

ou avariés, des moulées de mauvaise qualité, de l'ensilage sûr, toutes choses qui nuisent à la santé de la vache et à la qualité de son lait. Une poignée de graine de lin dans la ration de grain, de moulu ou d'ensilage, de chaque vache, tous les jours, la tient en excellente santé, aide à la sécrétion du lait et donne du lustre à la robe.

*Conseils concernant le cultivateur producteur de lait.*—La patron de l'industrie laitière, sachant que ses vaches sont la base de son industrie, doit leur donner tout le temps dont il lui est possible de disposer pour elles. Il doit s'appliquer à suivre, pour la tenue de l'étable des vaches, tous les conseils qui viennent d'être donnés plus haut. Il doit, en outre, se pénétrer de l'importance de ceux mentionnés plus bas.

Ce qui va suivre peut faire penser à ceux qui vont le lire que nous entrons dans des détails trop minutieux quant à ce qui concerne le soin du lait avant sa livraison à la fabrique. Mais, si l'on veut réfléchir que le lait est strictement la base de tout succès en industrie laitière, on se dira qu'il n'y a rien de plus important que de s'y prendre de façon à n'apporter toujours que du lait de première qualité à la fabrique, vu que ce n'est qu'avec de bon lait qu'on peut produire de bon beurre et de bon fromage.

Le patron doit avoir, soit une petite bâtisse isolée, (laiterie), soit une chambre ne communiquant avec l'étable que par une porte qu'il faut avoir soin de toujours tenir fermée et tenue très proprement pour y manipuler le lait et en avoir soin pendant la traite et le temps qui s'écoule entre celle-ci et le moment où l'on écrème le lait ou bien celui où on le porte à la fabrique. Il ne faut pas oublier que la cuisine ou la chambre où l'on vit en commun à la maison ne conviennent pas pour y conserver le lait. La laiterie ou la chambre mentionnées plus haut ne doivent absolument servir qu'au lait. Aucune personne ayant une maladie contagieuse ou ayant soin de personnes affligées d'une telle maladie ne doit traire les vaches ou toucher au lait et aux ustensiles qui servent à le manipuler. Celui qui traite les vaches doit avoir des habits bien et souvent lavés, ne sentant jamais mauvais, pour faire la traite, ne servant que pendant la traite et étant gardés à l'abri de la poussière et des saletés hors du temps de la traite. Cette dernière doit être faite rapidement mais tranquillement et pendant qu'on la fait les vaches doivent toujours être traitées avec douceur. Voici quelques autres détails sur lesquels nous attirons l'attention des patrons.

*Soins de la vache et du lait avant, pendant et après la traite.* — Tous les inspecteurs de fabrique sont d'accord à dire qu'ils constatent que le mauvais lait est l'une des causes les plus fréquentes de la mauvaise qualité de certains beurres et fromages que nous exportons et au sujet desquels nous recevons quelquefois des plaintes. Ce fait étant établi, il est de la première importance qu'on le porte le plus tôt possible à la connaissance des producteurs de lait, en même temps que tous les renseignements nécessaires pour qu'ils puissent, à l'avenir, n'apporter que du bon lait à nos fabricants, afin que ceux-ci n'aient plus à combattre ce défaut contre lequel se heurte l'habileté même des meilleurs d'entre eux.

*Le mauvais lait se classe en trois catégories.*—En inspectant un certain nombre de fabriques, on ne met pas de temps à établir avec grande facilité le caractère des divers laits qui s'y apportent. Si certains patrons n'apportent que de très bon lait, quelques-uns n'en apportent que du médiocre, et d'autres de très mauvais. A part le médiocre à aller jusqu'au très mauvais, il y a bien des nuances, mais toutes viennent se confondre en trois classes bien distinctes qui sont les suivantes: le mauvais lait qui provient mauvais de la vache même qui le produit; le mauvais lait qui devient mauvais par l'indifférence, la négligence ou l'ignorance des patrons auxquels il appartient; le mauvais lait qui provient de la malhonnêteté du patron qui le fournit. Ce sont là les trois catégories de mauvais laits qu'il faut absolument faire disparaître des fabriques, si l'on veut ne manufacturer que des produits de première classe.

*Mauvais lait provenant de la vache même qui le produit.*—Dans le cours ordinaire des choses, le lait sort toujours pur et sain du pis de la vache. Malheureusement, il arrive trop souvent que cette dernière souffre d'indispositions qui rendent son lait mauvais. Il n'entre pas dans le cadre d'un travail