

PRESRIPTIONS POUR LA TRAITE

A la Commission municipale du lait, qui siège en ce moment à l'Hôtel de Ville de Paris, M. le docteur Valin a déposé le rapport suivant, préparé par une sous-commission composée de MM. Duclaux, Rouchès et Vallin, rapporteur, sur les opérations de la traite :

“ Le défaut de soin dans les opérations de la traite est une des causes principales de la souillure du lait. La propreté des vaches importe non moins à la propreté du lait qu'à la santé des animaux. Pendant la traite, la vache piquée par les mouches bat de sa queue ses flancs couverts de matière fécale desséchée et en fait tomber les squames dans le vase placé sous elle.

“ Les vaches laitières doivent, comme les chevaux, subir un pansement journalier à la brosse ou à l'étrille. La disposition de la stalle sera telle que les déjections, trop souvent liquides, ne viennent souiller la litière et que celle-ci soit toujours tenue à sec. Dans certaines vacheries (Copenhague), on tond à l'automne la queue et les flancs des vaches laitières; cette mesure peut être réservée aux vaches dont le poil est long et emmêlé; ailleurs, une corde fixée à l'extrémité de la queue et reliée par un contre-poids au plafond tient celle-ci relevée dans le décubitus et empêche la flagellation des flancs pendant la traite (laiterie suisse à Turin en 1896). Quel que soit le moyen préféré, le résultat qu'on est en droit d'exiger est la propreté rigoureuse de la robe et de la queue.

“ Quelques instant avant la traite, la mamelle et particulièrement les trayons de la vache, ainsi que les mains du vacher, seront lavés avec de l'eau et du savon, puis rincés et essuyés avec un linge sec.

“ Il est interdit de traire les vaches à toutes personnes atteintes de tournoie, de panaris, de coupures profondes, de suppuration ou de desquamation des mains ou dont la santé paraîtrait suspecte.

“ Les deux ou trois premiers jets de chaque trayons seront recueillis dans un vase spécial et ne seront jamais mêlés au reste de la traite.

“ Sauf cette restriction, la traite devra comprendre la totalité du lait qu'une vache peut fournir dans la même séance; il est particulièrement défendu d'en réserver la dernière partie, qui est la plus riche pour la récolte de la crème ou la préparation du beurre, etc.

“ Le lait destiné à être vendu comme lait entier ou complet ne sera ni particulièrement écrémé, ni additionné d'aucune substance étrangère [eau, borax, etc.]

“ Tout lait dont la couleur, l'odeur ou le goût ne paraîtrait pas naturel, devra être écarté, sans être mélangé avec les autres laits; avis en sera immédiatement donné au vétérinaire expert.

“ Aussitôt après la traite, le lait sera filtré au tamis fin recouvert de plusieurs doubles de flanelle ou de tissus serrés; il ne doit jamais séjourner dans l'étable.

“ Dans la demi heure qui suit la traite de chaque vache, le lait destiné à être consommé en nature sera rapidement refroidi au-dessous de + 15 degrés centigrades (59 degrés Fahr.) A cet effet, chaque vacherie devra posséder une glacière, avec réserve de glace de 30 kilogrammes (66 lbs) par hectolitre (22 gallons) de lait, à moins que la vacherie ne possède un appareil réfrigérateur et un puits dont l'eau, de bonne qualité, soit constamment au-dessous de + 15 degré (59 degrés Fahr.)

“ Ces deux opérations, la filtration et le refroidissement, ne doivent jamais avoir lieu ailleurs que dans la laiterie proprement dite, où les bidons bien fermés doivent séjourner jusqu'à leur sortie de la ferme.

“ Les bidons étamés à l'étain fin, seront lavés avec la solution de soude bouillante, puis rincés à l'eau bouillie et suspendus à l'air frais pendant une heure, le fond en haut.”

LE BEURRE, LES ŒUFS ET LE LAIT AU DANEMARK

L'industrie de la mise en boîtes du beurre au Danemark date d'une trentaine d'années; elle est aujourd'hui à son apogée. L'exportation s'est élevée depuis 1889 à :

	Livres
1889	3,000,000
1890	4,500,000
1891	3,000,000
1892	3,000,000
1893	3,700,000
1894	4,400,000

soit environ 4 p. 100 de la totalité du beurre exporté. C'est le beurre le plus riche, le moins sujet à la détérioration, mais aussi le meilleur marché et le moins délicat qu'on emploie, c'est à dire le produit de l'été. Les boîtes sont en fer blanc, d'une capacité de $\frac{1}{2}$ à 28 livres anglaises et placées, pour l'expédition, entou-

rées d'écorces de riz servant d'isolateur contre la chaleur extérieure, dans des caisses en bois. Autrefois on expédiait des centaines de caisses à la fois à des maisons anglaises qui en entreprenaient la distribution, mais à présent on donne suite aux commandes directes de 8 à 10 caisses pour n'importe quelle contrée d'outre mer.

Beaucoup de concurrents surgissent dans cette industrie, les principaux sont la France, l'Allemagne l'Italie et les Pays-Bas. La France avait trouvé au Brésil, sous le second empire, un excellent débouché pour son produit qu'elle y envoyait dans de grandes futailles en bois; mais cette exportation ayant été interrompue en 1870, ce fut le Danemark qui devint le maître du marché. Il ne conserva pas longtemps ce monopole, car, en 1874 la France regagnait son ancienne position. De nos jours, l'Australie et la Nouvelle Zélande semblent destinées à jouer un rôle important dans ces transactions, il est probable que ce débouché leur appartiendra sous peu exclusivement. La margarine danoise n'est jamais mis en boîtes, grâce aux entraves législatives qui garantissent au Danemark, la renommée du beurre national et quoique cette industrie se soit développée ailleurs, elle n'a aucune chance d'aboutir là.

Quelques fermiers du Jutland ont entrevu, l'année dernière, la possibilité d'envoyer du lait congelé en Angleterre. A cet effet une société s'était formée, quand pour des raisons diverses ce projet fut abandonné. Cependant à Gothenbourg, en Suède, il existe une association semblable qui, en 1891, fournit à l'Angleterre environ 500,000 lbs de lait. Le système qu'elle exploite consiste à faire congeler une certaine quantité de lait, à briser cette glace en morceaux et à la mettre dans des récipients dans lesquels on transvase du lait liquide à la température normale. Ce lait se congèle à son tour au contact de la glace et lorsque après dix ou douze jours on le fait fondre, il est, paraît-il, aussi frais que le lait nouvellement traité. Une société vient d'acquiescer le même brevet pour la ville de Copenhague où elle distribuera le lait ainsi conservé aux détaillants mais on ne dit pas si elle a l'intention d'exporter.

La Nouvelle Galle du Sud, la Nouvelle-Zélande et la république de l'Equateur ont décidé de prendre part officiellement à l'Exposition de Paris en 1900. A quand le tour du Canada ?