

en beurre, malgré un barattage prolongé; cet accident peut venir ou de la présence de lait mauvais, provenant de vaches malades, ou de la malpropreté de la baratte, ainsi que des chaudières à crème.

Dans le cas des vaches malades, le seul remède est de rejeter impitoyablement le lait en provenant et qui est facile à reconnaître au goûté par un palais habitué. Si au contraire, c'est un manque de soins de propreté, il est urgent d'y remédier de suite et de ne plus retomber dans cette grave erreur.

Il faut chaque jour, laver avec soin tous les ustensiles de la laiterie à l'eau chaude d'abord, puis aussitôt après à l'eau fraîche.

En outre de cela, il faut, une ou deux fois par semaine, laver les planchers et les ustensiles, avec de la lessive de soude qui fera dissoudre toutes les matières adhérentes qui fermentent, répandent de mauvaises odeurs et sont par suite si nuisibles à la qualité du lait. Rincez ensuite soigneusement à grande eau.

Une crème trop acide a beaucoup de difficultés à se transformer en beurre; elle développe alors dans la baratte une odeur d'aigre très prononcée. On peut dans ce cas, forcer la matière grasse à se séparer, en introduisant dans la crème quelques morceaux de cristaux de soude, dite soda à laver. Cette soude neutralisera l'acidité de la crème et favorisera la formation du beurre. Toutefois, ce beurre ne pourra être d'un bon goût et dans tous les cas, il faudra lui faire subir un lavage abondant et répété plusieurs fois dans la baratte.

Le degré de température est aussi très important pour le barattage:—La crème barattée trop froide, mousse et ne se transforme pas en beurre. Tropic, elle donne un beurre visqueux qui se colle aux parois de la baratte et dont la qualité laisse toujours à désirer. Ne barattez jamais au-dessus de 56° Far. en été et 60° en automne.

En Europe, on baratte même plus froid et dans le Canada où la provision de glace est si facile à faire, on doit employer largement ce précieux agent pour obtenir le beurre dans les meilleures conditions possibles, en été.

En automne, il ne faut pas réchauffer la crème trop brusquement; il faut agir progressivement afin d'éviter une transition qui serait nuisible à la qualité du beurre. Il ne faut jamais que l'eau du bain-marie qui sert à réchauffer la crème soit au-dessus de 97° à 100° Far., autrement le beurre est blanc et de mauvais goût.

La vitesse du barattage a également son influence. Elle diffère suivant le système de baratte que l'on emploie; mais comme règle générale, il faut que le barattage soit régulier et plus lent en été que dans la saison froide.

Une trop grande quantité de crème dans la baratte empêche la formation du beurre; la crème devient mousseuse. Il ne faut mettre la crème qu'à moitié de la baratte.

Pour obtenir un beurre de conserve en même temps qu'aromatique, il faut:

1. Refroidir sa crème le plus possible à la sortie du centrifuge;

2. Ne pas la baratter avant 36 à 48 heures au cours desquelles on doit lui donner progressivement le degré d'acidification qui est de 58 à 60° Far.

On doit en outre brasser cette crème souvent afin de mettre toutes ses parties en contact avec l'air. Le moment du barattage arrivé, on amène la crème à la température que nous avons indiquée plus haut, soit par refroidissement, soit par réchauffement.

Avec cette méthode, on obtient toujours un beurre dans lequel l'arôme est très développé et qui se conserve longtemps avec un bon goût.

Le barattage doit s'arrêter quand le beurre apparaît en

petits grains gros comme du blé. On fait écouler alors la plus grande partie du lait de beurre, puis on introduit dans la baratte de l'eau fraîche que l'on fait passer à travers une passoire de façon à ce qu'elle tombe préférablement en pluie sur le beurre.

Le lavage doit se faire ainsi jusqu'à ce que l'eau sortant de la baratte soit claire. On l'écoule complètement, puis on lave une dernière fois avec de la saumure forte qui expulse les dernières traces de petit lait. On fait faire deux ou trois tours à la baratte pour que la saumure agisse sur tous les grains du beurre, puis on fait écouler cette saumure et l'on retire le beurre pour le rassembler sur le malaxeur.

Le malaxage est une opération très délicate et qui généralement ne se fait pas assez attentivement. D'un autre côté, la table ordinaire à malaxer qui est employée au Canada est un mauvais instrument qui ne peut que faire obtenir un beurre grasseux par suite du mouvement de glissement du rouleau sur le beurre. Ce glissement a lieu fatalement plus ou moins, quelle que soit l'habileté de l'opérateur qui, à un moment donné se fatigue et ne peut dans cet état observer suffisamment le tour qu'il serait indispensable de donner au rouleau.

Le malaxeur mécanique qui ne coûte pas très cher est l'instrument le plus recommandable.

Le beurre ayant été bien lavé dans la baratte n'a besoin que de quelques coups de rouleaux sur le malaxeur pour lui donner l'homogénéité nécessaire. On finit de le laver; on le laisse prendre le sel pendant deux heures; on le malaxe un peu à nouveau pour lui faire perdre l'excédent de sel, puis on le met en moules ou en tinettes suivant sa destination.

Je recommande, dans toutes les beurrieres d'avoir une chambre aussi fraîche que possible pour travailler le beurre l'été, ainsi qu'un magasin très froid pour y conserver le beurre jusqu'au moment de la vente. A l'aide de la glacière qui doit accompagner chaque beurrierie, on peut facilement obtenir ce résultat.

E. MACCARTHY,

Directeur de l'École de Laiterie,

FABRICATION DU FROMAGE EN MAI

Nous donnons ci-après le mode de fabrication que nous avons employé à l'École pendant le mois de mai de cette année et qui nous a donné de très bons résultats.

Les fabricants pourront comparer et dans tous les cas, en conservant ces notes, elles pourront leur servir pour le mois correspondant de l'année prochaine.

MODE DE FABRICATION DU FROMAGE, EMPLOYÉ À L'ÉCOLE PENDANT LE MOIS DE MAI 1891.

MURISSAGE DU LAIT.

Dans la province de Québec, le mois de mai a des jours froids, il faut donc quelquefois activer le murissage du lait en le chauffant jusqu'à 88°.

Un lait suffisamment mûr se reconnaît à son goût sucré; dans le cas contraire il est doux.

AÉRATION DU LAIT.

A cette époque de l'année, les vaches étant encore à l'étable, le lait peut se ressentir de l'air vicié au milieu duquel il est traité et contracter par suite de mauvaises odeurs, généralement nommées "odeurs animales". Il faut absolument l'en débarrasser pour obtenir un bon fromage et le seul moyen pour cela est de l'aérer énergiquement, aussitôt après la