

ge, vu que ni linge, ni brosse, ne peuvent pénétrer dans ces fissures. Inutile de dire que tout vase de fer-blanc tellement usé que le fer est visible partout, cesse d'être propre à contenir du lait. La rouille s'en empare en moins d'une heure après qu'il a subi le meilleur lavage et s'incorpore ensuite au lait dont l'acide favorise cette incorporation. Un couvercle fermant bien et juste rend inutile l'emploi de linges dont on se sert parfois pour le fermer plus juste et qui sont une source fréquente d'infection du lait par les microbes.

*Lavage des vaisseaux à lait.*—Maintenant que l'on connaît bien quels sont les défauts à éviter dans la fabrication des vases destinés au service du lait, nous allons voir quelles sont les règles à observer pour bien laver ces vaisseaux et n'encourir, de ce côté, aucun risque quant à la qualité du lait. Disons d'abord ce qu'il ne faut pas faire. Il ne faut apporter aucun retard au lavage des vaisseaux à lait du moment que le lait en est retiré, car tout retard de cette sorte les rend bien plus difficiles à laver. Il ne faut pas ébouillanter le vaisseau en commençant à le laver. Le lait se loge dans toutes les plus petites fissures qu'offrent les vaisseaux dans lesquels on le met; conséquemment aussi dans les grandes et nombreuses fissures que l'on trouve dans les vases mal fabriqués dont il a été fait mention dans le dernier paragraphe. Si l'on ébouillante d'abord le vase, le lait qui se trouve dans ces fissures se trouve cuit, solidifié, durci et il est impossible alors de l'enlever de là, même par un lavage soigné. Comme les germes de putréfaction qu'il contient ne sont pas tous détruits par l'eau bouillante, ils se développent et se multiplient après ce lavage imparfait et, peu d'heures après, le lait se putréfie et finit par avoir la fort mauvaise odeur que l'on trouve à ces dépôts jaunâtres, datant souvent de plusieurs jours, que l'on voit dans les rainures et les fissures des vases mal lavés. Il faut donc commencer par laver les vaisseaux avec de l'eau dont la main peut supporter la chaleur. On conseille de mettre de la poudre wyandotte ou des cristaux de soude (soda à laver) dans cette eau ou, à défaut de ces cristaux, de la lessive ordinaire. Pour faire ce lavage, on se sert ordinairement de torchons. Ces torchons, tout propres qu'ils puissent être, ne sont cependant pas ce qu'il y a de mieux à employer pour ces lavages, car ils ne peuvent aller plus loin que là où l'extrémité obtuse des doigts peut les introduire. Il vaut beaucoup mieux se servir d'une brosse dont les soies ou brins qui la composent pénètrent beaucoup plus facilement et plus loin dans tous les interstices et effectuent un lavage plus efficace. Une brosse à plancher ordinaire est tout ce qu'il faut, pourvu qu'elle ne serve absolument qu'à cet usage. Ce premier lavage effectué, on ébouillante ensuite le vaisseau avec de l'eau aussi chaude que possible. Il y a grand avantage à la laisser séjourner un peu dans le récipient, afin qu'il y ait stérilisation aussi complète que possible. Après le second lavage, il n'y a plus qu'à rincer avec de l'eau froide bien pure et sans mauvaise odeur ou saveur, puis on expose le vase à l'air dans un endroit où luit le soleil et où la poussière du chemin n'a pas d'accès.

Il importe d'enlever du bidon, aussitôt qu'il est arrivé de la fabrique, le petit lait ou le lait écrémé qu'on en a rapporté car, si on laisse passer ces résidus la journée dans le bidon, quelquefois exposés au soleil, ils y sùrissent et il y a vingt à parier contre un que, le soir, quand vient le temps de se servir de ce bidon, on n'a pas, surtout dans les chaleurs de l'été, d'eau chaude pour le laver comme il devrait l'être. Le résultat, c'est que le bidon est mal lavé et reste fourmillant de germes corrupteurs qui contaminent le nouveau lait qu'on y introduit. Pour remédier à cela, comme il est impossible de songer à empêcher qu'on rapporte les résidus de la fabrique dans le bidon au lait, il faut, premièrement, vider et laver le bidon avec un soin scrupuleux immédiatement après son arrivée, puis exiger que le bassin au lait écrémé ou au petit lait de la fabrique soit en fer-blanc, soit vidé et rincé tous les jours et soit stérilisé à la vapeur au moins deux fois la semaine. Si, à part cela, le fabricant est obligé, par son contrat d'engagement, à pasteuriser ces résidus une fois qu'ils sont dans le bassin, au moyen de la vapeur, il y aura là un grand danger d'évité quant à la contamination du lait et à la santé des troupeaux.

*Vases en bois et en zinc proscrits pour le lait.*—On ne doit jamais se servir de vases en bois ni de chaudières en zinc pour y mettre le lait. Les seaux en bois deviennent en peu de temps très difficiles à bien laver. Quant aux vases en zinc, au contact de l'acide du lait, il s'y produit une réaction chimique qui y fait développer des sels délétères, nuisibles à la santé.