

OFFICE NATIONAL DU FILM

CINÉ-GUIDE

Titre: LE LAIT DU MATIN

Office national du film, 10 min., blanc et noir, sonore.

Résumé

Des dessins animés nous apprennent d'abord que le lait se compose d'eau, de protéines, de matières grasses, de lactose (sucre du lait), de minéraux (surtout du calcium) et de vitamines - surtout A, B² et B¹. Pour produire du bon lait les vaches ont besoin de bons soins et d'une nourriture appropriée - alfalfa, trèfle, grains et beaucoup d'eau.

Le fermier fait un nettoyage en règle, avant la traite - non seulement il se lave les mains et les bras mais encore les chaudières à lait et la trayeuse mécanique, s'il y a lieu. Le savon et l'eau enlèvent la saleté, le désinfectant tue les germes. Une fois les vaches dans l'étable, on les nettoie à la brosse et on lave les pis avec un désinfectant, avant de commencer la traite. Du DDT vaporisé et du superphosphate granulé aident à garder l'étable propre, des moustiquaires en éloignent les mouches. Après la traite, le lait est immédiatement refroidi et expédié au marché sans délai.

À la laiterie on en vérifie la qualité et la teneur en matières grasses; on en prélève des échantillons pour analyses subséquentes - le lait pouvant être porteur de nombreuses maladies. On le pasteurise généralement, pour le débarrasser de toutes bactéries et en faire un aliment de toute sûreté. On décrit plusieurs façons de procéder: 142° à 145° pendant une demi-heure ou 152° pendant seize secondes, - les laiteries seulement ont l'équipement voulu pour cela. La ménagère peut aussi stériliser le lait en le chauffant au bain-marie pendant la

même durée. La pasteurisation n'affecte pas la valeur nutritive du lait et ne diminue qu'insensiblement ses principales vitamines.

Les bouteilles ont été lavées et stérilisées et l'embouteillage ne requiert aucun contact manuel.

Pour garder le lait frais on conseille aux clients d'aménager une boîte couverte où le laitier déposera les bouteilles; on devrait le mettre au frais aussitôt que possible, après avoir lavé la bouteille.

Questions dont on trouvera les réponses dans ce film:

1. Nommez quatre usages du lait.
2. Quelles substances sont contenues dans le lait?
3. Quelles vitamines le lait contient-il en quantité appréciable?
4. Quels soins de propreté sont requis du fermier pour obtenir un lait propre?
5. Quelle première opération est exigée du fermier après la traite?
6. Énumérez trois façons d'entretenir la propreté de l'étable?
7. Comment appelle-t-on le procédé de stérilisation?
8. Décrivez trois modes de pasteurisation.
9. Quel est l'effet de la pasteurisation?
10. Quelle influence la pasteurisation a-t-elle sur la valeur nutritive du lait?
11. Quelles mesures de propreté sont observées dans l'embouteillage?
12. Quels conseils de propreté donne-t-on à la ménagère?

Travaux d'application

1. Cherchez l'origine du mot pasteurisation et décrivez les découvertes du savant qui est à l'origine de ce mot.
2. Au moyen de découpages préparer un tableau illustrant les différentes opérations par lesquelles passe le lait, de la

traite à la cuisine.

3. Au moyen encore de découpages illustrez les différents usages du lait.

Vocabulaire

Trayeuse mécanique	D. D. T.	superphosphate
vaporisé	granulé	vitamine
pasteurisation	bain-marie	stérilisé
moustiquaire	scellé	calcium
protéine	alfalfa	germe
spécimen	lactose	bactérie

Autres aides audio-visuelles

'Le lait que nous buvons': film-fixe en couleur, ONF, 1949. \$3.50. L'histoire du lait pour les tout jeunes.