

PRÉPARATION DU LAIT POUR LES BEURRERIES

1. Voyez à ce que les vaches aient une abondante provision de bonne nourriture saine. Ajoutez à l'herbe du son ou du grain. Le blé-d'inde et les pois rendent le beurre ferme. Si l'herbe est sèche ou rare, donnez du fourrage vert. La qualité de la nourriture détermine jusqu'à un certain point la qualité des globules de gras du lait. Le bon beurre se compose, pour la plus grande partie, de ces globules. Le fourrage vert a un meilleur effet sur la qualité du beurre, si on le fait manger un jour ou deux après qu'il est coupé.

2. Voyez à ce que les vaches aient une abondante quantité d'eau pure et froide. Une cuisinière pourrait aussi bien s'attendre à faire de bon gruau ou porridge avec de la farine d'avoine moisie et de l'eau croupie qu'on a droit d'espérer avoir du lait pur et sain, de saveur douce, lorsque la nourriture consommée par la vache est mauvaise et sa boisson infecte.

3. Voyez à ce que les vaches aient accès à un endroit où il y a du sel, chaque jour. Elles savent mieux que n'importe qui en prendre au besoin.

4. Voyez à ce que les vaches ne soient ni inquiétées ni ahuries. Tout mauvais traitement qui excite une vache diminue la quantité et nuit à la qualité de son lait.

5. Lorsque la chose est praticable, que les vaches soient traitées régulièrement au même temps et par la même personne.

6. Il faut brosser le pis et le frotter avec une serviette rude avant de traire la vache.

7. Le lait doit toujours être coulé avec soin immédiatement après que la traite est finie.

8. L'aération parfaite du lait pendant quelques minutes qu'on peut obtenir en le brassant ou le brassant améliore la saveur du beurre.

9. Lorsque le lait est mis à crêmer, il faut qu'il soit à une température de 90° Fahr.

10. Lorsqu'on se sert de vases profonds pour faire crêmer, il faut que l'eau du réservoir soit tenue au-dessous et aussi près que possible de 45° Fahr.

11. Le réservoir doit être à l'abri du soleil.

12. Lorsqu'on n'a pas de source courante, on économise le pouvoir réfrigérant de l'eau froide, si on amène cette dernière par le fond du réservoir et si l'on fait écouler l'eau réchauffée par le dessus. Si l'eau est rare, on peut faire écouler cette dernière dans une auge pour servir au bétail de la ferme.

13. Les bidons au lait doivent être lavés d'abord dans de l'eau froide ou tiède, et ensuite rincés dans de l'eau bouillante avant qu'on les expose à l'air. On augmentera le pouvoir nettoyant de l'eau chaude en y ajoutant un peu de soude ou de borax.

QUALITÉ DE LA CRÈME

14. Depuis que des directeurs de beurrieres ont adopté le plan de payer la crème suivant son rendement en beurre, il s'est produit du mécontentement parmi les patrons à cause de la différence que la comparaison a rendu évidente. Dans la plupart des cas, la difficulté a

pour cause l'idée erronée que la crème la plus riche est la meilleure pour faire du beurre et la plus profitable pour les patrons. Ce n'est pas le patron fournissant de la crème qui donne le plus grand nombre d'onces de beurre par ponce qui obtient toujours le plus grand rendement du lait qu'il a mis crêmer. Le lait qui a été mis à crêmer dans des vases profonds, à une haute température, et qui n'a pas été refroidi au-dessous de 60° Fahr., donnera une crème très riche au point de vue du rendement en beurre; mais on en obtiendra une plus petite quantité de crème et une moindre quantité de beurre que lorsque le lait est refroidi jusqu'à 45° Fahr. Plus longtemps la crème reste sur le lait après qu'elle est vraiment toute montée à la surface, moins elle occupe d'espace. A mesure qu'elle diminue en volume elle devient plus riche, pour chaque ponce proportionnel, mais la quantité totale de crème retirée du lait ne rendra pas plus de beurre qu'elle n'en aurait rendu avant d'être devenue plus compacte par suite de sa station prolongée sur le lait. (Le ponce de crème des crémeries est égal à 113 pouces cubes ou à un ponce d'épais dans un vase cylindrique de 12 pouces de diamètre). Lorsque le lait est écimé toutes les 12 heures, la crème ne rendra pas autant d'onces de beurre par ponce qu'elle n'en rendra si le lait n'a été écimé qu'au bout de 24 heures ou plus, mais le surplus de crème qu'on peut obtenir au bout de 12 heures de lait mis à crêmer dans l'eau à la glace permettra de faire autant de beurre que si l'on avait laissé crêmer plus longtemps le même lait.

15. On ne doit pas remettre à au delà de 24 heures après qu'il a été mis à crêmer, l'écimé du lait. Il faut enlever du lait la crème avant qu'elle ait suri. Sa valeur à la beurrierie, pour la fabrication du beurre, ne dépend pas seulement de sa richesse en gras; elle doit encore être pure, douce et de bonne saveur.

BARATTE POUR DOSER L'HUILE DE LA CRÈME

16. La baratte pour doser l'huile de la crème est employée pour déterminer la quantité de gras qu'on peut retirer par le barattage de la crème de chaque patron. Pour s'en servir avec succès, voici les conditions à observer.

(a) S'assurer d'un bon échantillon de crème, et pour cela transvider au moins deux fois celle-ci d'un vase dans un autre avant de prendre l'échantillon destiné au tube d'essai;

(b) Mesurer d'une manière exacte;

(c) Faire surir la crème; (pour obtenir un degré uniforme d'acidité pour tous les échantillons de crème, il faut chauffer ces derniers à 70° Fahr. et les garder à cette température pendant 24 heures avant le barattage);

(d) Chauffer les échantillons à une température de 135° Fahr. après qu'ils ont été barattés;

(e) Refroidir subséquemment à 65° ou 70° Fahr.

(f) Baratter, réchauffer et refroidir.

17. Au cas où l'huile de beurre d'un échantillon ne se séparerait pas de manière à montrer une ligne distincte