

Ces diverses modifications dans la texture du beurre ne sont pas, en somme, des défauts très graves. Si elles nuisent quelque peu à la valeur du produit, elles n'entravent nullement son utilisation. Il n'en est pas de même des défauts que nous allons maintenant envisager. Ceux-ci déprécient toujours les beurres très notablement et même, lorsqu'ils sont fort accentués; ils peuvent les rendre inutilisables. Ils comprennent les goûts et odeurs anormaux ou désagréables que les beurres possèdent parfois.

De tels accidents peuvent dériver d'une alimentation mal comprise des bêtes laitières ou de l'introduction d'aliments avariés dans les rations. C'est ainsi que toutes les plantes qui renferment des huiles essentielles à odeur accentuée doivent être éliminées des rations: la germandrée, l'ail, le poireau, par exemple. Les plantes crucifères peuvent y figurer, mais à doses modérées; il vaut mieux toutefois s'abstenir de faire emploi de certaines d'entre elles, comme le navet. Les tourteaux, d'utilisation si intéressante, en raison de leur haute valeur alimentaire, sont dangereux s'ils ne se présentent pas en parfait état de conservation. Les produits d'ensilage, même réussis, se montrent plutôt nuisibles à la qualité des beurres s'ils sont donnés en fortes quantités; ils le sont toujours, même à doses faibles, si pendant la conservation en silo ils ont contracté des odeurs fortes et désagréables. Trop souvent, le goût défectueux du beurre provient d'un manque de propreté dans la récolte et le travail du lait, ou encore d'une mauvaise disposition des locaux de la beurrerie. Si les vaches sont traitées sans avoir été nettoyées, si les allées et venues sont fréquentes dans la vacherie pendant la traite, des particules de matières organiques diverses et, notamment des fragments excrémentiels viennent en contact avec le lait. Il n'en faut pas plus pour que le liquide et le beurre qui en dérivent contractent une "odeur d'étable", de vacherie, désagréable. Le fait peut se produire encore si la beurrerie a été installée dans le voisinage immédiat de la vacherie. Les odeurs, les poussières qui s'échappent de cette dernière, ont tôt fait de nuire à l'arôme naturel du beurre. D'une façon générale, d'ailleurs, la beurrerie ne saurait être trop éloignée de tous les locaux de la ferme d'où se dégagent des odeurs. C'est ainsi qu'elle ne doit pas être voisine de la porcherie. Il faut bien se garder aussi de laisser séjourner ou d'entasser du fumier dans son voisinage.

Le matériel utilisé dans le travail du lait devient facilement une source d'odeurs diverses s'il n'est pas maintenu très propre. La raison en est, le plus souvent, qu'il s'ensemence d'une foule de microbes qui, contaminant ensuite le lait, peuvent provoquer des modifications de ses divers constituants et notamment de la matière grasse, au cours desquelles des produits sapides et odorants, désagréables, apparaissent. C'est ainsi que le beurre peut contracter un "goût amer".

D'autres causes peuvent d'ailleurs déterminer l'apparition de l'amertume; ainsi une alimentation dans laquelle figurent des fourrages avariés ou des plantes comme les lupins; des affections inflammatoires de la mamelle. Parfois, le lait de certaines vaches devient amer vers la fin de la lactation et le goût du beurre s'en ressent. Quelquefois le goût amer est attribuable à des réactions chimiques déterminées par le contact du lait ou de la crème avec des seaux ou récipients métalliques, en fer étamé, mal entretenus, éraillés. Aux places où le fer est mis à nu il peut se former, par suite de la combinaison de ce métal avec l'acide lactique qui se produit dans le lait ou la crème, du lactate de fer qui leur communique, ainsi qu'au beurre en dérivant, une saveur amère et astringente. On voit par là que s'il est toujours nécessaire de veiller à la propreté des ustensiles servant au travail, il est non moins important de maintenir en parfait état l'étamage de tous ceux qui sont en métal.

Parfois le beurre possède un goût de "moisi". On en trouve l'origine dans des champignons microscopiques qui peuvent se développer à sa surface lorsque les soins de conservation font défaut. Il arrive, très rarement d'ailleurs, que le beurre présente un "goût de betterave". Une moisissure peut encore en être responsable.

Dans quelques cas, le beurre a un "goût de bois" plus ou moins accentué. Cela peut provenir de l'emploi, dans la fabrication d'appareils en bois insuffisamment affranchis, mais plus généralement des tonnelets souvent utilisés à l'expédition des beurres. Ces tonnelets sont habituellement en chêne ou hêtre, parfois en sapin. Il est nécessaire de les affranchir avant utilisation; par exemple, à l'aide d'une lessive de potasse à 5° Beaumé, dans laquelle on les fait baigner pendant vingt-quatre heures, puis on les laisse en contact pendant plusieurs heures avec une solution d'alun à 5° dont on les remplit. On vide, fait sécher et rince finalement à l'eau froide.

Les défauts des beurres—Suite.

Le défaut le plus fréquent des beurres, c'est le "goût de rance" que nombre d'entre eux contractent peu de jours après la fabrication. Le rancissement est attribuable d'une part à une décomposition des éléments constitutifs du beurre (glycérides) au cours de laquelle des acides sont mis en liberté et notamment l'acide butyrique malodorant, décomposition facilitée par l'air et la lumière, et d'autre part à l'action de microorganismes apportés le plus souvent par l'air. Pour retarder le plus possible le rancissement, il est nécessaire d'entourer de grands soins la fabrication, de faire le délaitage avec de l'eau bien pure (qu'il pourrait être avantageux d'additionner d'un peu d'acide lactique) de mettre le beurre en mottes aussi volumineuses et aussi ramassées que possible et de le conserver à l'abri de l'air et de la lumière dans un endroit frais. Le séjour dans une chambre froide où la température est maintenue à 25 ou 26 au-dessus de zéro, se montre favorable, mais il ne peut donner de bons résultats que dans le cas de beurres bien fabriqués.

On a des exemples de beurres qui après quelques semaines de séjour dans une glacière présentaient un "goût de poisson" fort désagréable. Bien entendu le froid n'en était pas la cause, mais il s'était montré impuissant à prévenir le développement des microorganismes nuisibles dont les beurres s'étaient ensemencés au cours de leur fabrication.

Le procédé le plus généralement suivi pour retarder l'altération du beurre c'est, comme on sait, le salage. Celui-ci doit être fait très uniformément sous peine de provoquer la formation de marbrures, comme il a été dit plus haut, dans la pâte du beurre. La quantité de sel à employer est fort importante. Elle doit dépendre dans une certaine mesure de la teneur du beurre en eau et varier dans le même sens. Une insuffisance de sel est nuisible, mais un excès est également désavantageux. Si le sel, dans une proportion voisine de 25%, est en général fort utile à la conservation parce qu'il porte son action surtout sur les moisissures dont le rôle dans le rancissement est certain, il peut n'en plus être de même lorsque sa proportion s'élève par trop, car alors, il tend à paralyser les ferments lactiques que renferme le beurre et par lesquels la matière grasse est protégée dans quelque mesure contre les microorganismes, agents d'altérations diverses.

NOUVELLES CHARTES

La "Gazette du Canada" publie les nouvelles chartes accordées sous le sceau du secrétaire d'Etat du Canada. Voici celles qui ont trait aux nouvelles compagnies ayant leur principale place d'affaires dans la province de Québec: