

d'une grande importance sur la quantité et la qualité du lait qu'on désire obtenir.

L'importance des produits de la laiterie dépend en grande partie de l'adresse et de la fidélité de la personne chargée de traire les vaches. Nous conseillons donc aux propriétaires de laiteries de ne pas s'en rapporter entièrement aux personnes chargées de cette opération. On ne doit donner à chacune, si le troupeau de vaches est considérable, que le nombre de vaches qu'elle pourra traire avec avantage; si on lui en donne davantage, elle les négligera sous un rapport ou sous un autre: cela nuira nécessairement aux produits de la laiterie, et le propriétaire éprouvera une perte qu'il se sera attirée en ayant voulu imposer trop de travail à une seule personne.

Si la personne qui traite une vache n'a pas, chaque fois, soin de tirer tout le lait qu'elle peut donner, ce que l'on en laisse se trouve réabsorbé, et il ne s'en refait pas plus qu'il n'en faut pour remplacer la quantité qu'on en a tirée. Par exemple, supposons qu'on laisse une chopine de lait dans le pis de la vache, non-seulement cette quantité se trouvera perdue, mais à la traite suivante on tirera une chopine de moins que l'on en aurait tiré si la vache eut été bien traitée la fois précédente; qu'une autre quantité semblable reste encore à la seconde traite, il en manquera une pinte entière à la troisième, et l'on pourrait continuer ainsi jusqu'à ce que la vache soit tout à fait tarie, et que l'on ne puisse plus tirer une goutte de lait de son pis; au lieu que, si l'on traite bien une vache, elle pourra finir par donner plus de lait qu'elle n'en avait fourni d'abord, ou au moins elle continuera à en donner pendant très longtemps, peut être pendant plusieurs années, sans beaucoup de diminution, si elle est bien soignée sous tous les rapports.

Voici encore une raison pour laquelle le propriétaire d'une laiterie doit être très circonspect dans le choix des personnes auxquelles il confie le soin du trayage et pour lequel aussi il doit les surveiller avec vigilance: c'est que la manière dont on traite les vaches influe beaucoup sur la quantité de lait qu'on peut en tirer. Si cette opération est faite rudement, elle devient pénible à la vache; mais, si elle est faite doucement, elle semble, au contraire, lui faire plaisir, et comme cette bête possède la singulière faculté de retenir son lait quand elle le veut, il est très important pour le propriétaire que les personnes qu'il a pour traire les vaches soient douces et plaisent à ces animaux. Il doit être à votre connaissance d'avoir vu parfois des exemples de vaches qui ne voulaient pas donner une seule goutte de lait quand s'était une fille qui se présentait pour la traire et qui le laissaient couler abondamment quand s'était une autre qui les trayait; montrant, dans ce dernier cas, des marques de satisfaction non équivoques, et, dans l'autre, d'une obstination que rien ne pouvait vaincre.

Pour la même raison, quand une vache est très sensible ou fantasque, il faut la traiter avec la plus grande douceur, et non avec dureté ou sévérité.

S'il arrive que le pis d'une vache devienne dur ou douloureux, il faut le bassiner doucement avec de l'eau tiède et la caresser avec la main: par ce simple moyen on remettra la vache en bonne disposition, et elle laissera volontiers couler son lait.

Enfin, il arrive quelquefois que la mamelle d'une vache se fend et qu'il y vient du mal: comme, dans ce cas, le lait qu'elle donne est mauvais et corrompu, il faut bien se garder de le mêler au bon lait. On doit le donner de suite aux cochons, sans même l'entrer dans la laiterie; car, s'il y séjournait, il corromprait l'air et gâterait le reste du lait.

Nous avons dit que le trayage incomplet d'une vache occasionnait une diminution de lait et la faisait même tarir graduellement pour n'en plus donner après un court temps. Il ne faut oublier non plus que la richesse du lait est bien moindre lorsqu'on ne tire pas complètement le lait de la mamelle. En effet, quand on traite une vache, le lait qui sort le premier est toujours plus clair et moins bon pour faire du beurre que celui qui vient après, et la qualité du lait s'améliore progressivement jusqu'à la dernière goutte que l'on peut tirer du pis. Ce dernier lait est presque de la crème pure et il est important qu'on ne le perde pas.

Il se fait dans le pis une séparation naturelle entre le lait et la crème. Plusieurs cultivateurs mettent cette circonstance à profit et divisent la traite en deux parties. La première traite est réservée pour les besoins de la ferme, c'est la plus pauvre en crème; la deuxième traite, qui est la plus riche en crème, est mise en réserve pour la fabrication du beurre: de cette manière, les gens de la ferme ont toujours du lait doux à leur disposition, et la quantité du beurre n'est pas sensiblement diminuée.

La personne qui, en trayant mal les vaches, laisse un peu de lait, perd beaucoup plus qu'on ne serait porté à le croire; car si on laisse dans la mamelle de la vache seulement une chopine de lait qu'on aurait pu tirer, il est de fait qu'on perd autant de crème qu'en produisent six ou huit pintes tirées au commencement de la traite, et l'on perd, en outre, cette portion de crème qui seule peut donner au beurre de la qualité et un bon goût.

Les soins de propreté sont d'une nécessité absolue pour le trayage des vaches. Si les vaches ont le pis sali, il faut le leur laver soigneusement et bien l'assécher avec un linge propre. Aussitôt la traite finie, il faut distribuer le lait dans les vases où on le fait crêmer après l'avoir passé dans un couloir.

Du lait traité dans un seau, ou dans quelque autre vase convenable, et porté à une grande distance, de manière à ce qu'il ait été très agité et en partie refroidi avant d'être mis dans les terrines pour que la crème monte, ne produit jamais, autant de crème ni d'aussi bonne qualité que si le lait eût été mis dans des terrines aussitôt après avoir été traité.

La perte de crème, dans ce cas, sera à peu près proportionnée au temps qui se sera écoulé entre le moment où on aura traité et celui où on aura mis le lait dans les terrines, et à l'agitation qu'on lui aura donnée. Quoiqu'on n'ait pu établir par expérience quelle perte doit être attribuée au temps et à l'agitation pris séparément, le fait est bien reconnu, et il est d'une telle importance qu'on ne peut y faire trop d'attention.

Il est évidemment très important de faire toujours traire les vaches aussi près de la laiterie que possible, afin de n'avoir pas besoin de transporter le lait, et qu'il ne se trouve pas agité et refroidi avant d'être