

ce que nous aurons à enseigner pour traire les vaches laitières, appartenant au chapitre consacré à ces animaux. — Les manipulations du domaine de la laiterie sont relatives au transport du lait, à son coulage, à la formation de la crème et à l'écémage.

1° *Transport du lait.* Le lait, recueilli dans les seaux à traire (fig. 3, 4), est porté immédiatement à la laiterie. Si elle est à proximité, ce qui est peut-être le mode le plus avantageux, ou versé dans les basses ou rafraichissoirs (fig. 6), de la contenance de plusieurs seaux, et transporté ainsi quelquefois de points fort éloignés, soit à la main, soit au moyen d'un bâton, sur les épaules de deux hommes.

Cette méthode de traiter le lait, qui est presque partout en usage, a cependant été reconnue pour être désavantageuse. D'abord on mêle ainsi le lait de toutes les vaches ce qui est contraire aux intérêts du fermier dans bien des cas. Ensuite le lait, secoué, agité et battu par le transport, donne moins de crème, et cette crème est moins bonne et moins épaisse. Enfin, en transvasant ainsi plusieurs fois le lait, on forme de la mousse qui s'oppose au facile dégagement de la crème, et on provoque des courants électriques qui hâtent sensiblement sa coagulation.

2° *Coulage.* C'est une opération qui a pour but de séparer du lait les poils et les malpropretés qui auraient pu y tomber pendant la mulsion ou le transport. Elle se fait de la manière la plus simple en puisant le lait dans les rafraichissoirs, et en le versant doucement dans la couloire ou la passoire (fig. 9), qu'on tient aussi près que possible de la surface du lait dans les terrines, pour ne pas provoquer de la mousse ou un jaillissement qui souillerait les vases et les tables de la laiterie.

*Le lait doit être coulé encore chaud* dans les terrines (fig. 14, 15), suivant le doct. ANDERSON. Selon lui, le lait porté à une grande distance, agité et refroidi avant d'être mis dans les terrines, ne produit jamais autant de crème ni d'aussi bonne que s'il eût été versé aussitôt après la mulsion. Ce principe, qui paraît fondé sur l'observation, n'est cependant mis en pratique presque nulle part, et dans la majeure partie des grandes laiteries, le lait a eu le temps de se refroidir dans les rafraichissoirs avant d'être coulé dans les terrines. — Il y a plus, et dans quelques pays on suit une marche absolument contraire: ainsi, dans quelques parties de l'Angleterre, et en Hollande dans les belles laiteries des environs de Rotterdam et de La Haye, le lait chaud est versé dans de grands vases en cuivre qu'on plonge immédiatement dans l'eau froide pour enlever le plus rapidement possible la chaleur du lait avant de le verser dans les terrines où il doit former sa crème. En Lombardie, on entoure même les vases à lait de glace pour les rafraichir avec plus de célérité. Quoi qu'il en soit, il paraît bien reconnu qu'il est avantageux de refroidir promptement le lait dans les terrines à crème, mais en évitant de le transvaser, de le battre et de l'exposer trop au contact de l'air.

*Couler séparément le lait de chaque vache* dans des vases distincts, est une pratique qui a de nombreux avantages. En agissant ainsi,

un fermier pourra, par le goût, l'odeur, l'aspect, les autres qualités physiques du lait, et des essais au lactomètre répétés de temps à autre, noter et surveiller toutes les variations qui surviendront dans ses produits, et qui seront dues au changement de nourriture, au régime, à la santé de ses animaux, ou à beaucoup d'autres causes accidentelles. Cette méthode lui permettra d'ailleurs de porter immédiatement remède à des accidents dont il ne se serait pas sans doute autrement aperçu, d'améliorer, par des mélanges ou des manipulations raisonnées, la qualité des produits de sa laiterie, et d'éloigner tout ce qui pourrait nuire à ses profits.

3° *Formation de la crème.* Les terrines, une fois remplies, seront posées doucement et avec précaution à l'endroit où elles doivent rester. On lave toutes les taches du lait qui aurait pu se répandre sur les bords des vases, les banquettes, etc., et on enlève les rafraichissoirs, couloirs et autres ustensiles dont on a fait usage. Les terrines se placent, la plupart du temps, sur les banquettes; en été, on les pose souvent sur le plancher, parce que c'est là où la température est la plus égale et la plus fraîche.

*La crème est montée* ordinairement au bout de 24 heures, quand la température est de 10 à 12 degrés; elle peut se faire attendre 36 heures et davantage. Par une température plus élevée, elle se forme plus vite, et peut être recueillie au bout de 16 heures, et même de 12 et de 10 heures. Pendant les temps d'orage, elle monte aussi avec célérité. 24 heures, à la température ordinaire de la laiterie, paraissent nécessaires à la complète séparation de la crème.

*La première portion de crème*, c'est-à-dire celle qui monte la première à la surface, est d'une meilleure qualité et plus abondante que celle qui monte ensuite dans le même espace de temps; la crème qui monte dans le deuxième intervalle est plus abondante et meilleure que celle qui monte dans le troisième espace de temps égal à chacun des deux autres, et ainsi de suite, la crème décroissant en qualité et en quantité jusqu'à ce qu'il ne s'en élève plus à la surface du lait.

*Pour obtenir une crème abondante, fine et délicate*, il faut donc ne la recueillir que sur le lait qui est tiré le dernier pendant la mulsion, et enlever celle qui monte la première à la surface. Si l'on veut obtenir, dit ANDERSON, des beurres délicats et fins, il faut, à une température modérée, lever la crème au bout de 6 ou 8 heures, et si la laiterie est assez considérable pour faire des beurres extrêmement fins, il faut, dans ce cas, lever la crème au bout de 2, 3 ou 4 heures.

*Un lait épais* produit une moindre quantité de la crème qu'il contient qu'un lait plus liquide ou plus maigre; mais cette crème est de meilleure qualité. Si on verse de l'eau dans ce lait épais, il produira plus de crème, mais cela nuit beaucoup à la qualité.

*Plus les vases présentent de surface*, plus aussi la crème semble se former avec facilité. 3 ou 4 pouces paraissent être l'épaisseur du lait la plus favorable au départ de la crème. En Angleterre, dans les grands vases plats dont on se sert quelquefois, et où le lait n'a pas