

## INDUSTRIE LAITIÈRE.

### UNE AMÉLIORATION QUI EN VAUT LA PEINE

Un grand nombre de pauvres vaches ont été traitées en avril et mai, beaucoup d'entre elles n'ont donné que 600 livres de lait et 17 livres de matières grasses par mois ; il en est même qui se sont contentées de produire encore moins que cela.

On s'étonne que les propriétaires de ces vaches puissent se contenter d'une production aussi faible, et on s'étonne encore plus que les propriétaires de beurries et fromageries consentent à exploiter leur fabrique dans de telles conditions.

Il n'est pas rare de voir à une fabrique, des groupes de 50 et même de 100 vaches donnant en moyenne 200 livres de lait par tête de plus que d'autres groupes alimentant la même fabrique. Supposons qu'une fabrique soit alimentée par 200 vaches seulement ; si les patrons avaient de meilleures vaches il leur serait donc relativement facile de faire trois mille six cents dollars de plus par six mois. Voilà une amélioration qui en vaut la peine.

Voici quelques bons relevés reçus pour le service de l'industrie laitière, Ottawa, qui fournira sur demande tous les renseignements relatifs au contrôle : 90 vaches à Earnscliff ont donné en moyenne 25 livres de gras ; 25 à Atwood, Ontario, ont donné 30 livres de gras ; 53 vaches à Willis, Ontario, 1,005 livres de lait et 32 livres de gras ; trois vaches métisses à Cornwall, Ontario, ont produit, en moyenne, 40 livres de gras par tête, et une vache métisse de cinq ans à Peterboro, Ontario, a donné 1,690 livres de lait et 62 livres de gras. Cette vache a donné quatre fois autant de gras qu'un bon nombre de mauvaises vaches au cours du mois.

C. F. W.

### CAUSES DE L'ALTÉRATION DU LAIT :

#### SOINS A LUI DONNER

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme)

A la sortie du pis de la vache, le lait accuse au thermomètre une température d'environ 80 degrés. Malgré tous les soins que l'on puisse lui donner, il renferme toujours quantité de microbes ou germes vivants, pernicieux, et qui peuvent nuire à sa conservation.

Le lait étant un liquide très favorable au développement de ces microbes, aussitôt après la traite (particulièrement lorsqu'il fait chaud) il est de rigueur d'entraver le développement de ces germes, qui peuvent gâter le lait, au moyen de l'aération et d'un refroidissement énergique ; sinon, il sera vite contaminé et inutilisable, soit pour la fabrication du beurre ou du fromage, soit pour la consommation en nature.

Les microbes de l'acide lactique sont ceux qui ont le plus de virulence et dont le développement est le plus à craindre. L'acide lactique (résultant de la transformation de la lactose par un ferment) a vite fait de gâter le lait, de le rendre impropre à la consommation, en le caillant ou lui communiquant une saveur aigre. Aussi d'autres germes, s'attaquant aux matières azotées du lait, peuvent en se multipliant, le rendre gaseux ou lui communiquer une teinte rouge, soit bleue qui le rend désappréciable.

A la traite le lait renferme quelques fois des mauvaises odeurs et en plus il est très susceptible d'absorber celles qui l'environnent.

Le cultivateur doit donc, pour ses propres intérêts, livrer soit à la beurrie, soit à la consommation, un produit aussi doux et aussi pur que possible, et il doit pour arriver à ce but prendre les moyens nécessaires.

Voici un exposé sommaire des règles à observer pour la parfaite consommation du lait.

1° Faire la traite des vaches avec douceur, le plus rapidement possible et avoir soin de traire à fond.

2° Traire toujours à heures fixes autant que possible. Observer une minitieuse propreté ; laver le pis de la vache, avoir les mains bien

nettes et se servir de vases en fer blanc que l'on aura soin de laver à l'eau tiède après s'en être servi. La propreté scrupuleuse est de rigueur pour obtenir un lait d'excellente qualité.

3° Couler le lait, le filtrer même, si cela est nécessaire aussitôt après la traite, afin d'enlever les impuretés susceptibles de le gâter ; ne pas oublier que le coulage est nécessaire si l'on avait un lait parfaitement propre. Se servir pour cette opération de toile métallique ou d'une toile de lin.

4° Laver aussi souvent que cela est nécessaire les ustensiles qui servent à la manipulation du lait ; chaudières, etc., éviter de se servir de vases en bois pour la traite ou pour la conservation du lait.

5° L'aération du lait doit être faite aussitôt après la traite, car cette opération a pour but d'empêcher les développements des microbes ou germes et d'éliminer les mauvaises odeurs infectes. Choisir de préférence un endroit frais ou l'air est pur.

6° Pendant la nuit le lait doit être mis dans un endroit frais. S'il fait très chaud mettre la « canisse » dans un bac rempli d'eau froide. Ne pas la fermer, mais la recouvrir simplement d'une toile pour préserver le lait de toute malpropreté.

7° Ne pas mélanger le lait de la traite du matin avec celui de la traite du soir car la différence de température provoquerait des effets pernicieux dans ce lait mélangé. Il pourrait être caillé ou devenir acide, par contre inutilisable. Pour éviter cet inconvénient, refroidir le lait avant de le mélanger ou mettre la traite du matin dans une autre « canisse », ce qui serait préférable.

Après avoir observer ces règles élémentaires le cultivateur sera en droit d'espérer, que le produit tant précieux qu'est le lait, sera d'excellente qualité et par contre qu'il en retirera tout le bénéfice possible.

E. E. A. S.

### POUR LES COMMERCANTS DE PATATES.

Voici bientôt la saison où les commerçants de patates vont faire leurs achats d'approvisionnements pour l'automne et l'hiver prochain, tant pour la consommation locale que pour l'exportation. Il est donc opportun de leur passer quelques renseignements utiles concernant le soin des patates en cave.

Depuis quelques temps le service fédéral de la botanique inspecte les pommes de terre en cave, spécialement celles que l'on soupçonne d'être atteintes de la gale poudreuse. On a rappelé à cette occasion que les dommages causés par les pourritures de cave étaient considérables et plus importants, au point de vue économique, qu'on ne se l'imagine généralement. Il est arrivé que ces maladies — pourritures sèches ou humides — aient rendu complètement inutilisable de trente à quarante pour cent d'une récolte. Cette constatation faite au début de l'hiver n'était pas encourageante pour le reste de la saison. Les « pourritures de cave » des pommes de terre sont dues à divers agents. Disons tout d'abord qu'une pomme de terre parfaitement mûre, à condition naturellement de n'être pas atteinte de brûlure ou d'une autre maladie, est moins exposée à être attaquée par la pourriture que ne sont les tubercules arrachés trop tôt. Alors se pose la question : Quand les pommes de terre sont-elles mûres, c'est-à-dire quel est le meilleur moment pour les arracher ? Ce moment dépend largement des conditions spéciales à chaque ferme ; on arrache plus tôt dans les terres humides que dans les terres sèches ; l'arrachage se fera également plus tard quand la récolte est très affectée de brûlure afin de permettre à la maladie de se développer assez pour pouvoir distinguer les tubercules atteints à la maladie de se développer assez pour pouvoir distinguer les tubercules atteints et les rejeter ; mais, règle générale, dans les conditions normales, le bon moment pour l'arrachage arrive quand les fanes sont desséchées et ne peuvent plus servir activement à élaborer la réserve d'aliments emmagasinée dans les tubercules. C'est alors que l'on peut craindre de manquer le moment psychologique, car il y a des maladies comme le mildiou ou même les attaques de la puce de terre ou de la bête à patates (chrysomèle) qui peuvent provoquer la mort prématurée des fanes, souvent confondues avec leur mort naturelle. Dans ces conditions les tubercules en terre ne sont pas mûrs, et ce qui est plus grave, jamais ils le seront, peu importe pendant combien de temps l'arrachage est différé.