

comme celui-ci de donner un aperçu de toutes les indispositions, maladies ou circonstances qui peuvent rendre mauvais le lait d'une vache. Il en est cependant trois tellement communes qu'il est important de les mentionner. D'abord, on constate trop souvent, surtout au printemps, que l'on porte trop tôt à la fabrique le lait d'une vache fraîche vêlée. Il y a à ce sujet une remarque très importante à faire. C'est que, si, règle générale, le lait d'une vache est bon à apporter à la fabrique après le troisième jour qui suit le vêlage, il peut y avoir des exceptions chez certaines vaches. Il faut, dans ce cas, exercer son jugement, car l'on sait que le colostrum, même en assez petite quantité, rend le lait absolument impropre à la confection de bon beurre ou de bon fromage. Il faut donc être bien sûr que toute trace de colostrum est disparu du lait lorsqu'on décide de porter ce dernier à la fabrique.

Tout le monde sait, encore, que lorsqu'un troupeau de vaches est en chaleur dans un troupeau, le lait de ce troupeau prend un caractère tout spécial. Les fabricants de fromage surtout savent quelle peine ils ont, dans les chaleurs de l'été, avec de tel lait qui arrive toujours enfiévré, mal odorant, fort avancé et très difficile à travailler. Du moment que le patron a du lait dans de telles conditions, il doit en prendre un soin particulier, et le refroidir avec grand soin.

Enfin, l'une des indispositions propres à faire donner à la vache du mauvais lait, que l'on rencontre le plus fréquemment encore au printemps, c'est la mammite ou la mastite, qui n'est rien autre chose que l'inflammation du pis de la vache lors du vêlage. Tous les cultivateurs connaissent cette indisposition. Lorsqu'elle est très aiguë et que le lait sort du pis de la vache épais et même sanguinolent, on ne songe pas à le porter à la fabrique, mais si l'indisposition est légère, on ne s'en occupe pas, et le lait de la vache qui en souffre est mêlé à celui des autres et porté à la fabrique. Or, il est bon que l'on sache, que, chez la vache qui souffre de mammite, il existe des bacilles et des microcoques, germes mauvais qui sortent du pis avec le lait et sont cause que le fromage fabriqué avec ce lait se gonfle en quelques jours sous l'influence de certains gaz qui s'y développent.

*Mauvais lait dû à certaines herbes mangées par les vaches.*—Un certain nombre de plantes qui se rencontrent dans les prés et dans les bois ont la propriété de donner au lait mauvaise couleur, mauvaise senteur ou mauvais goût. Ceci arrive surtout dans les nouveaux centres de colonisation, sur les terres neuves où les vaches pâturent dans les bois autant qu'ailleurs, ainsi que dans les saisons de sécheresse, alors que les vaches tenues dans ces pâturages pauvres et brûlés par le soleil, mangent bien des herbes malsaines qu'elles ne consomment pas en temps ordinaire.

*Mauvais lait qui provient de la mauvaise eau bu par les vaches.*—On oublie trop, un peu partout, que l'eau qui sert de boisson aux vaches a une grande influence sur la qualité du lait. Toute eau qui est morte, stagnante, qui croupit, qui reçoit les égouts des tas de fumier, des cours où séjournent les animaux, donne du mauvais goût au lait, si les vaches la boivent. Il en est de même des eaux qui coulent lentement dans les ruisseaux des savanes tourbeuses, ou sont issues de terrains alcalins. Toutes ces eaux rendent le lait de mauvaise qualité. Il est donc important d'empêcher, quand la chose est praticable, les vaches de manger les mauvaises herbes mentionnées dans le paragraphe précédent ou de boire les mauvaises eaux indiquées dans celui-ci.

*Lait qui devient mauvais par l'indifférence, la négligence ou l'ignorance du patron.*—Sur dix échantillons de mauvais lait pris aux fabriques, neuf proviennent de lait défectueux par la faute de celui qui l'apporte. Avant d'entrer dans les détails concernant cette catégorie de mauvais lait, il importe de développer un point qui rendra plus faciles à donner et à comprendre les explications qui vont suivre.

*Les microbes nuisibles au lait.*—Le point en question est celui-ci : Tout mauvais lait devient mauvais par le fait de certains organismes de mauvaise nature portant le nom générique de microbes, qui ne sont rien autre chose que des germes de corruption qui s'emparent du lait et amènent sa décomposition. Ces germes se rencontrent partout où règnent les mauvaises odeurs et la malpropreté. Ils ont la faculté de se multiplier d'une manière prodigieuse en un temps très court sous l'influence de l'humidité et de la chaleur. De ce qui