

FABRICATION DU BEURRE

RÉCEPTION DU LAIT.—ÉCRÉMAGE.—PASTEURISATION.—REFROIDISSEMENT DE LA CRÈME.—MATURATION DE LA CRÈME ET FERMENTS.—BARATAGE.—TRAVAIL ET SALAGE DU BEURRE.—QUALITÉS ET DÉFAUTS DU BEURRE.—EMPAQUETAGE.—CONSERVATION.—TRANSPORT.—COMPOSITION DU BEURRE.—RENDEMENT DU LAIT EN BEURRE.—JUGEMENT DU BEURRE.—TAUX DE FABRICATION.—BEURRE D'HIVER.—BEURRE OU FROMAGE.

RÉCEPTION DU LAIT

En principe, les fabricants ne devraient jamais recevoir de lait qui ne soit pas de première classe. On entend par mauvais lait, comme nous l'avons vu dans le bulletin No 2, 1° le lait qui a été écrémé ou additionné d'eau ; 2°, le lait malpropre, mal aéré, qui n'a pas une bonne odeur bien franche ; 3°, le lait trop avancé, trop acide ; 4°, le lait d'une vache malade ou fraîche vélée ; 5°, du lait altéré, comme le lait visqueux, le lait bleu, etc., ou du lait ayant un mauvais goût provenant de certains aliments consommés par les vaches. Tous ces derniers laits peuvent causer à la communauté des patrons beaucoup plus de dommage que l'écrémage ou l'addition d'eau. Avec de mauvais lait, un fabricant ne peut faire ni bon beurre, ni bon fromage ; c'est une chose absolument impossible ; et, s'il n'a pas le contrôle absolu de la réception du lait, il n'est pas juste de le tenir responsable des défauts d'arôme du fromage ou du beurre, lorsqu'il n'y a aucune faute de fabrication, surtout si les défauts du lait ne sont pas apparents au moment de sa réception.