

Q. Le meilleur procédé que j'aie pu encore trouver est celui-ci : Prenez, si vous ne voulez pas mettre le doigt dans la crème, quelque instrument de la grosseur du doigt, et introduisez-le à dans la crème de manière à le faire descendre jusque dans le lait. Si la crème se sépare et ne se réunit pas de nouveau, vous ne pouvez pas en obtenir davantage, ou du moins bien peu ; mais si la crème se réunit, il n'est pas encore temps de la recueillir, il doit s'en former encore ?—Cela est vrai. Mais cela ne vous indiquera que le moment favorable à l'écémage, et où la crème cessera de monter dans les conditions existantes ; mais cela ne vous fera nullement connaître si ces conditions sont favorables. Nous devons maintenant aller plus loin, et chercher un procédé au moyen duquel nous saurons si nous obtenons du lait toute la crème qu'il contient.

*Par M. Hesson :*

Q. Quelle est la température nécessaire pour l'écémage ?—On la recueille plus facilement avec une température basse. La meilleure manière consiste à déposer le lait aussitôt que possible après la traite, parce qu'il est alors dans la meilleure condition pour son refroidissement. Je réduirais alors sa température à environ 60 degrés, et je voudrais conduire toutes les opérations subséquentes de la fabrication du beurre autant que possible à la même température, même celles employées pour sa conservation. Ayant abaissé la température du lait après qu'il a été traité, à 60 degrés, je le garderais à ce degré de refroidissement. Pour le lavage dans la baratte, il est nécessaire cependant, afin de durcir convenablement les granules, d'abaisser la température du beurre à environ 55°. Ensuite on devrait l'élever à 58° ou 61°, le laver et l'empaqueter ainsi.

*Par M. Fisher :*

Q. Comme je comprends la question, vous ne paraissez pas désirer que la chaleur animale soit enlevée trop rapidement ?—En tant qu'il s'agit de la chaleur animale ou de l'odeur, le mieux sera d'en débarrasser le lait le plus vite possible, mais nous ne devons pas refroidir le lait pour lui enlever sa chaleur animale, et le déposer pour l'écémer à une température basse, parce que, par ce procédé, il serait impossible d'obtenir les mêmes résultats qu'au moyen d'une température graduellement abaissée. La meilleure condition pour la production de la crème est un abaissement de température graduel. Si vous chauffez le lait à 120°, soit en le mettant sur un poêle, ou en le soumettant à l'action de l'eau chaude, vous obtenez un meilleur résultat, et en le réchauffant, vous réussissez à le priver de sa chaleur animale ou de son odeur, qui est sujette à objection.

Q. Je pense que la chaleur naturelle du lait est d'environ 90° ?—Elle est d'environ 98°.

Q. Vous désirez abaisser la température du lait à environ 60° ? Voudriez-vous qu'il fût amené à cette température aussi rapidement que possible et l'y maintenir, ou préféreriez-vous qu'il y fût amené graduellement ?—Je voudrais le premier refroidissement plus rapide, et le second plus lent. L'application mécanique de l'eau produira ce résultat, par la raison qu'il y a plus de différence d'abord entre la température de l'eau et celle du lait. Entre 98° et 70° de chaleur, le lait subit une période critique où il peut surir aisément. Pour cette raison il convient de le refroidir tant soit peu rapidement. Quant il arrive à 70°, le lait devient aigre plus lentement, et en le refroidissant un peu moins promptement à partir de ce degré de température, on en obtient une plus grande quantité de crème.

Q. Est-ce que par ce moyen vous pouvez obtenir toute la crème possible dans l'espace de douze heures ?—Je le pense, si les circonstances sont favorables ; dans le cas contraire, il pourrait se faire qu'il faudrait vingt-quatre heures pour l'obtenir.

*Par M. Sproule :*

Q. Recommandez-vous l'usage de vaisseaux d'un grand ou d'un petit diamètre, de crémiers étroites et profondes ou de larges vaisseaux ?—De larges vaisseaux, les circonstances étant les mêmes, ont un plus grand avantage. Plus ils sont grands, plus on peut obtenir la crème d'une manière économique, considérant le coût des vaisseaux et celui du travail nécessaire. Mais il existe une limite quant à la grandeur des vaisseaux à employer pour refroidir le lait. S'ils sont trop longs et trop larges, par