

le lait fraîchement trait sans le brasser ou l'agiter, il se produit à l'intérieur de l'acide carbonique, et ce gaz favorise le développement de germes infiniment petits. Une fois développés, ils peuvent continuer leur action en présence de l'oxygène. Il est impossible, avec du lait dans des pareilles conditions, d'obtenir cette coagulation parfaite qui donne un fromage de conserve de belle qualité. La coagulation parfaite par la présure, de lait légèrement avancé (*ripe*) n'est pas possible, si ce lait n'a été aéré immédiatement après la traite. *Si les patrons n'aèrent pas le lait, les fromagers perdront toujours plus de livres de lait pour faire une livre de fromage.*

3. L'aération du lait semble favoriser l'action de certains ferments, qui, sans rendre le lait acide, lui donnent un caractère de maturité nécessaire. Ceci est tellement vrai, qu'on a trouvé, par la pratique, qu'il n'est pas possible de faire du *Cheddar* de qualité vraiment supérieure si le lait n'a été préalablement aéré.

Refroidissement

Refroidir le lait, retarde le moment où il sera sur. Il existe dans le lait des ferments dont l'action est de changer le sucre de lait en acide lactique ; d'un atome du premier, ces ferments font quatre de ce dernier. Retarder l'action de ces ferments empêche par conséquent ce qui en résulte, le lait reste doux plus longtemps. Le refroidissement ne doit jamais être fait avant l'aération. Une température de 60 à 70 suffira à conserver le lait doux pour la livraison du matin, *pourvu que l'aération ait eu lieu.*

Précautions

Le lait à une grande tendance à absorber les gaz qui l'environnent. Il faut bien éviter de le laisser dans une atmosphère impure. On fait bien de construire un abri pour le lait ; on peut même faire servir cet abri à charger la voiture au lait ; rien de mal à cela ; mais par exemple, sous prétexte de s'épargner du trouble, il ne faut pas que cet abri serve aux cochons, comme cela arrive quand on installe près de l'abri des canistres une auge à petit lait, pour servir de marchepied. Ces deux dernières additions sont de trop.

Lait fourni honnêtement

La nomination d'inspecteurs de fabriques de beurre et de fromage améliore la qualité du lait de certains patrons dont les aspi-