Texte détérioré

et commentaires

que l'industrie de la fabri-
du macaroni et des produits
genre a absorbé, en 1933,
os de farine, 13,480 dou-
fs; 33,218 lbs de poudre
5 lbs de poudre de lait,
sel et 878 livres de matière

* * *

erce de gros et de détail est
meilleur que l'an dernier.
entrées sont passables ou
prix agricoles varient peu.
s œufs qui sont un peu p'
sse est générale sur le m
l, sauf pour les porcs. De
en Grande-Bretagne en
trats de l'an dernier s'expé-
t et il y a lieu de croire qu'-
n passera l'hiver chez nous.
ons de bois à pâte s'activent
che de la fermeture de la
L'abatage du bois progresse
s de bonnes conditions de
roduction de papier-journal
emporte sur celle du même
rnier. Les fabriques de soie
de lainages sont actives,
luction de la soie naturelle
nades s'est un peu resserrée.
saisonnière dans la chaus-
annerie. Les facteurs de
duisent plus. La reprise des
aintient et la demande d'ou-
ls se poursuit.

ATION

qu'on en dise,
vont bien

rs milieux on est inquiet des
ETOUR A LA TERRE et
e l'envoi à une saison aussi
colons des comtés de Belle-
Montmagny, installés dans
du canton Villemontel, en

onnes gens se rassurent: ces
bien, et, avec du travail in-
ant longtemps ils seront en
e suffire.
endre, les 22 et 23 novem-
nt par un temps pluvieux
illes parties de Shawinigan,
ejoindre les chefs rendus
ques semaines et déjà ins-

aux arrivés furent tout sur-
ater qu'en Abiti il n'y avait
neige qu'à Montréal ou à
que des cultivateurs la-
urs champs; de voir des
utant l'herbe comme en été,
trer une population rempli
convaincue de la réussi
renant dans un pays au sol
ité, ayant tous les avanta-
ché exceptionnellement bon
e de tous les produits de la
au développement minier.
des rangs sud du canton
ont baptisé leur paroisse du
rin, en l'honneur du minis-
onisation, qui, par un plan
met de tels établissements,
rement l'une des plus belles
la province de Québec,
leur et à la qualité du sol,
eauté du site qu'elle occupe,
e là du bois en quantité, de
question du logement est
ils pourront, tout en défri-
e, tirer des revenus appré-
vente du bois qui recouvre
ssi, avec ces revenus et les
le gouvernement accorde
tructions, le défrichement,
résidence, pour les grains de
c l'argent à gagner par
es chemins, les colons
i bien que leurs voisins, les
A LA TERRE de Sainte-
ront dans quelques années
vre par eux-mêmes, et de
u reste de la province,
ourage, de la bonne volonté,
rance et de l'aide gouverne-
sante et en temps, sur des
e qualité, on est justifiable
ne aisance raisonnable.
aux arrivés ont trouvé les
vais. C'est la saison des
mne. Lorsque viendra la
tres familles pourront se
plus de facilité.
qui désespèrent de nos
leur rendre visite. Ils re-
isfaits et encouragés.

J.-E. LAFORCE.

Le bon et le mauvais laitier

Travail présenté par M. E.-U. Allard, inspecteur du lait pour la cité de Québec, à l'occasion du Congrès de la Société d'Industrie Laitière, à Lac Mégantic, Qué.

DANS la plupart des traités d'hygiène sur le lait, comme dans beaucoup de lois et règlements, concernant le lait, l'on trouve la définition suivante:

"Le lait est le produit sain, pur et intact, obtenu par la traite complète et ininterrompue d'une ou de plusieurs vaches, saines et non surmenées, convenablement nourries et entretenues à l'exclusion du lait obtenu pendant les trente jours qui précèdent et les dix jours qui suivent la parturition."

Le lait doit contenir au moins trois et un quart pour cent, de matières grasses du lait et soixante-huit centièmes de un pour cent de sel. Le total des matières solides du lait, doit être d'au moins, onze et soixante-quinze centièmes pour cent. Le total des matières solides du lait autre que les matières grasses, doit être d'au moins huit (8) et demi pour cent. Il ne doit pas contenir une proportion d'eau supérieure à quatre-vingt-huit et vingt-cinq pour cent.

Le lait ne doit pas contenir ni préservatif, ni antiseptique, ni aucune autre substances étrangères, ni bactéries pathogènes, il ne doit présenter aucun caractère physique anormal; tel que amertume, viscosité, ou couleur rouge, jaune ou bleu, etc.

Sa saveur ou son odeur ne doivent révéler aucune souillure. Il ne doit pas avoir été souillé par des mouches, ou autres insèctes, ou par des matières fécales, ou par toute autre substance.

Voici, on l'admettra, une définition assez complète d'un bon lait, c'est-à-dire d'un lait de toute première qualité.

Toutefois, je crois que ce qui est dit dans cette définition du lait, au sujet de "la traite complète et ininterrompue" et ce qui a rapport au nombre de jours, c'est-à-dire 30 jours avant et dix jours après la parturition, peut être discuté et éclairci; nous en parlerons dans le chapitre sur la traite du lait.

La tâche de produire un bon lait incombe au producteur de lait lui-même, car un bon lait doit posséder toutes les qualités mentionnées plus haut et cela au moment où il quitte la ferme, pour aller soit à l'usine ou au marché, c'est-à-dire par une voie ou l'autre chez le consommateur.

CONDITION D'UNE BONNE VACHERIE

En général, dans la Province de Québec, il y a, un peu partout et en assez grand nombre, de très bonnes étables à vaches qui peuvent servir de modèle à ce qui reste encore à améliorer. Nombreux sont les endroits où les fermes des cultivateurs sont pourvues d'étables où les vaches sont gardées seules ou avec les chevaux, les pavés sont imperméables, les murs et les plafonds sont désinfectés à la chaux, tous les ans, l'éclairage et la ventilation sont acceptables, les vaches sont gardées proprement, l'eau est abondante et saine et l'alimentation est faite avec discernement et profit.

Le nombre de fermes de la Province, où un pareil classement peut être fait, augmente d'année en année.

SANTÉ DES VACHES LAITIÈRES

Les pricipales maladies de la vache laitière, que le producteur de lait de notre province a présentement à combattre sont la tuberculose, la mammite et l'avortement épizootique. Malheureusement chacune de ces maladies de la vache affecte le lait et constitue un danger pour le consommateur.

Nous connaissons tous les dangers de la tuberculose bovine pour les êtres humains et surtout pour les enfants.

Quant à la mammite de la vache, le type qui semble le plus répandu dans notre province est la mammite streptococique, qui s'associe avec les maladies suivantes: la scarlatine, l'érysipèle, l'angine sceptique, la diphtérie, la laryngite, etc.

Le lait de vaches atteintes d'avortement épizootique peut causer chez l'être humain une maladie appelée fièvre ondulante, ou fièvre de Malte. Des milliers de cas de cette maladie, attribuable au lait, ont été constatés depuis quelques années aux Etats-Unis.

Le producteur de lait doit être tenu responsable du mal que peut causer le lait qu'il distribue, si ce lait provient de vaches malades; mais il n'est au fond qu'à demi coupable, car nous ne pouvons pas exiger que tous les producteurs de lait aient les connaissances voulues pour diagnostiquer et traiter eux-mêmes chacune des maladies dont peut souffrir une ou plusieurs vaches du troupeau.

Le diagnostic et le traitement, si traitement il y a, d'une ou de ces maladies, ne peuvent être faits que par un vétérinaire compétent, dans ce cas, le producteur de lait ne peut être coupable que de négligence à faire examiner et traiter son troupeau, ou encore en négligeant de se soumettre aux conditions exigées, tout en continuant d'exercer son commerce; il y a là pour lui une question de responsabilité et de conscience.

Sans vouloir être alarmiste, nous devons dire que les trois maladies de la vache dont nous venons de parler, la tuberculose, la mammite et l'avortement épizootique atteignent chez certains troupeaux de notre province, une proportion de 20% à 50% chacune.

LA TRAITE DU LAIT

Comme nous l'avons vu au début, dans la définitition d'un bon lait; il est dit que la traite doit être complète et ininterrompue. Je crois que l'expérience nous permet aujourd'hui de corriger cette expression et de dire qu'une traite, pour être complète, doit nécessairement c'est-à-dire être faite en deux parties; faire premièrement une traite complète de chaque vache ou troupeau, puis faire une nouvelle traite 20 à 30 minutes après la première; ceci aura pour effet de faire constater fréquemment qu'une ou plusieurs vaches du troupeau donneront jusqu'à une livre et plus de lait à cette seconde traite, et comme la richesse de ce dernier lait est de 4 à 5 fois plus élevée, que le lait de toute la traite, cette livre de lait, aura la valeur de 4 à 5 livres du premier jet.

Mais c'est surtout pour la santé de la vache, que cette deuxième traite doit être faite. Vous constaterez que tous les auteurs traitant de la mammite s'accordent pour conseiller de traire à fond afin de prévenir la maladie; ils prescrivent des traites répétées jusqu'à vingt fois par jour si la maladie se déclare. Nous comprenons par là la nécessité de traire bien à fond, même s'il faut pour cela interrompre la traite, ce qui est même à conseiller.

Quant à l'autre partie de la définition, qui a trait au nombre de jours, qu'il faut observer, avant ou après la parturition, pour avoir un lait de bonne qualité, je crois que l'on serait mieux de baisser la qualité du lait, dans cette période, selon un procédé scientifique comme, par exemple, l'épreuve au Bromothymol ou tout autre procédé analogue plutôt de s'en rapporter au nombre de jours mode ne faisant connaître rien de précis sur la qualité du lait.

Avant de procéder à la traite, le trayeur doit faire la toilette de la vache. Cette toilette doit consister en un bon nettoyage, à l'étrille ou à la brosse, de la partie de l'arrière-train de l'animal. Un bon procédé consiste à humecter, avec un linge humide, la hanche, la cuisse, le flanc et le côté droit du pis, c'est-à-dire la partie de la vache située au-dessus de la chaudière.

Cet humectage du poil de la vache aura pour effet d'empêcher les poussières et les poils libres de tomber dans le lait. Un autre bon procédé qui aidera à produire un lait non souillé pendant la traite consiste à tendre l'arrière train de l'animal comme cela se pratique à l'automne dans plusieurs troupeaux.

Doit-on traire à sec ou mouillé? Laissons chaque trayeur choisir sa manière de traire mais exigeons que dans l'un ou l'autre cas le résultat doit être de produire un lait non souillé.

Notre expérience personnelle nous fait préférer une troisième manière de traire consistant à enduire les trayons d'un corps gras, de préférence une vaseline sans goût ni odeur et aseptique. L'on trouve aujourd'hui sur le marché des vaselines recommandées à cette fin, ces vaselines sont préparées en tube et peu dispendieuses.

USTENSILES A LAIT

La définition que l'on trouve dans la plupart des règlements d'hygiène, concernant les ustensiles à lait, est la suivante:

Les ustensiles et appareils servant au commerce du lait, doivent être approuvés par le Bureau d'Hygiène; ils doivent être réservés à l'usage exclusif du lait et être tenus en bon état. Les différentes pièces dont ils se composent étant bien soudées, les rainures bien remplies avec de la soudure et toute surface qui vient en contact avec le lait doit être plane, lisse et exempte de rouille ou autre souillure.

Les ustensiles et appareils servant au commerce du lait ne doivent être qu'en fer blanc, en cuivre étamé ou en tout autre métal de bonne qualité non oxydé et non oxydable. L'on pourrait aussi ajouter que les ustensiles à lait ne doivent jamais servir à autre chose que pour le lait.

L'on voit que cette définition condamne tous les ustensiles de métal simplement agrafés et non soudés, que l'on rencontre encore trop souvent chez certains producteurs de lait. Sont aussi condamnés les ustensiles de métal oxydable, tels que les chaudières dites de zinc, etc.

Parmi les ustensiles acceptés, nous parlerons de trois chaudières à traire. La chaudière ordinaire, la chaudière dite à couloir et la chaudière dite à petite ouverture.

De ces trois chaudières une seule, si elle est bien faite, c'est-à-dire de bon métal resistant et bien soudée, est recommandable, c'est la chaudière ordinaire.

Pour les deux autres, nous dirons qu'elles ne sont pas nécessaires et sont d'un entretien beaucoup plus difficile que la chaudière ordinaire.

L'expérience a démontré que lorsque les précautions de propreté ne sont pas suffisantes pour produire un lait propre, en utilisant une chaudière à traire ordinaire, la chaudière à petite ouverture utilisée, dans les mêmes conditions, ne change peu de chose aux résultats.

Conseillons au producteur de lait d'avoir de bons ustensiles à lait résistants et bien faits, surtout bien soudés, et de métal approprié au lait; il faut que les ustensiles à lait soient simples, ils doivent être entretenus en bonnes conditions et gardés proprement. Dans bien des fermes l'on fait un mauvais usage des ustensiles à lait en s'en servant pour diverses bésognes, ce qui a pour effet de les rendre vite impropres au service du lait.

Bien des expériences ont été faites pour fournir au producteur de nouveaux ustensiles ou appareils à lait.

Parmi ceux que nous trouvons inutiles ou non indispensables, nous classerons les suivants: la chaudière à petite ouverture, les couloirs compliqués, les aérateurs, les bidons munis d'agitateurs et les refrigérateurs à circulation d'eau.

L'expérience nous a démontré que sur la plupart des fermes où ces ustensiles sont en usage, l'entretien laisse souvent à désirer.

Pour le lavage des ustensiles à lait, l'on ne doit jamais employer ni savon, ni poudre contenant un corps gras quelconque, mais l'on doit toujours faire usage d'une poudre à laver, facile à rincer et sans effet détériorant sur les ustensiles et le lait.

LE COULOIR ET LE COULAGE DU LAIT

Nous trouvons dans un travail sur le lait, les remarques suivantes:

"Est-il recommandable de couler le lait et existe-t-il un système de coulage du lait préférable à tout autre?

"Lorsque les précautions nécessaires de propreté sont prises pendant la traite et pour tous les soins donnés au lait, il devient évident que le coulage du lait n'est pas nécesaire".

"Comme il faut bien admettre qu'au sortir du pis de la vache, le lait ne contient pas de saletés, si l'on croit nécessaire après la traite de couler le lait, c'est donc qu'on a laissé le lait se salir".

"Le lait sale qu'on coule, pour en faire du lait propre est une marchandise fardée, le coulage devient une fraude, car si le couloir diminue la quantité de saletés dans le lait, il ne diminue pas la quantité de microbes apportés dans le lait par les saletés; et ce sont surtout les microbes que l'on doit craindre et non pas les saletés qui sont, d'ordinaires, des débris végétaux et n'auront aucun mauvais effet sur la santé des individus, quoiqu'ils attirent le dédain, étant visibles à l'œil nu; ce n'est pas le même cas pour les microbes".

"Donc, disons que du bon lait, produit suivant les règles de l'hygiène n'a pas besoin d'être coulé."

"Disons que tout lait qui a besoin d'être coulé, pour être présentable, est un lait inférieur et douteux."

"Et que dans ce cas aucun système de coulage du lait n'est recommandable que les meilleurs sont les plus condamnables."

Il n'existe pas aujourd'hui de procédé, qui, soit par coulage, filtrage ou en utilisant la force centrifuge, nous permet de rendre pur et intact un lait sale, c'est-à-dire souillé. Il appartient au producteur de lait d'offrir un lait propre naturellement et non pas un lait apparemment propre, parce que nettoyé artificiellement.

Le problème de produire un lait propre, n'est pas aussi compliqué qu'on le croit dans certains milieux. L'expérience a démontré que l'affaire se résume à une question de bonne volonté et d'attention de la part du producteur.

Il faut enseigner aux intéressés que la production du lait ne doit pas être laissée (surtout la traite) uniquement à tout un personnel à demi responsable; tel que vieillards, enfants, infirmes, malades, idiots ou tarés quelconques, mais que la traite du lait doit être faite ou être sous la surveillance d'une personne compétente et responsable.

MÉLANGE DE PLUSIEURS LAITS

L'on entend assez souvent, dans certains milieux, l'affirmation qu'il vaut mieux consommer le lait d'une seule vache, de préférence au lait mélangé de plusieurs vaches, d'un troupeau ou de plusieurs troupeaux.

(suite au dernier couvert)

L'école supérieure d'agriculture à l'honneur

Le Dr Maurice St-Pierre à Chicago

L'Ecole Supérieure d'Agriculture de Ste-Anne de la Pocatière vient d'être honorée dans la personne d'un de ses plus brillants professeurs. Le Dr. Maurice St-Pierre vient d'être appelé à Chicago pour présenter un travail devant les membres de "l'American Society of Animal Production".

Cette société, qui groupe les experts en production animale de toute l'Amérique du Nord, se réunit à l'occasion de l'Exposition Internationale,

Le Dr. St-Pierre a attiré l'attention de tout le continent par ses récentes expériences conduites à l'Université Cornell pour sa thèse de Doctorat, sur un sujet d'une grande importance économique.

C'est la première fois, croyons-nous, qu'un des nôtres est invité à donner un travail devant cette importante société.

Nos félicitations à M. le Dr. St-Pierre ainsi qu'à l'Ecole Supérieure d'Agriculture.