

LES MICROBES DU LAIT

Le lait, au moment où il sort de la glande mammaire, ne contient pas de microbes si l'animal est sain.

M. Duclaux a fait à ce sujet l'expérience suivante. Avant la traite on lave le pis avec un liquide antiseptique et l'on recueille le lait dans un vase préalablement stérilisé: le lait se conserve parfaitement.

Cette expérience ne réussit que si l'on prend les précautions les plus minutieuses. Il faut notamment laisser écouler, sans les recueillir, les premiers jets qui renferment des microbes provenant de l'orifice du canal du trayon, celui-ci étant en communication avec l'air extérieur.

D'où viennent les nombreux germes que le lait frais renferme déjà?

Des matières excrémentielles qui souillent la mamelle et le ventre de la vache et qui tombent dans le lait pendant la traite. Or ces matières renferment en très grand nombre des microbes apportés par les aliments.

Les fourrages servent de support à des microorganismes; en outre, ceux qui sont altérés (foin moisi, pommes de terre gâtées, etc), les produits fermentés (drèches) renferment des espèces spéciales.

Amenés dans le tube digestif, certains de ces êtres sont détruits, d'autres, au contraire, trouvent des conditions très favorables à leur développement et se retrouvent multipliés dans les excréments.

Les mains du vacher, si elles ne sont pas très propres, contribuent aussi à la contamination.

L'air de l'étable renferme également des poussières, des débris de foin, accompagnés de germes. Comme le lait s'écoule en minces filets présentant dans leur ensemble une surface considérable, comme aussi, par l'écume, il reste en contact prolongé avec l'air, on peut conclure qu'une atmosphère impure commencera le liquide.

Les récipients dans lesquels on recueille le lait sont parfois lavés avec de l'eau

SEL



TOUTES LES SORTES
STOCKS NOUVEAUX
ARRIVENT
MAINTENANT

Verret, Stewart & Co.
MONTREAL.

SEL

contaminée, c'est encore une source d'altérations.

Lorsqu'une vache est atteinte d'une affection contagieuse (tuberculose, mammites, etc.), le lait peut renfermer des bactéries qui occasionnent la maladie: les bactéries pathogènes, comme on les nomme.

Le lait est un excellent aliment pour beaucoup de microbes; introduits dans le liquide, ils s'y développent rapidement surtout si la température est favorable.

Miquel a trouvé que, dans un même lait laissé au repos, le nombre des bactéries était de 100,000 par centimètre cube de 72,000,000 à 25° et de 165,000,000 à 35°.

Dans l'industrie laitière, les microbes n'agissent pas tous de la même façon; les uns sont utiles en ce sens qu'ils déterminent les transformations nécessaires pour obtenir de bons produits; les autres, au contraire, occasionnent des altérations et par conséquent, sont à combattre.

On distingue les ferments du lactose et ceux de la caséine.

FERMENTS DE LACTOSE

Le lactose peut subir la fermentation alcoolique, c'est-à-dire se transformer en alcool et en acide carbonique. Mais, pour ce dédoublement, des levures spéciales sont nécessaires; elles sont assez peu répandues. On a isolé les levures Duclaux et Kayser.

La fermentation alcoolique du lactose est utilisée dans la préparation d'un lait mousseux, le "Képhir".

La fermentation que subit le plus facilement le lactose, c'est la fermentation lactique; le sucre se transforme en acide lactique qui communique une saveur acidulée au lait. Les acides ayant la propriété de faire cailler le lait, lorsque la proportion d'acide lactique obtenue par la fermentation du sucre est suffisante, environ 0,60 0/0, on voit le lait se coaguler.

Lorsque la quantité d'acide a atteint un certain niveau, les microbes cessent

CHOCOLAT

Non Sucré

DES ÉPICIERS
POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

TABLETTES DE 1/4 LB.

FABRIQUÉ PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

"Elite"

COPIE DE TELEGRAMME.

9 Juillet 1904.

The CANADIAN CANNERS,
HAMILTON.

J'ai besoin immédiatement de dix caisses de **AYLMER LUNCH TONGUE**. Mon marchand de gros a vendu tout son stock d'**AYLMER**. Télégraphiez immédiatement où je pourrai m'en procurer.

Le télégramme ci-dessus parle de lui-même. Le fournisseur de gros ci-dessus et l'épicier de détail sont exposés à perdre des clients estimés pour n'avoir pas un stock de

AYLMER LUNCH TONGUE

OÙ EN EST VOTRE STOCK ?

Les stocks entre les mains des empaqueteurs sont très légers et seront rapidement épuisés.

VOUS

ne pouvez pas ne pas avoir en stock la LANGUE

AYLMER LUNCH TONGUE.