

L'AÉRATION DU LAIT.

Au cours de la séance du 27 novembre dernier, de la "Convention de l'Industrie laitière," à Sorel, M. McPherson rappela que le lait devait être aéré après la traite pour obtenir un plus grand rendement et des produits de qualité supérieure.—Monsieur Dellicour, (Européen se disant Ingénieur agricole,) a prétendu que l'aération ne pouvait qu'être nuisible au lait, attendu que dans le mouvement mécanique qu'il subissait dans cette opération, les microbes contenus dans l'air ambiant s'y incorporaient et l'altéraient.—Cette opinion a été combattue en quelques mots par monsieur J. C. Chapais, assistant commissaire de l'Industrie laitière à Ottawa. Je désirais moi-même soulever une discussion à fond contre cette prétention théorique et si peu d'accord avec la pratique, mais le temps était trop court pour cela et je promis à l'auditoire de la traiter dans le "Journal d'Agriculture." Je viens accomplir ma promesse :

D'après monsieur Dellicour, donc, l'aération du lait est nuisible à sa qualité et pour donner du poids à son opinion, il invoque nos ennemis redoutables, les microbes et les bacilles qui viennent toujours si à propos dans les mauvais cas pour sauver la situation.—Eh bien, que monsieur Dellicour me le pardonne, mais je dois dire que son opinion me semble ne reposer sur rien de sérieux et je vais m'efforcer de le prouver :

Certes, on le dit, et on le prouve assez, l'air est plus ou moins peuplé de microbes, suivant son degré de pureté ; mais si ces microbes agissaient toujours comme on veut le laisser croire, l'espèce humaine serait bientôt complètement empoisonnée. S'il y a des microbes dans l'air celui-ci contient aussi un gaz que ces intéressants petits animaux n'aiment pas, c'est l'oxygène et cet excellent gaz se trouve à propos pour combattre nos malfaisants ennemis microbes, qui ne peuvent vivre en sa présence et qui se sauvent devant lui quand il ne se trouve pas mélangé à des gaz méphitiques, c'est-à-dire puants.—Il est évident que l'on ne doit dès lors aérer le lait que dans des endroits contenant un air pur et dans ce cas le bon gaz oxygène dont le lait s'empare par affinité, ne permet pas au microbe de venir prendre place à côté de lui.

L'aération purifie le lait, le fait est incontestable, nos savants l'ont constaté dans leurs travaux, l'ont publié et tous ceux qui font sérieusement de l'Industrie laitière pratique au Canada comme partout ailleurs, le savent par expérience. Cette purification est due à l'introduction de l'oxygène de l'air, voilà tout.

Monsieur Dellicour nous a dit avoir lu très attentivement le livre publié par monsieur "Lynch," "La Pratique de la laiterie ;" une partie intéressante de cet ouvrage lui a certainement passé inaperçue, car il s'en serait assez inspiré, je le crois, pour s'éviter de faire l'observation à laquelle il s'est livré. Voici en effet l'opinion émise par M. Lynch sur l'aération du lait :

"L'aération du lait, ou son exposition à l'air empêchera son altération par suite de l'oxygénation du lait. Les odeurs qui ont été absorbées par le lait disparaissent si on l'aère énergiquement ; l'action de l'atmosphère est donc très utile, mais il faut que cette atmosphère soit pure et saine.—L'aération du lait est essentielle quand le lait est défectueux au moment de la traite ou peu de temps après, comme par exemple dans le cas d'une vache en chaleur, surmenée ou fiévreuse.

"L'utilité d'aérer le lait ne fait aucun doute dans le cas où le lait doit être transporté à quelque distance de la ferme."

Monsieur le professeur Robertson, dont l'opinion fait autorité au Canada, se prononce en outre de la manière suivante : "Après le tamisage du lait il faut l'aérer. Trop souvent

"on jette le lait dans une canistro et on l'y laisse tel que la vache l'a donné. Cette négligence aura les résultats suivants :—1o. La mauvaise odeur d'animal y restera.—2o. Les germes de décomposition s'y développeront rapidement.—3o. Le lait, dans cet état, deviendra réfractaire à l'action parfaite de la présure.

"Les germes de fermentation contenus dans le lait offrent ce caractère particulier qu'ils se développent surtout dans les milieux où il n'existe que peu ou point d'oxygène libre.—Quand on néglige d'aérer le lait après la traite, il se produit à l'intérieur de l'acide carbonique qui favorise le développement des microbes.—En outre de cela, si les patrons n'aèrent pas leur lait, les fromages prendront plus de livres de lait pour une livre de fromage.

"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, que la pratique a prouvé qu'il n'est pas possible de faire du "Cheddar" de qualité vraiment supérieure s'il n'a été préalablement aéré."

Voilà qui est assez concluant et M. Robertson est non-seulement un professeur, mais un praticien émérite et son opinion comme celle de M. McPherson est basée sur l'expérience et non sur des théories d'officines.

Enfin, le docteur Fleisohman, dans son traité incomparable sur l'Industrie laitière, consacre à l'aération du lait les lignes suivantes :

"Le refroidissement rapide du lait après la traite, n'est pas le seul moyen de retarder l'acidification ; nous savons qu'on peut sensiblement empêcher la fermentation lactique à l'aide d'une aération convenable.—Il est constaté qu'un lait qui a été mis en contact avec l'air atmosphérique se maintient plus longtemps doux que celui qui a été mis dans un vase fermé. Il est avéré que l'oxygène agit sur le lait comme conservateur.—Dans ces conditions, nous sommes convaincus des avantages considérables que présente une aération radicale du lait et nous reconnaissons comme très utiles et très pratiques les appareils d'aération du lait."—Il va sans dire, que l'aération du lait ne doit s'opérer que dans un air parfaitement pur.

Voilà des opinions puisées à des sources diverses et qui sont toutes absolument favorables à l'aération du lait ; de plus, elles sont émises par de savants praticiens toujours à la recherche de la vérité. Devant de telles autorités, les théories du genre de celle exposée par M. Dellicour tombent d'elles mêmes et ne peuvent être prises au sérieux.

Il est incontestable que l'aération du lait aide à sa conservation et de plus, est favorable à la qualité des produits, beurre et fromage qui en sont obtenus.—Je n'insisterai pas davantage, l'expérience plaide suffisamment en faveur de notre opinion.

E. MACCARTHY, Ing. Civil.

Mousse de Savane.

Nous avons soumis à notre assistant, M. Nagant, des échantillons de mousses prises dans une savane des environs de Québec. Voici les résultats obtenus :

Une once de mousse séchée au soleil, puis pressée fortement, puis mouillée sous un filet d'eau absorbe 11 fois son poids d'eau. Pressée de nouveau sans délai pour en expulser toute l'eau possible, elle retient encore 3 fois son poids d'eau que la presse est impuissante à enlever ; seule la dessiccation au soleil peut la lui enlever.

N. B.—L'eau qui a été extraite est fortement acide.

H. NAGANT.

On voit par là toute la valeur de nos mousses comme litières et absorbants. Nous sommes à faire à ce sujet des études de pratique dont nous espérons entretenir nos lecteurs dans le courant de la nouvelle année qui va commencer.

Ed. A. B.