

# BULLETIN

—DE—

## LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

N<sup>o</sup> 3.

SERA PUBLIÉ TOUS LES MOIS, DU 1<sup>er</sup> MAI AU 1<sup>er</sup> NOVEMBRE.

Abonnement : \$1.00. Les Membres de la Société reçoivent ce Bulletin gratuitement.

No. 3

Saint-Hugues, Comté de Bagot, 1<sup>er</sup> Juin 1891

1<sup>ère</sup> Année

### SOINS A DONNER AU LAIT.

#### TRAITE.—AÉRATION.—REFROIDISSEMENT. CONSEILS RÉSUMÉS.

Dans son bulletin No. 1 du mois d'Avril 1891, M. J. W. Robertson, Commissaire de l'Industrie laitère près du gouvernement fédéral, indique comme suit les soins à donner au lait.

**TRAITE.**—La traite doit être faite autant que possible par la même personne et à des intervalles réguliers. L'homme qui traite les vaches doit avoir les mains propres. Si je dis "l'homme," c'est qu'il est préférable que ce soit un homme qui fasse la traite. Il n'est pas plus difficile de traire une vache avec les mains sèches qu'avec les mains humides ; c'est très certainement plus propre et le lait est plus convenable aussi bien pour la table que pour la fabrique.

L'atmosphère des étables doit être saine, pour empêcher que le lait ne soit empesté ou contaminé.

Il importe de couler le lait avec soin et au plus tôt, afin d'enlever les impuretés qui finiraient par se dissoudre dans le lait, à son grand détriment.

**AÉRATION.**—Après le coulage du lait, il faut l'aérer. Trop souvent on jette le lait dans une canistre et on l'y laisse tel que la vache l'a donné. Cette négligence occasionne trois résultats bien fâcheux dans la fabrication du fromage.

1. L'odeur particulière que le lait aura pu contracter dans l'étable ou provenant de l'animal s'y fixera.

2. Les germes de décomposition que renferme le lait se développeront.

3. Le lait deviendra réfractaire à l'action parfaite de la présure.

Il y a donc une nécessité absolue d'aérer le lait. En effet :

1. Le brassage du lait, le tamisage, la distribution en couches minces sur une grande surface, élimineront les odeurs qu'il renferme.

2. Les germes de fermentation qui se trouvent dans le lait, ont ce caractère général qu'ils se développent surtout dans les milieux où il n'existe que peu ou point d'oxygène libre. Quand on laisse le lait fraîchement traité sans le brasser ou l'agiter, il se produit à l'intérieur de l'acide carbonique et ce gaz favorise le développement de germes infiniment petits. Une fois développés, ils peuvent continuer leur ac-

tion en présence de l'oxygène. Il est impossible, avec du lait dans de pareilles conditions, d'obtenir cette coagulation parfaite qui donne un fromage de conserve de belle qualité. La coagulation parfaite par la présure, de lait légèrement avancé n'est pas possible, si ce lait n'a été aéré aussitôt après la traite. Il y a de plus une perte sur le rendement quand le lait n'est pas aéré.

3. L'aération du lait semble favoriser l'action de certains ferments qui, sans rendre le lait acide, lui donne un caractère de maturité nécessaire.

Ceci est tellement vrai, qu'on a trouvé par la pratique qu'il n'est pas possible de faire du "Cheddar" de qualité vraiment supérieure si le lait n'a pas été préalablement aéré.

**REFROIDISSEMENT.**—Refroidir le lait retarde le moment où il sera sur. Il existe dans le lait des ferments dont l'action est de changer le sucre de lait en acide lactique ; d'un atome du premier, ces ferments font quatre de ce dernier.

Retarder l'action de ces ferments empêche par conséquent ce qui en résulte, le lait reste doux plus longtemps.

Le refroidissement ne doit jamais être fait avant l'aération—Une température de 60° à 70° suffira pour conserver le lait doux pour la livraison du matin, **POUR VU QUE L'AÉRATION AIT EU LIEU.** Toutefois, il faut que cette aération soit faite au milieu d'une atmosphère où l'air est pur, car le lait absorbe facilement les mauvaises odeurs.

**CONSEILS RÉSUMÉS.**—Je résume comme suit les conseils que l'on devra ne jamais perdre de vue :

1. Laver avec soin tous les vaisseaux et instruments qui servent à la manipulation du lait. Ce lavage doit se faire d'abord à l'eau chaude avec un peu de soda à laver, puis à l'eau froide et faire sécher en exposant à l'air.

2. Traire les vaches avec des mains propres et sèches après que le pis a été lavé et brossé.

3. Ne se servir que de vaisseaux en fer-blanc pour la traite.

4. Ne traire les vaches que dans un endroit où l'air est pur ; autrement le lait s'emparera de toutes les mauvaises odeurs.

5. Aérer le lait aussitôt qu'il a été coulé, soir et matin.

6. Dès que le temps devient chaud, refroidir le lait après l'avoir aéré, mais jamais avant.

7. Mettre le lait plutôt dans plusieurs petits vaisseaux que dans un grand ; il se conservera mieux.

37.04  
678