

FRAUDES ET FALSIFICATIONS DU LAIT.

LACTOMÈTRE.—CRÉMOMÈTRE.

Il arrive malheureusement trop souvent que, au mépris des sévérités de la loi, le lait apporté aux fabriques de beurre ou de fromage est fraudé ou falsifié.

Il est donc urgent pour tous les fabricants de pouvoir reconnaître la fraude et la falsification quand elles existent ; pour cela, il faut avoir des instruments de vérification. Il en existe plusieurs parmi lesquels nous prendrons le lactomètre et le crémomètre comme étant les plus simples et aussi ceux que l'on se procure le plus facilement ici pour le moment.

Les principales fraudes et falsifications que l'on fait subir au lait consistent :

1o A lui ajouter de l'eau pour augmenter son volume.

2o A lui enlever une partie de sa crème ou 3o à opérer à la fois ces deux manipulations.

En ajoutant de l'eau au lait entier, le poids de celui-ci sous un même volume diminue, il devient plus léger.

Au contraire, en enlevant la crème simplement, le poids du lait augmente, il devient plus lourd.

En enlevant de la crème et en ajoutant de l'eau dans des proportions exactes on peut enlever au lait toute apparence de fraude, attendu que dans ce cas on a augmenté le poids spécifique d'un côté et on l'a diminué de l'autre, c'est-à-dire que l'on a pu avec un peu d'habileté ramener la densité à son poids vrai en apparence.

Je vais indiquer maintenant les moyens à employer dans ces trois cas avec l'aide du lactomètre et du crémomètre, auquel il faut ajouter le thermomètre, le degré de température du lait le faisant varier sensiblement de poids en plus ou en moins.

Le LACTOMÈTRE est un instrument dont la graduation repose sur les principes suivants :

1o A une température donnée, la densité d'un lait normal et pur est d'un chiffre déterminé.

2o A la même température, un lait écrémé, mais non additionné d'eau devient plus lourd, attendu que la crème est plus légère que le lait.

3o La densité va toujours en diminuant si l'on ajoute de l'eau, attendu que le lait est plus lourd que l'eau.

Quant au CRÉMOMÈTRE, c'est un tube en verre, fermé d'un bout et gradué pour mesurer la quantité de crème que peut donner un lait dans un temps déterminé.

Quand on a pesé le lait entier avec le lactomètre, on observe bien que le lait ne dépasse pas le 0 de l'échelle du crémomètre, puis on place cet instrument dans un endroit très frais pendant 24 heures afin que la crème monte sans que le lait caille.

Après ce temps, on constate le degré de crème sur l'échelle du crémomètre, on enlève cette crème avec précaution et on fait la pesée du lait écrémé comme nous allons le dire plus loin.

Les lactomètres que l'on trouve dans le commerce portent généralement inscrite sur leur tige l'indication 60° ou 80°. Ce chiffre indique qu'à la température de 60 ou 80° Far. le lactomètre plongé dans le lait y descend jusqu'à la marque 100 de son échelle. Il est bon, quand on achète un lactomètre de vérifier avant de s'en servir si cette indication est exacte, ce qui est facile.

On n'a pour cela qu'à prendre du lait dont on est sûr, à l'amener à la température de 60 ou 80° Far. et d'y plonger le lactomètre ; s'il descend jusqu'au chiffre 100, c'est qu'il est exact. S'il reste au-dessus ou qu'il descende au-dessous, c'est qu'il est inexact et dans ce cas, il faut, par tâtonnements,

chercher en chauffant ou refroidissant le lait, la température à laquelle le lactomètre marquera 100 ; inscrire alors cette température à la place de celle erronée et en tenir compte très exactement ensuite dans ses expériences de vérification du lait.—Dans ces conditions et avec ces précautions, tous les lactomètres pourront servir utilement.

Le lait sera :—Bon, quand il réunira les caractères suivants :

100 degrés au lactomètre pour le lait entier.

110 degrés " " pour le lait écrémé.

12 à 17 p. o/o de crème au crémomètre.

DOUTEUX

1o Quand le lait entier marquera 95 ou 105. Dans le premier cas on pourra supposer qu'il y aura eu addition d'eau et dans le second écrémage.

2o Quand il y aura moins de 12 p. o/o de crème au crémomètre.

3o Quand l'écart entre le lait entier et le lait écrémé sera de moins de 10 degrés au lactomètre.

MAUVAIS

1o Quand le lait entier donne moins de 94 ou plus de 106.—Dans le premier cas, il y aura sûrement addition d'eau et dans le second écrémage.

2o Quand le pourcentage de crème est très réduit.

3o Quand le lait écrémé marque moins de 108 au lactomètre.

4o Quand le lait entier tout en marquant le degré normal de 100 au lactomètre, donne un pourcentage faible et que le lait maigre donne moins de 108. Dans ce cas, il y a ÉCRÉMAGE ET ADDITION D'EAU.

Nous engageons sincèrement tous les fabricants à prendre l'habitude de faire la vérification de leur lait en prélevant chaque jour des échantillons sur les canistres. Quand les fraudeurs sauront que l'on peut les découvrir, ils cesseront de falsifier leur lait et ce sera un grand progrès obtenu.

E. McC.

FABRICATION DU BEURRE

Nous voilà en Juin, c'est le moment où les fabriques de beurre s'ouvrent partout dans la Province de Québec. Nous allons dès lors donner quelques renseignements et conseils aux fabricants de ce produit dont la réussite parfaite semble toujours ici un problème si difficile :

Je commencerai par dire qu'en matière de fabrication de beurre, une propreté rigoureuse, des soins et de la méthode sont choses absolument indispensables pour réussir.

En l'absence de ces qualités, il n'y a que des mécomptes à attendre.

Avec cela, pour faire de bon beurre, il faut de bonne crème et pour obtenir une bonne crème, il faut un lait irréprochable. Or, pour avoir ce lait, il faut des vaches bien nourries et tenues proprement dans des étables saines et bien aérées.

Voilà le point de départ pour obtenir de bons résultats en général et particulièrement dans la fabrication du beurre.

Si avec du lait obtenu dans ces conditions, vous n'obtenez pas de bons résultats, c'est que votre mode d'opérer est défectueux.

Dans les fabriques, il arrive souvent qu'une seule canistre de lait provenant d'une vache malade compromet toute la fabrication d'un jour. Il est donc essentiel que le fabricant goûte le lait de chaque patron. Un fabricant qui ne veut pas goûter le lait n'est pas un employé conscient, et ne peut être un ouvrier habile.

Il arrive quelquefois qu'une crème ne se transforme pas