

de plus elles empêchent la fermentation de ce qui pourrait échapper à l'œil de la ménagère. Le sel a le même effet, mais à un moindre degré.

Les soudures et les joints des vaisseaux doivent être nettoyés avec une attention particulière ; c'est là que les matières séjournent et ont le temps de fermenter.

La canistre dans laquelle on remporte le petit-lait à la maison demande aussi des soins spéciaux qui sont détaillés plus loin.

N'employez que des vaisseaux de fer-blanc pour le lait, le fer-blanc étant le seul métal qui ne présente pas d'inconvénients. Il est bien entendu que les vaisseaux faïencés ne sont pas exclus.

SOINS DU LAIT.—1. Il faut traire les vaches avec la plus grande propreté ; l'on doit avoir les mains nettes et l'on doit laver le pis de la vache avant de la traire. Tous les vaisseaux doivent avoir été lavés comme il est dit ci-dessus, pour chaque traite. N'employez *jamais* de seaux de bois.

2. Pendant la traite, aussitôt qu'une chaudière est remplie, le lait doit être immédiatement coulé, soit dans une autre chaudière, soit dans les canistres ou les vaisseaux où le lait devra être aéré et refroidi.

Vous pouvez vous servir des couloirs ordinaires, bien lavés ; mais comme c'est l'habitude de transvider le lait dans la canistre, nous vous conseillons de vous fabriquer un couloir spécial de bon coton à fromage non blanchi, posé double ou triple sur un cercle un peu plus grand que l'ouverture de la canistre ; arrangez le coton de façon à le détacher facilement de son cercle, pour l'ébouillanter après chaque traite, et le passer au lessivage ou à la saumure souvent. Ce couloir coûte à peine quelques centimes, et coule bien et rapidement. Nous nous permettons d'ajouter, appuyés sur notre expérience, que c'est un préjugé et une erreur dommageables de croire que le lait ne doit pas être coulé.