

ritable du fruit. On peut leur reprocher de tromper l'acheteur, car elles n'indiquent en aucune manière la qualité du produit et elles peuvent au contraire servir à masquer des substances de qualité inférieure; en outre, elles peuvent dans certains cas être dangereuses et elles mettent les produits loyaux non colorés en état d'infériorité apparente sur le marché, aux yeux d'un public non éclairé. Les antiseptiques communément employés sont: l'acide salicylique, le salicylate de soude, l'acide benzoïque et le benzoate de soude."

Inutile d'ajouter que la loi interdit l'usage de ces colorants et de ces antiseptiques dans la préparation des conserves alimentaires...

(Bulletin des Halles).

LA PRODUCTION DU LAIT ET DU BEURRE

A la demande du Conseil général du Pas-de-Calais, des expériences ont été poursuivies, dans ces dernières années, à l'École pratique d'agriculture de Berthonval, par le directeur, M. Malpeaux, en vue de déterminer les influences si diverses qui agissent sur la composition du lait et du beurre et de comparer l'action de différents aliments sur la production du lait et sa richesse en matière grasse, élément que l'on recherche de préférence quand on règle l'alimentation des vaches laitières.

De ses expériences, qui ont été publiées dans les "Annales agronomiques", M. Malpeaux a tiré des conclusions qu'on doit connaître: pour réaliser la teneur maximum du lait en matière grasse, il importe surtout de faire un choix rationnel des individus. Prendre les vaches dont les qualités beurrières sont indiquées par l'examen direct et contrôler ce choix par l'examen du lait au moyen d'appareils simples dont l'emploi ne nécessite pas de connaissances très étendues, de manière à éliminer les bêtes dont la qualité et la quantité du lait laissent à désirer, tel est le point de départ.

Ce résultat une fois obtenu, il faut combiner les rations de manière à réaliser le maximum de matière grasse. Un fait que nous pouvons considérer comme absolument acquis à la suite de nos recherches, c'est qu'il n'y a pas en réalité d'aliments capables de changer la composition de la matière sèche du lait. L'addition de graisse au fourrage n'a pas pour effet de faire augmenter la matière grasse indépendamment de la matière sèche.

Il est possible, cependant, d'obtenir des vaches qu'elles fassent plus de beurre en augmentant la proportion de la matière sèche dans leur lait, grâce à l'alimentation. Toutes les fois que les vaches sont nourries au maximum, c'est-à-

dire qu'elles ingèrent toute la quantité de matière sèche alimentaire qu'elles sont capables de digérer sans subir de troubles intestinaux, il se produit une augmentation de matière sèche dans le lait et, partant, une augmentation de matière grasse.

On a donc intérêt à nourrir au maximum les vaches laitières, mais à la condition que ce soient de bonnes vaches. Pour chaque bête il y a une limite de nourriture, et cette limite est d'autant plus éloignée que la vache est de meilleure qualité. Il faut assurer chez les bonnes vaches laitières l'alimentation maxima, mais il y a toujours une question d'ordre économique à faire intervenir, c'est de savoir si la ration qui est donnée est payée suffisamment par les produits obtenus.

Dans l'examen comparatif des relations à ration nutritive différente 1-8, 1-7, 1-6, 5, 1-6, 1-5, 1-4 c'est la ration 1-6 qui donne le plus de bénéfices. Lorsqu'on vise en même temps la production du lait et du beurre, une alimentation très concentrée n'est pas de règle et l'on doit chercher à donner des aliments suffisamment riches en eau pour augmenter la sécrétion du lait. Si on fait absorber à une vache une alimentation trop concentrée, de façon à réaliser des rations à 1-4, 1-6, on augmente son poids au détriment de la production du lait et du beurre.

On peut réduire considérablement le coût d'une ration par le choix rationnel des aliments concentrés du commerce et particulièrement des tourteaux. Dans la composition des tourteaux de lin, de sésame, de coton, d'oielette, de colza, de coprah, nos essais ont classé par ordre de mérite:

1. Coton; 2. Coprah. 3. Lin; 4. Sésame; 5. Colza; 6. Oielette.

La supériorité du coton est incontestable. Les fourrages aqueux, comme les feuilles de betteraves, les maïs-fourrage, la moutarde, ne conviennent pas à la production beurrière; on ne doit les faire entrer qu'en proportion réduite dans la ration des vaches laitières et concurremment avec les aliments concentrés.

Parmi les tubercules et les racines, l'emploi de la pomme de terre n'est pas recommandable, la carotte est supérieure à la betterave, mais l'augmentation de richesse beurrière due à la carotte, n'est pas suffisante pour compenser le prix élevé de la ration.

L'avoine enrichit le lait en beurre; la féverolle donnée comme beurrière ne l'est pas.

Le son de froment augmente la sécrétion du lait et sa présence dans la ration est avantageuse, mais on ne doit pas l'employer à l'exclusion des tourteaux. Il est rationnel de le distribuer à raison de 1 kilo à 1 kil. 500 par tête et par jour.

Les tourteaux sont supérieurs au son, ils augmentent la richesse en matière grasse. Leur emploi est recommandable, mais on n'a pas intérêt à les substituer aux tourteaux.

Les tourteaux ne doivent pas être distribués en excès, ils augmentent le prix de revient de la ration et, chose inattendue, diminuent la richesse du lait en beurre. La dose la plus convenable ne doit pas dépasser 1 kilo à 1 kil. 500 par jour.

Les drèches de brasserie peuvent être employées avec avantage dans la nourriture des laitières; elles sont un peu inférieures aux betteraves au point de vue du beurre et demandent à être associées, comme celles-ci, à des aliments concentrés pour donner des résultats suffisants.

Les pulpes ensilées peuvent être distribuées sans inconvénient aux vaches laitières, à la condition toutefois que la conservation se soit effectuée sans fermentation putride qui en aurait altéré la qualité. La bonne pulpe ensilée n'a aucune influence fâcheuse sur la qualité du lait et du beurre, elle est supérieure à la betterave au point de vue de la sécrétion du lait, inférieure en ce qui concerne la richesse du lait en matière grasse, son emploi est plus économique que celui de la betterave fourragère.

Le régime du pâturage réalise les meilleures conditions pour la production du lait et du beurre, il faut toutefois tenir compte de la qualité des herbages exploités; ceux où existe une assez grande proportion de légumineuses sont les meilleurs.

En résumé, quels que soient les aliments dont on peut faire usage, le rôle du producteur est surtout de chercher à réaliser l'accroissement de la richesse du lait en assurant l'alimentation maxima des vaches laitières dans les conditions économiques les plus avantageuses.

En ce qui concerne la composition du beurre, les expériences permettent d'affirmer que l'alimentation a une certaine influence sur le taux d'acides gras renfermés dans le beurre. On a obtenu, pour une même vache, des variations allant de 6,72 à 4,72 pour cent d'acides gras volatils, le maximum constaté a été de 7,46 et le minimum de 4,72. Le beurre, pour être bon, devant renfermer au moins 5,95 pour cent d'acides gras volatils, on pourrait considérer certains échantillons comme étant mélangés frauduleusement de margarine.

En avez-vous?

Nous arrivons à la fin de l'année, à la veille des fêtes: ne vous laissez pas manquer de tabac des marques de la maison B. Houde & Cie, qui ont une demande d'un bout de l'année à l'autre: leur qualité est toujours invariablement maintenue.