

Pourquoi avons-nous du mauvais lait?

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION :

CHAPITRES

	Pages
1. La mortalité infantile.....	5
2. Causes de.....	5
3. La contamination bactérique du lait.....	6
4. Ce que peut contenir le mauvais lait.....	6
5. Causes de la vente du mauvais lait.....	8
A. L'apparence trompeuse de ce produit.....	8
Souillures nuisibles évitables et inévitables.....	8
Les bactéries atmosphériques et " cutanées " qui s'introduisent dans les trayons et le pis.....	
Les germes qui l'attaquent intérieurement et extérieurement comme ceux de la mamnite, de la variole, les bacilles tuberculeux, aphteux, etc., et les microbes non digérés qui proviennent de la nourriture.....	
Ceux qui se détachent de la surface de la peau des trayons et des mains pendant la traite.....	
Maladies Contagieuses.....	
Les matières fécales sous forme de poussière flottante dans l'air de l'étable ou qui se détachent de la vache et s'abattent dans le lait pendant et après la traite.....	
La présence de glaires et de pus.....	
L'usage de substances chimiques à sa conservation.....	
L'écémage et le mouillage ignorés du consommateur.....	
Altérations profondes mais cachées du lait.....	
Lait empoisonné.....	
Virulence du vieux lait et de la vieille crème conservés au froid. Les toxines ou sécrétions bactériques du lait, empoisonnement par la crème à la glace et le lait.....	
B. L'indifférence du consommateur.....	17
C. Le manque d'éducation ménagère.....	18
L'éducation négligée des vachers, laitiers, production de lait.....	19
D. La désorganisation industrielle et commerciale.....	
Vacheries insalubres.....	
Malpropreté.....	
Outillage démodé.....	
Refrigeration défectueuse.....	21
Cannes rouillées et mal nettoyées.....	21
Le lait peut-il se conserver dans des cannes mal nettoyées et même putrides.....	22
E. Un système de distribution dans une grande mesure arriéré.....	24
La contamination par le transvasement.....	24
Le lait embouteillé dans des conditions désavantageuses.....	25