

les impuretés de l'atmosphère, se gardera rarement bien, même s'il n'est pas adultéré.

Le défaut de propreté dans les chaudières, seaux et couloir rend souvent le lait mauvais. Non seulement il est nécessaire de laver et d'ébouillanter les vases, mais encore il faut les exposer à l'air; les vases en bois ne sont pas recommandables à cause de la difficulté que l'on éprouve à les bien nettoyer.

En prenant les simples précautions de laver et de brosser le pis de la vache, de lui attacher la queue avant de la traire, l'on empêchera souvent de tomber dans le lait des impuretés que le couloir ne saurait enlever, et qui sont, non seulement dégoûtantes, mais encore cause de la mauvaise qualité du lait.

Le lait fraîchement traité ne doit pas être enfermé dans des vases clos. Il faut qu'il soit refroidi et exposé à l'air, pour qu'il puisse acquérir une bonne saveur, et puisse se bien conserver.

Lorsque le lait est mis dans des vases peu profonds, comme par exemple, pour le faire crêmer, il se refroidit passablement à l'air, mais il ne se gardera pas aussi bien que si on l'expose, pour cet effet à la fraîcheur de l'eau, comme lorsqu'on le prépare pour le marché. Je décris ici cette méthode, car tous ceux qui produisent du lait, ou s'en servent sous une forme quelconque, peuvent trouver quelque chose d'utile dans la pratique de ceux qui le préparent pour les marchés éloignés.

Aussitôt qu'une chaudière est remplie de lait, (elles tiennent ordinairement 40 pintes, bien que quelques personnes se servent de réfrigérateurs ayant la même hauteur quoiqu'ils ne contiennent que la moitié de cette quantité,) elle est mise dans un bac ou dans une source d'eau froide où il y a assez de courant pour enlever la chaleur.

Si l'eau est rare, ou si la température est peu au-dessous de 60 degrés, il semblerait que l'on hâterait le refroidissement en brassant le lait, mais lorsque l'eau est abondante, et la température d'environ 40 degrés, cette opération est inutile. Dans les deux cas, les couverts ne doivent pas être mis avant que le lait ne soit froid.

Il est bon de ne pas remplir tout à fait les chaudières en les mettant refroidir, car par ce moyen, une plus grande surface est exposée à l'air, ce qui arrive lorsque l'eau est plus élevée à l'extérieur que le lait ne l'est à l'intérieur. Lorsque le lait est plus haut, la partie qui se trouve au-dessus de l'eau refroidit plus difficilement, et est très-propre à rendre le tout de mauvaise qualité. Le lait chaud ne doit pas être mêlé au lait froid. Après qu'il est froid, le lait du soir peut être mêlé sans danger avec celui du matin. Le lait reste dans la source jusqu'à ce qu'il soit porté au marché, cela le garde frais en été et l'empêche de geler en hiver.

Pour le marché de New-York, le lait du matin et du soir précédent est envoyé dans l'après-midi, arrivant là de bonne heure après minuit, et se trouvant prêt pour la distribution du matin.

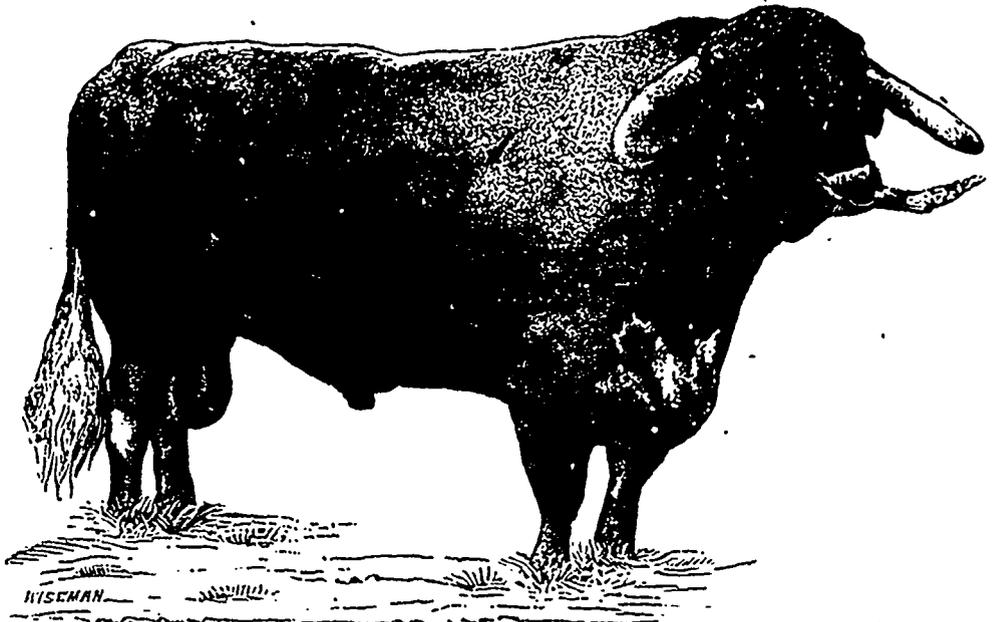
Lorsque le lait est ainsi préparé, la crème ne s'en sépare que partiellement, de sorte qu'en l'agitant, elle se mêle facilement avec lui, la forte odeur grasse ou animale est enlevée, et il restera bon et doux, considérablement plus longtemps que le lait nouveau qui n'a pas été refroidi, même dans la plus chaude saison.

Pour l'usage de la famille et spécialement des jeunes enfants, le lait devrait toujours être préparé de cette manière, si on veut l'avoir de première qualité. On ne peut jouir du vrai luxe d'un verre de lait bon et sain que lorsqu'il a été préparé de cette manière. (T. S. Gold.)

Il me semble que ça vaudrait la peine que nos producteurs de lait suivissent la méthode de ce producteur expérimenté, et adoptassent un système pour refroidir le lait dans de bonnes conditions.

LAIT QUI SE COAGULE TROP VITE.

En conséquence d'une inflammation chronique du pis, dans



Taureau Longues-cornes.

un ou plusieurs des trillons, le lait se coagule quelquefois dans le pis ou dans le trillon, et des grumeaux assez gros sortent par le conduit, lorsqu'on traite l'animal. Cela vient souvent du gonflement produit par la cruelle coutume qu'ont certains vendeurs de vaches laitières de ne pas traire la vache pendant 24 heures, ou plus, afin de lui donner l'apparence d'une bonne laitière. Dans quelques cas, le lait en grumeaux ne sort que d'un trillon, tandis que que le lait des autres trillons est tout à fait bon.

Aucun laitier expérimenté ne voudrait permettre que du lait provenant d'un pis enflammé soit mêlé avec le lait de ses pratiques, car il sait qu'une très-petite quantité de ce lait, suffit pour colorer et infecter le tout, et que le sang et le lait coagulés forment un dépôt facile à distinguer.

LAIT FIBREUX OU VISQUEUX.

Ceci se rencontre quelquefois dans le lait, contenant une grande quantité d'albumine, des vaches ayant une pauvre nourriture. On peut ne pas s'en apercevoir lorsqu'il est fraîchement traité, mais, lorsqu'il est froid, il est fibreux.

On le trouve quelquefois provenant de vaches semblant en bonne santé, alors la cause peut se trouver dans l'absorption atmosphérique, dans une laiterie mal ventilée ou mal drainée. On a vu cela provenir aussi de l'indigestion.