

LAIT AIGRE OU LAIT DOUX ?

Il s'agit surtout ici de l'alimentation des animaux, bien que l'espèce humaine soit grandement intéressée dans la question. Au fait, les deductions scientifiques, en la matière, ont été tirées de la physiologie de l'homme; nous en dirons d'ailleurs quelques mots.

En ce qui concerne l'engraissement des porcs, et surtout l'élevage des veaux, on connaît de s'appréciations bien différentes relatives à l'attribut ou aux animaux soit du lait écrémé au repas, soit du lait doux écrémé à la contingence. Les uns se trouvent satisfaits de ce dernier; les autres prétendent obtenir de bien meilleurs résultats avec le lait partiellement aigri durant la période de la lactation. Pour ces derniers, l'acide lactique formé est très salutaire dans la digestion du lipide; il aiguise l'appétit et augmente la digestibilité des alvuyants de la ration. C'est à cette différence même entre le lait doux et le lait aigre que l'on doit, tout au moins en partie, la défiance avec laquelle on accueille les centrifuges dans certaines régions. On a dit, par exemple, que dans le Bessin, on l'on donne le lait caillé aux animaux avec le régime du lait centrifugé; les veaux soumis à l'engraissement "pre mouvant pas tous, mais s'ils étaient frappés." Vers la fin du deuxième mois. Comme par le chauffage à 158° F. et l'addition de fécule on a obtenu des résultats satisfaisants, on a accusé la flore bactérienne du lait centrifugé.

Sans doute, du lait malproprement obtenu peut renfermer des ferments nuisibles à l'organisme animal et il se peut aussi que l'acide lactique cause de l'aigrissement et nuise à la prolifération des ferments lactiques étouffent, pour ainsi dire, les êtres bactériens nocifs. MM. Conn et Osten ont, en effet, constaté par le lait fait dans le lait.

D'anciens, cependant, prétendent que du lait aigre nuit aux jeunes animaux; qu'il peut occasionner certaines maladies; que l'acidification est souvent accompagnée de fermentations et rangées nocives.

Pour notre opinion personnelle, étant comme la théorie phagocytaire de Metchnikoff, nous croirions assez à une influence salutaire des ferments lactiques, bactéries qui joueraient le rôle de "gendarmes", non seulement dans le lait, mais surtout dans le tube digestif, où elles anéantiraient le bataillon microscopique, occasionnant la putréfaction intestinale. Dans le même ordre d'idées, M. Siroportos ne prétend-il pas avoir trouvé un spécifique contre le bacille de Koch dans un produit à base de lait de brebis aigri?

Un point que l'on a signalé dans l'élevage des veaux avec le lait écrémé doux des centrifuges, c'est que l'animal est le plus souvent atteint gravement lorsqu'il a environ deux mois. On peut dès lors se demander si ce fait n'est pas dû à ce

que le veau, arrivé à un certain âge, est plus sensible aux micro-organismes, bien encore si ce n'est pas l'accumulation de produits toxiques qui s'est opérée que là dans l'organisme, et dont la quantité devenue excessive est alors funeste.

Les putréfactions intestinales, dont la principale est la fermentation butyrique, sont décelées par le passage dans les urines d'éthers sulfo-conjugués. Or, divers savants ont suivi chez l'homme la composition de ces dernières, et n'ont trouvé que très peu d'éthers sulfo-conjugués quand le sujet prend, entre autres, du lait aigri et inversement.

Les ferments lactiques et leur acide ne sont pas d'ailleurs seuls ici efficaces. Les acides en général sont plus ou moins antiseptiques. Rappelons que l'on peut conserver la viande en l'enrobant dans du lait aigri. En outre, l'acide lactique est employé en distillerie pour prévenir les fermentations nuisibles des moûts. On ne connaît les cornichons au vinaigre. N'administre-t-on pas de l'acide lactique dans certaines maladies, comme la diarrhée infantile, etc.? Ne va-t-on pas jusqu'à attribuer la robustesse du tempérament, l'endurance à la fatigue, la résistance vitale, l'admirable longévité vraiment exceptionnelle, aux aliments acides comme le "kwass", le prostokwacha, le képhir, le koumiss, le yogourth, la choucroute, les betteraves acides", etc., qui consomment en quantités les individus de certaines régions?

On cite à ce sujet une personne de 180 ans, qui devrait cet âge quasi biblique à un usage abondant du babeurre! Nous avons nous-même dans notre parenté un docteur qui chaque jour mange son pain de lait aigre!

Concluons: Si nous admettons les théories de Metchnikoff et autres savants de son école, pourquoi ne chercherions-nous pas à en tirer profit dans l'alimentation des animaux? On stériliserait, ou pasteuriserait d'abord le lait des centrifuges, puis on l'ensemencerait de cultures de ferments lactiques "de bonne qualité".

Nous savons que le côté économique est malheureusement ici fortement en jeu; cependant la coopération pourrait bien aider en cela les petits éleveurs ou fermiers. En ce qui concerne le levain, on conserverait chaque jour un peu de lait aigri pour le lendemain.

Quant à laisser l'aigrissement s'opérer spontanément, il y a à craindre des mauvais ferments, car on ne peut stériliser au préalable.

Antonin Rolet,
Ingénieur agronome.

(L'Industrie Laitière).

P. A. GAGNON

COMPTABLE LICENCIÉ

(Chartered Accountant)

Chambre 801 Edifice New-York Life
11 Place d'Armes, - - MONTREAL,
Bell Main 4912

LA FONCIERE ASSURANCE

CONTRE L'INCENDIE

Capital Autorisé \$1,000,000

BUREAU DE DIRECTION :

T. J. CHARBONNEAU, Ing. Civil, Président.
G. I. DELISLE, Manufacturier, Vice-Président.
VICTOR MORIN, Notaire.
JOSEPH ARCHAMBEAULT, Banquier.
C. DORRIS, M.P.P., Négociant.
M. A. MOODY, Industriel.
N. E. CLEMENT, Négociant.
J. L. H. MARCIL, Gérant.

"La Providence"

ASSURANCE CONTRE LE FEU

Bureau Principal: 52, rue St-Jacques,
MONTREAL

SPÉCIALITES: Risques Commerciaux à 20 p.c. de
réduction. Pourquoi tous les marchands ne
profiteraient-ils pas de ce grand avantage? La Cie
n'a aucune réclamation non payée - On demande
des Agents - S'adresser à

L. A. PICARD, Gérant.

PATENTES
OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le
Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis
par Marion & Marion, Ingénieurs-Experts,
Bureaux: Edifice New York Life, Montréal,
{ et 907 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHARD
WILKS & MICHARD
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour
toutes les Provinces
Règlement d'affaires de Faillites
601 BATAIS-E BANQUE DES MARCHANDS
Telephones: BELL MAIN 6500
MARCHANDS 849 MONTREAL

Travailleurs sérieux demandés dans un
bon territoire pour vendre des polices or-
dinaires.

Les Hommes qui Peuvent remplir la première
condition trouveront les deux autres fournies par la
UNION MUTUAL. Les polices ont été changées récem-
ment pour être conformes aux lois révisées.
Chaque chose à la hauteur des temps.

UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Fred E. Richards, Président. PORTLAND, MAINE.
Pour agences dans la division Ouest, la Province de Qué-
bec et Ontario Est, s'adresser à W. L. JOSEPH, gérant
151 rue St-Jacques, Montréal. HENRY H. MORIN
Agent principal pour le Canada, 151 St-Jacques Montréal.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,
No 290 rue St-André,
Montréal.

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.