

3. Le lait deviendra réfractaire à l'action parfaite de la présure. De là, trois raisons inverses pour appuyer la nécessité de l'aération du lait.

1. Le brassage du lait, le tamisage, la distribution en couches minces sur une large surface, élimineront les odeurs volatiles qu'il renferme.

2. Les germes de fermentation qui se trouvent dans le lait, ont ce caractère général qu'ils se développent surtout dans les milieux où il n'existe que peu ou point d'oxygène libre. Quand on laisse le lait fraîchement traité 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 de 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 prendront toujours" plus de livres de lait pour faire une livre de bon fromage.

3. L'aération du lait semble favoriser l'action de certains ferments, qui sans rendre le lait acide, lui donne 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 sûr. 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 longtemps. Le refroidissement ne doit jamais être fait avant l'aération. Une température de 60 à 70 degrés suffira à conserver le lait doux pour la livraison du matin, "pourvu que l'aération ait eu lieu."

PRÉCAUTION

Le lait a 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 à l'utilité de l'abri aux canistres sont de trop.

LAIT FOURNI HONNÊTEMENT

La nomination d'inspecteurs de fabriques de beurre et de fromage améliore la qualité de lait de certains patrons dont les aspirations morales sont satisfaites par l'observation de ce commandement nouveau: "A être découvert ne t'exposeras!" Nos lois punissent sévèrement l'addition d'eau au lait, l'écémage ou la soustraction des

égouts de la traite. Les inspecteurs des sociétés d'industrie laitière sont pourvus d'instruments avec lesquels il est facile de découvrir la fraude; et ils ont des instructions d'aider autant que possible les fromagers à empêcher ces fraudes, et au besoin à faire punir les coupables.

CONSEILS ESSENTIELS A SUIVRE

Je réunis les conseils essentiels à suivre dans le résumé suivant qu'on devra ne pas perdre de vue:

1. N'employer à toutes fins que du lait de vaches qui ont toutes les apparences de la bonne santé.

2. Ne pas envoyer de lait à la fabrique avant la huitième traite.

3. La nourriture doit être abondante, bon marché, appétissante, de digestion facile, saine et nourrissante.

4. Donner de l'eau pure et fraîche tant que l'animal en voudra.

5. Tenir à portée des vaches une boîte ou une auge contenant du sel; ceci augmentera vos profits.

6. Empêcher à tout prix les vaches de boire de l'eau stagnante dans les mares empestées — à chacun d'y voir.

7. Les poireaux sauvages et d'autres herbes assez communes dans nos pâturages de broussailles, donnent une odeur désagréable au lait.

8. Laver avec soin, aussitôt qu'ils ont servi, tous les vaisseaux et instruments qui servent aux manipulations du lait. Laver d'abord à l'eau tiède, avec un peu de soda à laver, ébouillanter, et après cela exposer à l'air — voilà la vraie manière de procéder pour avoir des vaisseaux vraiment propres.

9. Traire les vaches avec des mains sèches, après que le pis a été lavé ou brossé.

10. Ne se servir que de vaisseaux de fer blanc pour la traite.

11. Couler le lait immédiatement après la traite.

12. Ne traire les vaches que dans un endroit où l'air est pur; autrement le lait s'emparera de toutes les mauvaises odeurs.

13. Aérer le lait aussitôt qu'il a été coulé; ceci s'applique également à la traite du soir et à la traite du matin.

14. Dans les temps chauds, refroidir le lait à la température de l'atmosphère, après l'aération, jamais avant.

15. Mettre plutôt le lait dans plusieurs petits vaisseaux que dans un seul grand vaisseau; il se conservera mieux.

16. Faire servir les abris au lait, non seulement contre le soleil, mais de même contre la pluie.

17. Ne livrer que du lait pur et honnête. Le coupable finit toujours par être puni.

On peut obtenir gratuitement copies anglaises ou françaises de ce bulletin pour chaque patron de chaque fabrique, en en faisant la demande au COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE, Ferme Expérimentale Centrale, Ottawa; indiquant le nombre que l'on désire avoir, avec l'adresse exacte du bureau de poste où l'on veut les recevoir.

(Traduction de J. C. CHAPUIS, assistant-commissaire).