

*Soins de propreté à prendre par la personne qui traite les vaches.* — Il importe que la personne qui traite les vaches soit propre dans sa tenue, toujours pour la raison que les germes de mauvaise nature pullulent dans tout ce qui est malpropre. Le moins qu'on puisse demander des personnes préposées à la traite, c'est que leurs habits soient propres et exempts de toute mauvaise odeur et que leurs mains, surtout, soient bien lavées immédiatement avant la traite. Un détail à observer à ce sujet, c'est que, l'automne et l'hiver, lorsqu'il faut se servir, soir et matin, d'une lanterne à pétrole pour le temps de la traite, il faut avoir bien soin de l'allumer avant de se laver les mains, car si on l'allume après, l'on est sûr que l'odeur de pétrole se communique aux doigts qui auront concouru à l'allumage et de là au lait avec lequel ces doigts viendront en contact, surtout si la personne qui traite les vaches a la mauvaise habitude de mouiller les trayons avec du lait pour faciliter la traite, chose qui est absolument inutile et qui ne devrait jamais être pratiquée, vu qu'elle est presque toujours une source de malpropreté.

*Nettoyage des flancs et du pis de la vache au moment de la traite.*—Il est supposé que, si les vaches sont bien tenues, c'est-à-dire cardées et brossées avec soin, lorsqu'elles sont à l'étable, ou nettoyées, lorsque, l'été, on s'aperçoit, à leur retour du pâturage, qu'elles ont de la boue attachée aux flancs et au pis, elles sont propres au moment de la traite. Mais, même si elles ont cette apparence de propreté, il faut que la personne qui vient les traire se munisse d'un linge bien net, préalablement trempé dans l'eau, puis tordu afin qu'il reste bien limpide. Avec ce linge, elle doit essuyer le bas des flancs, le pis et les trayons de la vache, afin d'en enlever les poils, les pellicules et les poussières qui y sont adhérents et qui, s'ils ne sont pas enlevés, tombent dans la chaudière pendant la traite, et y sèment des milliers de mauvais microbes. Il va sans dire que ce linge doit être lavé avec grand soin et mis à sécher après chaque traite.

*Rejet du premier lait de la traite nécessaire.*—Une précaution absolument nécessaire à prendre consiste à faire tomber à côté de la chaudière, les premières gouttes de lait qui sortent de chaque trayon, au commencement de la traite. Il a été constaté que plein un dé d'enfant (un centimètre cube) de ce premier lait contenait 2,800 germes qui s'étaient développés dans l'extrémité ouverte, chaude et humide du trayon, entre deux traites. Ayant mis de côté ces premières gouttes de lait, on constata que le lait qui vint ensuite ne contenait que 330 germes par centimètre cube. On voit par ces chiffres, l'importance qu'il y a de rejeter ce premier lait, qui, si on le garde, devient une source d'infection pour le lait du reste de la traite.

*Soin du lait pendant la traite.*—Lorsqu'on traite les vaches à l'étable et que la même personne a plusieurs vaches à traire, il est important, surtout si l'étable n'est pas absolument propre et est imparfaitement ventilée, de ne pas laisser le bidon dans lequel on verse le lait, après la traite de chaque vache, exposé au mauvais air de l'étable. Il faut, dans ce cas qui se rencontre bien trop souvent, mettre le bidon dans un passage extérieur, et y porter le lait de chaque vache aussitôt traité. On évitera, par ce moyen, le danger de voir le lait s'imprégner de la mauvaise odeur de l'étable et de la mauvaise saveur que cette odeur peut lui communiquer.

*Coulage ou filtrage du lait.*—La première chose à faire, immédiatement après la traite, c'est de couler le lait. Il se rencontre encore des gens qui prétendent que c'est perdre son temps que de couler le lait qu'on porte à la fabrique, vu que le fabricant le coule lui-même en le recevant. Ces gens là commettent une grande erreur. Il faut couler le lait et dire tout de suite que le couloir dont on se sert doit être, de préférence, muni d'un linge, même si c'est un couloir en toile métallique. Cette toile métallique empêche bien les grosses saletés de passer, mais non les poils ni les poussières, et rien ne vaut mieux pour arrêter ces derniers, qu'un coton à fromage double.

*Refroidissement du lait.*—Une fois qu'on a mis dans la place où il doit passer la nuit le bidon, on doit procéder au refroidissement, immédiat et fait aussi promptement que possible, du lait. Si l'on a une source d'eau bien froide naturellement, on emplit de cette eau de grandes cuves dans lesquelles on place les bidons; à défaut de cette eau froide, on refroidit celle que l'on a avec de la glace, et, lorsque le lait est destiné à la fabrication du beurre, ce