

Pour conserver au lait toute sa délicieuse saveur évitons les principales causes d'infection

Si le lait pouvait se garder à l'abri des mauvais ferments, il conserverait toute sa bonne saveur indéfiniment sans avoir besoin d'être stérilisé.

400,000 bactéries nuisibles trouvées dans quelques gouttes de lait!

Les meilleurs auteurs s'accordent à reconnaître que le lait surit et subit d'autres altérations par suite de la présence de bactéries, qui s'infiltrent dans le lait à sa sortie des mamelles.

Lorsque la traite du lait s'effectue sans qu'on ait pris les soins de propreté voulus, soit que le pis de la vache ait été laissé en état de malpropreté, soit que les ustensiles en apparence propres et nets hébergent dans leurs jointures humides quelques colonies de ferments, ou bien encore ce qui est souvent le cas, le fermier lui-même néglige de savonner ses mains avant la traite, par la force des choses, des bactéries appartenant à différentes espèces s'introduisent dans le lait qu'elles corrompent en relativement peu de temps.

Suivant des expériences concluantes faites à ce sujet, par le département fédéral de l'Agriculture, division de la bactériologie:

Un lait obtenu dans des conditions sanitaires parfaites contenait 3,200 bactéries par c.c.

Par contre, un lait obtenu sans prendre les précautions usuelles contenait le chiffre fabuleux de 397,600 bactéries par c.c.

Plus le nombre de germes nuisibles est considérable dans une quantité donnée de lait, plus vite ce liquide est exposé à surir, en d'autres termes à se détériorer.

La température est un facteur très important dans le développement de la vie bactérienne. C'est aux environs de 75o F. qu'il a été constaté que les bactéries se multiplient le plus rapidement. Mais les ferments commencent à montrer de l'activité à 45o F. et sont très actifs à 75o F.

Les fortes chaleurs du mois d'août nous forcent à redoubler de précautions, pour conserver la production journalière de lait en bon état.

C'est surtout dans le cours de ce mois-ci que l'on trouve une plus grande déperdition de la qualité du lait, que les bactéries pullulent en plus grand nombre sous l'action favorable.

Mais il ne reste pas moins vrai que 99% de la contamination, et par suite de la détérioration du lait, est susceptible d'être contrôlé par le fermier même, en observant les soins de propreté pour tout ce qui entre en contact avec le lait.



SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
PROVINCE DE QUÉBEC

PER
B-226

S



ORGA
CULTI
DE P

Organe O

ADMINISTRATION: 1
(Edifice Mo

RÉDACTION: 114. rue

VOLUME M

IL E

Organis
atement
animaux
wagons co

Expédie
maux à la
Fédérée.
tiendrez de
coup plus
sur votre
cal.

Afin de
ser à une
prix, les
qui ont de
fisammen

Deman

Sur
d'animaux

Coop