

température du lait, de manière à ce qu'il n'y ait point perte de temps et que l'écémage soit parfait. Pour le chauffage du lait, on se sert aujourd'hui d'un calorifère sur lequel passe le lait immédiatement avant de tomber dans la machine. Ce calorifère donne satisfaction là où on en fait usage. Ce système est préférable à celui d'un bassin dans lequel on a toujours plusieurs cent livres de lait à la température de 90, exposé dans les grandes chaleurs à surir quelquefois, et même à cailler. De plus, si on est obligé d'interrompre l'écémage pour quelque temps, si on fait usage du calorifère, on ne sera pas obligé, comme par le système du bassin, de refroidir le lait qui aura été chauffé pour l'empêcher de se gâter.

*Mûrissage de la crème.*

A part les beurreries-fromageries, où on baratte la crème douce, l'acidulation se pratique dans presque toutes les fabriques. Cette acidulation est souvent poussée trop loin et inégalement. Bien pratiquée elle offre au beurre tous les avantages de qualité et de conservation. Elle rend le barattage plus facile, donne plus de beurre et lui donne la délicatesse et l'arôme voulus. Le meilleur degré d'acide désirable est le moindre, c'est-à-dire qu'il soit perceptible, mais pas plus. De la crème trop vieille, comme par exemple, celle prise sur du lait caillé, ne pourra jamais produire un beurre de première qualité. Il faudrait éviter, comme cela se fait quelquefois, de baratter ensemble de la crème sure et de la crème douce. Il arrive, dans ce cas, que la première se barattant plus vite que la seconde, une quantité assez considérable de beurre se trouve perdue dans le petit lait. La crème à baratter doit être toute de même condition. Si l'on veut baratter ensemble de la crème de différents âges, il faudra bien la mêler et la laisser plusieurs heures avant de la baratter, pour qu'elle devienne parfaitement de même condition. Cependant, ce mélange ne devra pas se faire dans la baratte, car la crème y prendrait le goût de bois, mais dans le bassin ou les chaudières. Il va sans dire que pour obtenir un produit uniforme, pendant tout une saison, il est important que la crème soit toujours préparée pour le barattage dans les mêmes conditions.

La crème de centrifuge demande à être refroidie le plus tôt possible après être sortie de la machine, à la température moyenne de 45 degrés. Ce refroidissement est pour détruire le mauvais effet causé par le chauffage du lait. Si on néglige de refroidir ainsi la crème, le lait qu'elle contient se coagulera, et la qualité du beurre sera gâtée. De plus, le barattage de la crème ne sera pas aussi complet, et cela diminuera la quantité de beurre.