

Ensuite, il est chauffé au moyen d'un calorisateur spécial qui reçoit le lait en quantité suffisante pour alimenter le cylindre dans lequel se fait la séparation.

Q. Il passe du calorisateur dans le cylindre ? R. Oui.

Q. A quelle température ? R. Environ 88 degrés. Il passe directement dans le cylindre d'où il sort directement, partie en crème, partie en lait bleu.

Q. Que faites-vous de la crème après le procédé de séparation ? R. Il faut la refroidir ensuite jusqu'à 45 degrés, environ. Je recom manderais plutôt d'abaisser la température davantage, parce que le refroidissement de la crème neutralise le mauvais effet de la chaleur. Une certaine quantité de caséine se trouve retenue dans la crème, et le refroidissement a pour effet de la séparer de nouveau. Pour cette opération, nous avons un réfrigérateur spécial, bien qu'elle puisse être faite au moyen de l'eau fraîche ou de la glace, de la manière ordinaire. Nous laissons reposer la crème dans un bassin *ad hoc* jusqu'au soir. Ce bassin à crème est construit de la même manière que la cuve à fromage, avec un appareil semblable de calorisation, et dans la soirée, nous préparons la crème pour le battage qui se fait le matin suivant.

Q. Vous ne la laissez pas vieillir ? R. Nous ne la gardons pas plus de 24 heures. Nous voulons l'avoir en bon état pour le battage du matin, à la même température, environ, et pour l'avoir dans cette condition, nous sommes quelquefois obligés de recourir à l'emploi de moyens artificiels. Nous tenons beaucoup à avoir la crème en bonne condition pour le battage.

Q. A quelle température la tenez-vous ? R. La température convenable pour la crème dépend beaucoup des circonstances. Dans l'état atmosphérique ordinaire, nous la tenons à 60 degrés ; si le temps est frais, nous la tenons à 65 degrés ; et dans l'automne, lorsqu'il est plus frais encore, nous ajoutons dix pour cent, ou plus, de lait aigre ou de lait de beurre aigre, pour amener l'acidulation de la crème. L'expérience seule peut nous guider pour cela.

Q. Vous pensez que l'usage du centrifuge nécessite l'emploi d'appareils de calorisation et de refroidissement pour régler la température de la crème ? R. Dans les fabriques, oui ; mais ils ne sont pas indispensables dans l'industrie privée où l'on peut facilement se dispenser de chauffer ou refroidir le lait et la crème.

Q. Vous dites que lorsque la crème est séparée du lait, il vous faut la refroidir jusqu'à 45 degrés, environ. Si vous n'avez pas d'appareils réfrigérants, comment vous y prenez vous dans une petite laiterie ? R. Dans une laiterie de ce genre, il n'est pas nécessaire de chauffer le lait, et par conséquent, il n'existe aucune nécessité absolue de le refroidir.

Q. Par la méthode ordinaire, lorsque vous avez obtenu la séparation de la crème, il vous faut la laisser fermenter. Si, dans une laiterie particulière, la crème était séparée du lait par le centrifuge, elle serait parfaitement douce ?—R. Oui.

Q. Ne croyez-vous pas qu'il serait préférable de la laisser fermenter avant le battage ? Ou bien, est-il mieux de la battre pendant qu'elle est douce ?—R. Cela dépend du marché. Si vous faites du beurre pour la consommation locale, on préférera un beurre qui a de l'arôme, comme cela se voit dans tous les pays du nord. Pour cette classe de consommateurs, vous devrez, par conséquent, fabriquer un beurre qui ait de l'arôme, et pour cela, il faut laisser fermenter la crème. Plus l'acidulation est marquée, plus l'arôme est prononcé.

Q. Pensez-vous que vous puissiez produire un beurre qui se conserve bien, si vous vous servez de crème non acidulée ?—R. Oui. De fait, le beurre qui se conserve le mieux est celui qui est fait avec de la crème douce.

*Par M. Cochrane :*

Q. La quantité du produit est-elle la même ?—R. Non, pas aussi considérable. Tout le beurre danois exporté au Brésil et aux Indes Occidentales provient de crème levée au moyen des crémeuses profondes, et cette crème est battue pendant qu'elle est parfaitement douce. La seconde qualité de beurre provient de crème convenablement acidulée. Si l'acidulation n'est pas complètement développée, ou si elle est portée trop loin, vous obtiendrez un produit mou et huileux qui ne se conservera pas longtemps.