

quantités d'eau et de matières étrangères contenues dans les différents beurres, ont eu peu d'influence sur le rendement.

Il est vrai que le beurre provenant du lait baratté contient un peu plus de matières étrangères que le beurre obtenu par l'emploi des autres procédés, mais cette différence ne s'élève qu'à environ $\frac{1}{3}$ de livre par 100 livres de beurre.—Conséquemment nous ne pouvons attribuer la supériorité du rendement obtenu

par le battage du lait, à la quantité de matière caillée, contenue dans ce beurre.

L'ANALYSE DU LAIT ÉCRÉMÉ.

Par l'analyse des différents laits écrémés, on a constaté la quantité de matière grasse contenue dans chacun d'eux, et on a enfin trouvé la véritable cause de la diversité dans le rendement en beurre.

TABLEAU VIII.

PERCENTAGE DE MATIÈRE GRASSE CONTENUE DANS LE LAIT ÉCRÉMÉ.

		Glace 10 heures.	Glace 34 heures.	Eau 50° Fahrenheit. 34 heures.	Bassins plats 34 hrs	Centrifuge.
1881-82						
Juin	7.—Lait d'une seule métairie.....	—	0.50	0.76	—	0.12
Juin	8.—Lait de plusieurs fermes.....	—	0.40	0.83	—	0.09
Septembre	28.—Lait d'une seule métairie.....	0.81	0.56	1.15	0.53	0.13
Octobre	4.—Lait d'une seule métairie.....	1.07	0.75	1.29	0.61	0.16
Novembre	8.—Lait de plusieurs fermes.....	1.26	0.94	1.56	0.91	0.28
Novembre	27.—Lait d'une seule métairie.....	—	2.91	—	1.03	0.18
Décembre	16.—Lait d'une seule ferme.....	—	2.59	—	1.06	0.15
Lait de vaches ayant vêlé récemment.						
Novembre	27.—Lait d'une seule ferme.....	—	0.57	—	0.44	0.11
Décembre	16.—Lait d'une seule ferme.....	—	0.44	—	0.43	0.10
1882.						
Janvier	23.....	0.81	0.55	1.33	0.36	0.10
Février	13.....	1.12	0.75	1.39	0.58	0.10
Mars	6.....	0.69	0.47	0.96	0.36	0.11
		0.96	0.95	1.16	0.63	0.13

Si on considère la quantité de beurre contenue dans le lait, non écrémé, et la proportion que l'on trouve dans le lait écrémé, on s'aperçoit que les chiffres de cette dernière table correspondent à ceux des tables précédentes, qui indiquent la quantité de beurre obtenue par 100 livres de lait.

D'où on peut conclure que le rendement plus ou moins considérable en beurre, dépend de l'efficacité plus ou moins grande des différents systèmes d'écrémage.