

# *La Santé de vos Animaux Vous est-elle Précieuse*

## *La Pasteurisation du Petit Lait aux Fabriques Protège les Porcs et les Veaux contre la Tuberculose*

Le petit lait ou lait écrémé, s'emploie, surtout à l'heure qu'il est, pour l'élevage et l'engraissement des porcs et des veaux.

Pour cet usage, il est d'autant meilleur qu'il est plus doux, **qu'il est pasteurisé** et que par suite il renferme moins d'acide lactique et est indemne de ferments nuisibles.

Il est inutile d'insister sur l'avantage évident de la pasteurisation au point de vue de la protection qu'elle offre contre l'infection du troupeau laitier et des porcs, continuellement exposés aux atteintes de la tuberculose, notamment par l'usage des sous produits laitiers non pasteurisés.

## *Un nombre considérable de Porcs et de Veaux succombent aux Ravages de la Tuberculose dans la Province Faute de Moyens de Préventions*

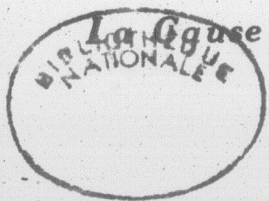
Un des moyens de combattre la propagation de cette maladie redoutable est de voir à ce que le petit lait revienne pasteurisé chez le cultivateur.

Si la pasteurisation du lait écrémé est recommandable pour tenir en échec la tuberculose animale elle ne l'est pas moins pour détruire des quantités de mauvais ferments qui subsistent toujours dans les bidons dont on se sert ensuite pour le transport du lait frais.

Ces bidons à lait, à moins qu'ils n'aient été lavés et stérilisés chaque fois qu'ils reviennent de la laiterie offrent un milieu éminemment propice au développement des bactéries qui ne manquent pas d'infecter aussitôt le bon lait durant le court séjour qu'il fait dans un tel récipient.

Une telle petite négligence retombe infailliblement sur la qualité de nos produits laitiers. Sans aller loin, il nous a été possible de retracer, qu'au moins 75% des fromages classés No 2 avaient pour cause des mauvais saveurs provenant de lait de cette nature.

Les pertes considérables qu'ont subies les patrons auraient pu être évitées, si le lait avait été de meilleure qualité; **dans la majorité des cas, le lait aurait été bon s'il n'avait pas étéensemencé de mauvais ferments provenant du petit-lait.**



**SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE,**

Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec

27

27

27

*Bibliothèque 340 St-Denis*