

- E. LESNÉ, ZIZINE et S. BRISKAS. La teneur en cuivre du lait de femme et du lait de certaines espèces animales. *Revue de Path. Comp.*, 1936, **36**, 1369.
- E. LESNÉ, ZIZINE et S. BRISKAS. Métabolisme du cuivre et du fer chez la femelle du rat et du jeune rat. *Revue de Path. Comp.*, 1936, **36**, 1382.
- A. B. MARFAN et H. LEMAIRE. *Précis d'hygiène et des maladies du nourrisson*. 1 vol., 1.074 pages, Paris, Baillière, 1930.
- J. M. ORTEN, F. A. UNDERHILL et R. C. LEWIS. Etude de certains métaux dans la prévention de l'anémie du rat. *Journal of Biol. Chem.*, 1932, vol. 96, **1**, 11.
- L. PANISSET. L'anémie des porcelets à la mamelle. *Cahiers de Méd. Vét.* 1937, **7**, 1. (Ce travail donne la bibliographie récente sur la question.)
- T. H. RIDER. L'acide glutamique dans le traitement de l'anémie expérimentale du rat. *Journal of Biol. Chem.*, 1933, vol. 100, **1**, 243.
- RUDDER. Anémie résultant de l'allaitement par le lait de chèvre. *Klinische Wochenschrift*, mai 1924.
- O. SCHULTZE, C. A. ELVEJHEM et E. B. HART. Etude sur la teneur en cuivre et en fer des tissus et des organes dans l'anémie de nutrition. *Journal of Biol.*, 1936, vol. 116, **1**, 93.
- W. STELTZNER. Sur l'anémie causée par le lait de chèvre. *Münchener Medizin Wochenschrift*, 1922, **1**.
- J. TIMMERMANS. Alimentation et anémie provoquée par le lait de chèvre. *Le Lait*, 1927, **61**, 96.
- E. J. UNDERWOOD et C. A. ELVEJHEM. La signification du cobalt dans le cas du traitement par le fer et le cuivre de l'anémie causée par le régime lacté. *Journal of Biol. Chem.*, vol. 124, **2**, 419.
- L. WEILL. Contribution à l'étude des anémies d'origine alimentaire de l'enfant. *Journal de Méd. de Lyon*, 1932, **288**, 19.
- A. WORMBS. Le lait de chèvre provoque-t-il l'anémie des nourrissons ? *Der Ziegenzüchter*, 1923, **4**.

## REVUE

### L'INDUSTRIE LAITIÈRE A L'ÉTRANGER

par G. GÉNIN  
Ingénieur E. P. C.

#### ETATS-UNIS

#### L'industrie textile américaine utilise le lait pour en faire des tissus

La « National Dairy Products Corporation », New-York City, annonce qu'elle vient, après quatre ans de nombreux essais, de produire une nouvelle fibre textile dont la caséine est la matière première. Ces essais, qui ont porté principalement sur l'élasticité, la résistance à la traction, l'abrasion, l'odeur, l'aptitude à la teinture,

au nettoyage à sec et au lavage, ont donné entière satisfaction. La nouvelle fibre textile est déjà utilisée dans la fabrication de diverses sortes de tissus. Elle peut être mélangée à la laine, au mohair, au coton, à la rayonne et à la fourrure, en proportions diverses.

Dénommé « Aralac », le nouveau produit, qui est de la famille du prolon, donne diverses caractéristiques aux tissus dans lesquels il est utilisé. Il est plus cher que la rayonne et le coton, moins cher que la fourrure et la laine.

On a d'abord utilisé l'« Aralac » dans les deux Amériques pour la fabrication des chapeaux de feutre, en raison de la rareté et du prix élevé des poils de lapin, provenant autrefois presque exclusivement de l'étranger ; puis, à la suite de certaines modifications rendues nécessaires par le changement d'utilisation, la fibre fut utilisée pour la fabrication des textiles.

#### Nouvelles bouteilles de lait

On a présenté au 33<sup>e</sup> Congrès international des Négociants en Lait, qui s'est tenu à Atlantic-City (E.-U.) en octobre 1940, des bouteilles de lait d'un modèle tout nouveau pesant, à volume intérieur égal, 20% de moins que les récipients utilisés jusqu'à maintenant, ce qui représente un avantage tant au point de vue prix de revient qu'au point de vue manipulation, et permet aussi d'utiliser des caisses plus légères, d'où, en plus, une économie de place. Les consommateurs ont accueilli avec intérêt la nouvelle bouteille qui offre l'avantage supplémentaire que le lait ne glougloute ni ne gicle quand on vide rapidement la bouteille.

#### Diagnostic de la mastite

A ce même Congrès, le Dr Ralph B. LITTLE, de l'Institut Rockefeller de Princeton (N. J., E.-U.), a rendu compte des méthodes de diagnostic de la mastite imaginées par S. J. EDWARDS, et décrites dans le *Journal of Comparative Pathology and Therapeutics* qu'on a encore simplifiées, de façon à rendre possibles par des procédés de cultures simples, des examens fréquents et peu coûteux des laits d'un grand nombre de vaches.

#### Saveurs désagréables du lait dues à un chauffage élevé

Lorsque le lait est chauffé à une température relativement élevée, une différence de quelques degrés peut modifier la saveur normale du lait d'une façon telle que la saveur semble due à la formation de certains composés sulfurés dans le lait. Ces composés sulfurés proviennent en partie, ainsi que l'a montré le Pr I. A. GOULD, du « Michigan State College », après des études qui ont duré six ans, des protéines du sérum. Ces composés sulfurés sont,

au moins partiellement, la cause de la saveur de cuit du lait, car cette saveur peut être produite artificiellement en additionnant le lait de certaines substances contenant des sulfures.

### Fouettage du lait écrémé

On a pu fouetter du lait écrémé concentré ou des dilutions de poudre de lait écrémé contenant 25-30% de substance sèche, et obtenir ainsi une mousse blanche de consistance très ferme, assez durable, pouvant être édulcorée, additionnée de produits sapides, de fruits, et pouvant être utilisée dans la pâtisserie pour la glace et autres genres de desserts. La courte durée de cette mousse rend nécessaire l'adjonction de stabilisateurs, tels que la présure ou un acide, avant le fouettage. Les poudres de lait écrémé donnent, au point de vue du fouettage des résultats très différents suivant leur mode de préparation.

### Congélation des éveilleurs d'acide

Une culture liquide d'éveilleurs d'acide, qui a été congelée, maintient son activité pendant plusieurs mois, et les deux composants — producteurs d'acide et producteurs d'arome — conservent leur équilibre réciproque. Un ou deux dégels n'ont pas d'influence sur les propriétés de l'éveilleur d'acide, mais si les dégels sont plus fréquents, son activité est très sensiblement réduite après une vingtaine de jours. Un éveilleur d'acide conservé à la température ordinaire ne reste pas actif plus de dix jours.

### Crèmes glacées avec parfums de légumes

On commence à vendre aux Etats-Unis des crèmes glacées avec parfums d'épinards, de tomates, de carottes, d'asperges et de petits pois. Le prix de cette crème glacée est de 80 cents par quart (0 l. 95), alors que la crème glacée à base de fruits ne se vend que 60 cents. Il ne s'agit encore que d'un essai, pas encore généralisé.

### Lait « évaporé » plus concentré

Le Dr B. H. WEBB et le Dr R. W. BELL, du Bureau d'Industrie laitière des Etats-Unis, auraient imaginé une nouvelle méthode de concentration du lait permettant d'obtenir du lait « évaporé » contenant 32,5% de matières solides, le maximum obtenu jusqu'à présent n'étant que de 26%, car c'est à cette concentration seulement qu'on pouvait éviter la coagulation aux hautes températures de stérilisation utilisées. La nouvelle méthode n'exigerait des fabriques se livrant à la concentration du lait que l'achat d'un chauffeur tubulaire.

On obtient ainsi un produit contenant environ 25% de plus d'éléments nourrissants, et on économise 20% en boîtes métalliques, en caisses d'emballage et en frêt.

### **Championnat scolaire de buveurs de lait**

Un concours, ouvert entre tous les écoliers, a lieu en ce moment, dans l'Etat de Wisconsin (Etats-Unis), en vue de déterminer le « Champion scolaire des buveurs de lait ». Le minimum journalier à consommer, pendant les 21 jours du championnat est de 4 verres, et les concurrents ont, en outre, à rédiger une étude sur le sujet suivant : « Pourquoi j'aime boire du lait. » Un champion est ainsi désigné pour chaque classe, et il aura droit à un voyage gratuit vers la Capitale de l'Etat, comportant également des billets gratuits pour des spectacles, des excursions, etc.

## **BULGARIE**

### **Développement du nombre des troupeaux de buffles**

Il existe déjà en Bulgarie de nombreux troupeaux de buffles. L'Etat bulgare cherche à en développer le nombre, car le buffle est un animal rustique, se nourrissant de peu, excellent transporteur quand, au printemps et en automne, les routes ne sont pas carrossables, et bon producteur de lait. Une bufflesse produit 13 à 15 litres de lait par jour, et 15 kilogrammes de lait suffiraient pour produire un kilogramme de beurre. Le lait s'emploie également, avantageusement pour la préparation du yoghurt. La production laitière bulgare des buffles est évaluée à 100 millions de litres de lait par an et la production de viande à 5-6 millions de kilogrammes.

## **CANADA**

### **Production du lait en 1940**

La production laitière du Canada a été, en 1940, de 7.385.841.123 kilogrammes de lait, en augmentation de 61.958.353 kilogrammes sur celle de 1939. 51% de cette production ont été utilisés dans les laiteries, beurreries et fromageries et 14,3% dans les fermes pour la fabrication de beurre et de fromage de ferme. Sous forme liquide, 18,6% ont été vendus hors des fermes, 11,1% utilisés par les fermiers et 4,9% utilisés pour l'alimentation des animaux.

## **RÉPUBLIQUE ARGENTINE**

### **Fabrication du fromage**

La fabrication du fromage en Argentine et son exportation ont été placées sous le contrôle gouvernemental, et des règlements édictés en vue d'améliorer la qualité du fromage.