

Le bon et le mauvais laitier

(suite de la page 888)

Pour bien comprendre si cette question du mélange du lait à une valeur quelconque sur la qualité du lait, voyons d'abord ce qui se passe à la production du lait.

Le lait au moment de la traite est contenu dans le pis de la vache, dans chaque compartiment appelé quartiers du pis séparés les uns des autres par une membrane étanche; nous avons alors quatre laits qui peuvent être différents quant à leur composition et dont la valeur sanitaire peut être aussi très différente car un ou plusieurs de ces quartiers du pis, peuvent être malades et donner un lait mammitique, pendant que les autres quartiers donneront du lait sain et l'on aura, après la traite, un mélange de lait sain avec du lait infecté.

De plus le lait au début de la traite, n'a pas la même composition chimique et bactériologique que celui de la fin de la traite. Les premiers jets de lait de chaque trayon ne contiennent que peu de gras et sont souvent très chargés de microbes, tandis que le dernier lait de la traite est très riche en matières grasses et ne contient que de très rares microbes. L'on voit ainsi que le lait d'une seule vache représente un mélange de huit laits différents et que le lait d'un troupeau de 20 vaches sera en définitive un mélange de 160 laits différents.

Dans le mélange de plusieurs laits ensemble nous avons une dilution qui parfois a permis d'échapper au mal qu'aurait causé un mauvais lait, s'il avait été consommé sans être mélangé à d'autres laits non infectés.

REFROIDISSEMENT DU LAIT:

Le lait ne doit jamais être refroidi à l'air, mais dans l'eau froide ou glacée.

Le lait refroidi à l'air, même en hiver, ne sera pas de bonne qualité, car le refroidissement du lait par l'air se fait trop lentement pour prévenir la fermentation.

Un bon procédé de refroidissement du lait est celui qui se fait en plongeant les bidons de lait, non complètement remplis, dans l'eau glacée. Le niveau de l'eau glacée, doit être supérieur au niveau du lait contenu dans les bidons.

Le lait refroidi dans ces conditions n'a pas besoin d'être brassé, agité ou aéré, un tel refroidissement est suffisamment rapide pour empêcher la fermentation.

GOÛTS ET ODEURS ANORMALES DU LAIT

Il arrive assez souvent, que l'on rencontre des laits ayant mauvais goûts ou mauvaises odeurs.

Le mauvais goût et la mauvaise odeur du lait peuvent être parfois causés par la mauvaise santé ou condition spéciale de la vache, ou par une mauvaise alimentation ou encore par le manque de soins apportés dans la distribution de l'alimentation.

Mais le mauvais goût et la mauvaise odeur du lait peuvent aussi être causés par souillure ou contamination du lait, encore par le contact du lait avec des produits ou des aliments dégageant des odeurs caractéristiques.

Les ustensiles à lait mal lavés ou utilisés à d'autres fins que pour le lait peuvent affecter le goût et l'odeur du lait.

Il y a encore le manque de refroidissement du lait qui provoque la fermentation du lait d'où mauvais goût et mauvaise odeur du lait.

Le producteur de lait doit prendre soin de fournir un lait dont le goût et l'odeur soient normaux, autrement il risque de faire des pertes très lourdes, car il ne faut pas oublier que l'acheteur ou le consommateur de lait juge le produit qu'on lui offre ou lui livre par l'apparence, le goût et l'odeur et de ces trois points dépendra l'acceptation ou le refus du lait présenté.

LA LAITERIE

Il est indispensable au producteur de lait d'avoir une laiterie où garder son lait et les ustensiles. La laiterie doit être située dans un endroit propre, assez éloignée de toutes mauvaises odeurs et de toutes contaminations. La laiterie ne doit être utilisée que pour le lait et des ustensiles à lait qu'elle doit protéger contre la poussière, les mouches et tout autre danger de contamination et ne doit jamais communiquer avec une maison d'habitation ou une bâtisse où l'on garde des animaux. Une bonne laiterie doit être pavée en ciment et pourvue d'un bon système de drainage et de ventilation.

PAIEMENT DU LAIT SUIVANT SA QUALITÉ

En 1929 la Ville de Rockford Illinois, Etats-Unis décidait de payer un prix plus élevé pour le lait propre et de bonne qualité.

La première année 64% du lait reçu fut payé avec la prime accordée au lait propre et en 1933, la quatrième année, la prime fut payée à 88% du lait reçu. Cette expérience démontre bien que le prix payé pour le lait est un facteur important pour stimuler la production de lait propre et de bonne qualité.

STATISTIQUES ET HYGIENE

Une réflexion assez simpliste nous est souvent faite au sujet de l'hygiène moderne et parfois même par des gens de qu. l'on devrait attendre mieux, à savoir: Que nos pères, n'avaient pas les organisations d'hygiène que nous possédons aujourd'hui, qu'ils ne s'en portaient pas plus mal et vivaient très vieux.

Pour répondre à ceci, ceux qui ont consulté des auteurs, à ce sujet ont trouvé des choses assez intéressantes. Nous trouvons dans le travail sur l'alimentation, par les auteurs américains, Crumrine et Tobey, que la moyenne de la durée de la vie des Egyptiens, aux temps de la splendeur de l'ancienne Egypte, était de 30 ans; mais qu'au temps du moyen âge, la moyenne baissa à 20 ans.

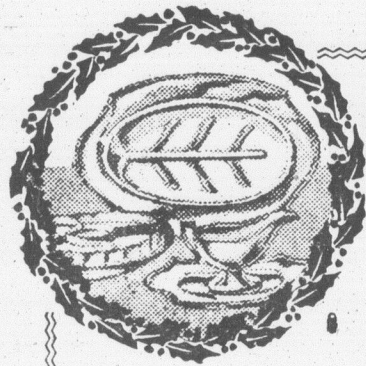
Les statistiques de Genève indiquent que la moyenne de durée de la vie, au seizième siècle, était de 21 ans, au dix-septième siècle de 26 ans et dix-huitième siècle, de 34 ans. Pendant les deux siècles qui précèdent, l'organisation de la science moderne de l'hygiène, la moyenne de la durée de la vie, n'augmenta que de 13 ans; mais si l'on compare cette période avec le début du vingtième siècle, l'on trouve qu'aux Etats-Unis, de 1900 à 1929, la moyenne de durée de la vie a augmenté de plus de 13 ans durant ces dernières années.

Les plus vieilles statistiques que nous pouvons consulter sous ce rapport sont celles de l'Etat de Massachusetts, elles nous apprennent qu'en 1789, la durée moyenne de la vie était de 35 ans, à peu près la même que ce que nous donnent les statistiques de Genève. Nous y trouvons aussi qu'en 1890, 100 ans après, la moyenne de durée de la vie est portée à 45 ans. Mais après cette date (1890), nous pouvons compter sur les statistiques de plusieurs états, dont les rapports sont faits par le Bureau de recensement américain et donnant, pour 1900, une durée moyenne aux Etats-Unis de 49 ans, de 1900 à 1929; la graduation est la suivante: 1910, 51 ans; 1920, 55 ans; 1929, 58 ans; mais l'on trouve encore mieux dans quelques autres pays. Ainsi la Nouvelle Zélande l'Australie, la Hollande et les pays scandinaves, la durée moyenne de la vie est de 1 à 6 ans, plus long que qu'aux Etats-Unis.

Mais c'est en Nouvelle-Zélande que la durée moyenne de la vie est la plus longue, 64 ans.

Par contre, c'est aux Indes et en Chine que la durée moyenne de la vie est la plus courte, 23 ans.

De ce qui précède, nous sommes justifiables de créditer au compte de la science de l'hygiène, la prolongation de la durée moyenne de la vie humaine. Ceci nous engage à continuer avec plus de vigueur que jamais la lutte aux microbes pathogènes, les pires ennemis de la race humaine.



RECONSTITUEZ VOTRE VAISSELIER

A l'occasion des fêtes

Vous ne le pourrez jamais aussi économiquement.

Quelques valeurs exceptionnelles expédiées franco—à votre station la plus rapprochée, à des prix infiniment bon marché et qui invitent à la comparaison.

Service à dîner - 93 morceaux - pour 12 convives -

Semi-porcelaine, teinte ivoire, haute nouveauté, motif floral aux teintes les plus jolies; rebord canelé, bordure dorée. Comprendant: 12 tasses et soucoupes; 12 assiettes à soupe; 12 assiettes à dîner, 12 à dessert; 12 à pain et beurre; 1 plat à viande, 1 plat médium, Bol à déchets, 1 crémier, 1 plat à légumes avec couvercle, 1 saucier, 1 marinadier, 12 plats à fruits et bol à sucre.

93 morceaux, expédié franco.....\$15.45

Service à dîner:—93 morceaux, pour 12 convives, Semi-porcelaine blanc avec fine bordure verte. Même assortiment que précédent.

93 morceaux, livré franco.....\$12.95

Verrerie 60 morceaux

Comprendant 12 verres de chacune des capacités suivantes: 2, 4, 6, 7 et 8 onces. Tous verres à fond plat—fin cristal avec motif décoré à l'aiguille. Quelque chose de splendide au prix incomparable—\$7.50 ment bas de.....

Autres Spéciaux

Pot à l'eau et 6 jolis verres-franco.....\$1.75

Vase à fleurs 12" haut x 5" diamètre.....\$3.50

Assiette à Gâteau-porcelaine.....\$1.70

Bol à fruits, verre taillé.....\$3.00

Carafe à l'eau, 6" diamètre.....\$2.35

Ne cherchez plus votre aiguille

Procurez-vous sans délai un de nos carnets d'aiguilles à coudre et à rapiécer. Livrés franco, comme suit:

Carnet comprenant: 50 aiguilles à coudre assorties.....20c

15 aiguilles à broder.....15c

15 aiguilles à rapiécer.....08c

Carnet comprenant: 40 aiguilles à coudre assorties.....15c

10 aiguilles à repriser assorties.....08c

Carnet comprenant: 20 aiguilles à coudre, assorties.....08c

9 aiguilles à repriser, assorties.....08c

Ces prix absolument spéciaux sont pour argent avec commande. Livraison prompte et satisfaction garantie. La Maison des spécialités et des économies.

COMPTOIR NATIONAL

160, Marie de l'Incarnation, Québec

Vous n'avez pas la peine d'écrire

Utilisez ce coupon d'abonnement



Le Bulletin de la Ferme, Ltée,
Case 159, B.P. St-Roch, Québec, P. Q.
(Section des abonnements).

Messieurs:

Ci-inclus la somme de _____ en bon de poste en paiement de _____ ans _____ d'abonnement au "BULLETIN DE LA FERME".

REÇU LE		Nom	
27 SEP. 1976		R.R. No	
BIBLIOTHÈQUE NATIONALE		Bureau de poste	
DU QUÉBEC		Province	
carré selon que vous êtes ancien ou nouveau lecteur.		N.B. — En adressant ce coupon cette semaine vous pouvez régler votre année courante et l'arrérage, s'il y a lieu, au taux de 50c par année. Profitez-en.	

PER
B-226

S

BU

CO OPÉRAT

INDUSTRIE

PARAIT TO

LES JEUD

VOLUME XXII,



Buste de

LE

Im
R
In
D

Ce

Fa

Offre
Spéciale: Le
de co
Une
cine, vous sera envoy
ci-contre.

Dr
2501 Washington Blv