

retiennent au fond par leur poids. Voilà pourquoi la crème ne monte pas, le beurre ne sort pas. Ajoutez en le mêlant deux pintes d'eau par seau de lait, ou de crème. dans ces cas, et vous verrez la crème monter et le beurre sortir, parce que l'eau que vous aurez ajouté aura lavé cette gomme concentrée autour des globules qui les empêchait de monter. Vous arriverez encore mieux au but en développant une certaine acidité dans la crème. Si vous barattez la crème douce vous aurez 77 pour cent du beurre qu'elle contient. Si vous la barattez sure, vous en retirerez 97 pour cent. Si vous en barattez de la douce et de la sure ensemble, la sure cèdera son beurre plus vite, et voyant une certaine quantité de beurre sortie, vous arrêterez le barattage avant que la crème douce mêlée à la sure ait cédé son beurre qui sera perdu et s'en ira dans le petit lait. Mêlez la crème à baratter 20 heures avant l'opération pour éviter cet inconvénient. La température joue aussi un rôle en cela. Barattez la crème à une température de 57° à 59° en été, de 62° à 66° en hiver. Si elle est trop froide, les globules trop durs ne s'agglomèrent pas. Donc pour faire le beurre qui semble difficile, commencez par diluer la crème, pour lui ôter son trop de viscosité, puis acidifiez-la pour détruire encore mieux cette viscosité et enfin mettez-la à la température voulue. (Rapp. du prof. Robertson, 88, pp. 45, 46 et 47).

Quant à la question du sel voici le rapport d'un comité chargé d'examiner des échantillons de beurre préparés dans un essai de sel à beurre fait par la beurrerie du collège de Guelph. Pour ce qui est de la qualité, le sel canadien a eu un léger avantage sur le sel anglais, mais au point de vue de la diminution de poids causée par l'addition du sel et le travail du beurre, le sel anglais a remporté un léger avantage. Le comité conclut en recommandant :

1. L'usage de sel pur et net, à grains de grosseur aussi uniforme que possible, qui se dissolve entièrement et promptement avant qu'on travaille le beurre une seconde fois ;
2. L'usage d'un papier parchemin sur la couche de sel en dessus de la tinette, entre cette couche et le couvert ;
3. Le trempage fréquent des tinettes dans la saumure pour remplacer l'humidité qui s'évapore ;
4. Le maintien d'une température toujours égale dans l'endroit où est le beurre. (Rapp. 87, p. 33).

Avant d'aborder la question de fabrication du fromage, quelqu'un se posera peut-être la question qui suit. Vaut-il mieux faire du beurre ou du fromage ? A cette question le professeur Robertson répond : Je ne recommande pas les beurreries pour la confection du beurre en été, en compétition avec les fromageries. Là où la chose a été essayée, les beurreries n'ont pas réussi. Et cela vient des circonstances. On ne devrait pas chercher à placer notre beurre sur un autre marché que notre marché local, en été. Pendant cette saison nous ne pouvons faire avec succès compétition aux cultivateurs anglais, français ou suédois sur les marchés européens. La difficulté de transporter sans dommage les beurres délicats dans les cités lointaines de l'Angleterre en été, est à peu près insurmontable. En hiver, cette difficulté n'existe pas. Notre véritable saison pour faire le beurre s'étend de Novembre à Avril. On pourrait utiliser comme beurrerie en hiver le bâtiment qui aurait servi de fromagerie en été. Il n'y aurait à dépenser pour cette conversion d'une fromagerie en beurrerie qu'une somme d'environ \$200 pour 500 vaches. L'usage généralisé de l'ensilage donnerait une nourriture succulente pour l'hiver, et nous procurerait la possibilité de doubler les profits qu'on a retirés de la fabrication du beurre en été. (Rapp. du prof. Robertson, 88, p. 5).

6. FABRICATION DU FROMAGE.—En étudiant les conférences sur la fabrication du fromage, deux points m'ont frappé. M. John Robertson, de London, les a développés comme suit : Beaucoup de fromage manque de saveur. Il

n'est pas mauvais, n'a pas mauvaise apparence, mais ne vous dit rien. Il en attribue le défaut au fait que le caillé n'a pas été assez uniformément coupé. Des morceaux de caillé restés trop gros ont gardé du petit lait à leur intérieur, et c'est ce petit lait qui l'empêche de prendre de la saveur. Il se plaint aussi que souvent le fromage n'a pas de force et travaille dans la chambre à sécher jusqu'à se fendre, s'il fait bien chaud. Il attribue ce défaut au fait qu'on retire le petit lait lorsqu'il est très acide. Il demande qu'on le retire juste au moment où il va devenir acide, et dit qu'il n'y a qu'une règle pour trouver le bon moment, la pratique qui enseigne au fromager l'instant voulu et qui est variable (Rapp. 87, pp 74, 75.)

M. Derbyshire, lui, de son côté, constate que les bâtisses consacrées aux fromageries sont tellement mauvaises qu'il est impossible d'y régulariser la température, et attribue la mauvaise fabrication à cette cause plus qu'à toute autre. Il demande surtout une chambre à sécher tout à fait étanche, afin qu'on puisse y régler la température à volonté. (Rapp. 87, pp. 123, 124).

Enfin, M. George Alexander, de Watford, lit une lettre d'Angleterre dans laquelle un acheteur lui dit qu'une mauvaise boîte fait perdre à un fromage, bon d'ailleurs, une valeur de deux à trois chelins par quintal. La chose vaut la peine d'être notée. (Rapp. 88, p. 120).

7. COMMERCE DES PRODUITS LAITIERS.—On se plaint quelquefois qu'on n'a pas de marché pour le beurre. A cela le professeur Robertson répond, que pour en avoir un, il faut s'appliquer à développer les besoins des marchés locaux de nos villes. Des vingtaines de familles sont prêtes à payer des prix rémunérateurs pour un approvisionnement régulier de bon beurre. Un bon marché local serait profitable d'une manière plus constante pour un fabricant de beurre qu'un marché étranger. La meilleure qualité de beurre commandera toujours un prix extra et rencontrera toujours une demande illimitée. (Rapp. 87, p. 16).

M. Thomas Johnston, acheteur de beurre de Toronto, est d'opinion qu'on doit vendre le beurre du moment qu'il est prêt pour le marché. S'il est bon et bien fait alors, il trouve toujours un bon prix pour l'exportation, si l'on peut le transporter dans des réfrigérateurs. On ne doit jamais exporter de beurre fait avant juin. On ne doit jamais garder les beurres de juin, juillet et août. Il est contre la spéculation qui fait garder le beurre en vue d'un plus haut prix. Quel que soit le plus haut prix obtenu, il aura toujours perdu en saveur et en poids. Les beurres de septembre et octobre peuvent seuls être gardés sans trop de danger et encore il ne conseille pas de le faire. (Rapp. 77, p. 20).

A propos de marché pour le fromage, M. Derbyshire dit que si l'on n'a pas de marché local, c'est parce qu'on envoie tout le bon fromage ailleurs et qu'on n'en vend que du mauvais sur le marché local. Il se plaint du trop grand nombre de mauvaises fabriques. Le professeur Robertson blâme les spéculateurs qui trouvant un prix raisonnable ne l'acceptent pas et détiennent leur fromage. Il dit qu'ils finissent par perdre, en supposant qu'ils vendraient un peu plus cher plus tard. Le professeur Hoard dit que la difficulté de trouver un bon marché régulier vient de ce que plus de la moitié du fromage fabriqué n'est pas bien fait. M. Caswell, d'Ingersoll, croit qu'il importe de vendre aussitôt que le fromage est prêt pour le marché. (Rapp. 87, pp. 148, 149).

8. UTILISATION DES DÉCHETS DU LAIT.—M. le Professeur Robertson indique le cochon comme l'animal le plus propre à consommer d'une manière profitable le petit lait résidu des fromageries ou des beurreries. Le petit lait de fromagerie contient 93 pour cent d'eau ; 0.92 ou près d'un pour cent de substance azotée, 0.32 ou un tiers de livre pour cent de gras, 4.65 de sucre de lait, 0.35 ou un tiers de livre pour cent d'acide lactique, 0.75 ou trois quarts de livre pour