

refroidissement ne saurait être trop énergique pendant les grandes chaleurs de l'été. Si le lait doit aller à la fromagerie, il exige moins de refroidissement. Il suffit alors d'abaisser sa température, d'environ 90 degrés Fahr. qu'elle est au sortir du pis, jusqu'à 60 degrés Fahr. Un trop grand refroidissement lorsqu'il s'agit de la fabrication du fromage, rend, à la fabrique, le lait plus lent à prendre le degré d'avancement voulu pour la mise en préure. Cependant, du dimanche au lundi, vu que le lait est gardé longtemps chez le patron, il faut refroidir énergiquement la traite du dimanche matin et éviter de la mêler avec celles du dimanche soir et du lundi matin.

*Défense d'employer des substances chimiques pour conserver le lait.*—Une chose à éviter, c'est la coutume, que cherchent à implanter certains fabricants et vendeurs de produits chimiques, de mettre dans le lait des substances appelées conservateurs du lait, surtout dans le lait du samedi et du dimanche, pour l'empêcher de s'ûrir. Ces substances connues sous divers noms, tels que ceux de préservaline, preservitas, glacialine, callérine, etc, empêchent ordinairement le lait de s'ûrir, mais ne doivent cependant jamais être employées. Sans nous prononcer sur les inconvénients qu'elles peuvent avoir au point de vue de la santé, dans l'alimentation, nous nous contentons de dire que ces substances paralysent ou détruisent les ferments du lait, bons ou mauvais, et rendent le lait très réfractaire à l'action de la préure, dont il faut, alors, employer de trop grandes quantités qui nuisent à la qualité du fromage.

*Mauvais lait qui provient de la malhonnêteté de celui qui le fournit.*—Il ne nous reste plus, maintenant, qu'à parler de cette dernière classe de mauvais lait.

On compte quatre principales fraudes commises par les patrons malhonnêtes: celle qui consiste à écrémer le lait avant de l'apporter à la fabrique; celle qui consiste à mettre de l'eau dans le lait pour augmenter la quantité; celle qui consiste à écrémer le lait et à mettre de l'eau dans ce même lait; celle qui consiste à garder chez soi les égouts du lait. Un mot sur chacune de ces fraudes.

*Lait frauduleusement écrémé.*—Cette fraude, comme d'ailleurs les autres dont il est question, est des plus faciles à découvrir maintenant, c'est-à-dire depuis que nous avons le lactodensimètre Quévenne et l'appareil Babcock pour l'épreuve du lait. Pour les patrons malhonnêtes qui ne croient pas pouvoir être facilement découverts s'ils écrément leur lait avant de le porter à la fabrique, il est bon d'expliquer que le gras ou la crème qu'ils enlèvent du lait est plus léger que le lait, et que, conséquemment, celui-ci reste plus pesant, ou a plus de densité, une fois écrémé. Comme, de plus, il contient moins de gras lorsqu'on en a enlevé une partie, il est facile de comprendre que, avec le lactodensimètre qui révèle le degré de pesanteur, ou plutôt de densité du lait, et le Babcock qui établit son pour cent de gras, toute fraude d'écrémage est aisément découverte. C'est ainsi que 33° ou plus, au lactodensimètre, et trois pour cent de gras ou moins, au Babcock, indiquent, ordinairement, un écrémage frauduleux.

*Lait frauduleusement additionné d'eau.*—Voici encore une fraude que les deux appareils mentionnés plus haut permettent de découvrir facilement. En effet, si le lait contient plus d'eau que sa nature ne le comporte, il devient moins dense que le lait à l'état naturel, ce qui est indiqué par le lactodensimètre, et il contient un pourcentage plus bas de gras, ce qu'indique parfaitement le Babcock. C'est ainsi qu'un lait qui marque moins que 28° au lactodensimètre, et 3 pour cent, ou moins, de gras au Babcock, est ordinairement adulteré par addition d'eau.

*Lait écrémé d'abord, puis additionné d'eau.*—Certains fraudeurs, plus habiles que d'autres, sachant que le fait d'écrémer le lait rend celui-ci plus pesant ou plus dense, ce qui rend cette fraude facile à reconnaître, ont pensé, avec raison, qu'en ajoutant ensuite une certaine quantité d'eau à ce lait, ils rendraient à ce dernier sa densité normale, tout en ajoutant au profit de la crème volée celui du poids de l'eau ainsi ajoutée. Mais, malgré leur habileté, ces subtils fraudeurs ont oublié que, dans un tel cas, si le lactodensimètre indique une pesanteur ou densité normale, le Babcock, lui, va démontrer que le pourcentage de gras est très bas.