivera à un résultat satisfaisant. En effet, C'EST AU MOMENT DE LA TRAITE QUE LE LAIT S'ENSEMENCE DE GERMES DE TOUTES SORTES, qui se trouvent dans un milieu de culture éminemment favorable à leur multiplication.

Les soins de propreté, ne sont pas inconnus, bien qu'on néglige quelques fois de les suivre à la lettre.

Il s'agit de faire la traite à l'abri des poussières et des mauvaises odeurs, d'avoir les mains propres, le pis de la vache bien net, se servir de chaudières lavées au soda ou à un alcalin quelconque, qu'on rince et stérilise ensuite.

Les chaudières dont on se sert pour le lait devraient être lisses, aux joints arrondis et bien étamés, sans creux, afin d'être facilement lavables.

Si le flanc et le pis des vaches a reçu les soins voulus, on peut éviter de couler le lait. Le coulage ne sert qu'à enlever du lait les grosses impuretés, mais ne peut pas améliorer le lait qui est déjà souillé.

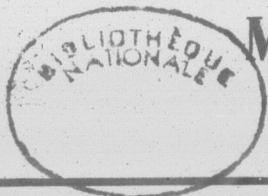
Le couloir peut devenir un vrai foyer de microbes s'il n'est pas bien lavé et stérilisé. Il doit donc être bien lavé après avoir servi, de même que le "coton à fromage".

Le refroidissement du lait pour le conserver en parfait état jusqu'au moment de sa livraison à la fabrique est enfin la dernière précaution à prendre.

LA PROPETE DU LAIT ASSURE A NOS PRODUITS LAITIERS TOUTE LEUR BONNE SAVEUR ET LEUR VALEUR MARCHANDE. NE LA NEGLIGEONS PAS.

SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIERE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
PROVINCE DE QUEBEC



PER
B-226



Organe O
ADMINISTRATION: 1
(Edifice Mo
RÉDACTION: 114, rue

VOLUME X

N°
Co
PEINTURE

Nous
élevés pour
fortes dem

Les

D
des fabrica
T
augmenter
N
L
doivent y

Coop