

celui pris au bassin à lait écrémé. Pour avoir une idée exacte de la moyenne de l'écrémage du lait d'une matinée, il vaut mieux prendre les échantillons à la chantepleur du bassin à lait écrémé, et en prendre plusieurs pendant le cours de l'écrémage, en rendant le lait écrémé aux patrons. Un bon écrémage ne doit pas laisser une moyenne plus de  $\frac{1}{2}$  livre de gras par mille livres de lait au bassin de lait écrémé, (0,05 pour cent livres au babcock), vers la fin de l'écrémage.

**Consistance de la crème.**—La consistance que la crème doit avoir au sortir du centrifuge dépend beaucoup de la saison. Au commencement de la saison d'été, lorsque le lait est encore pauvre, on recommande de prendre 10 % de crème, tandis qu'à la fin de l'année, lorsque le lait est riche, on peut prendre jusqu'à 18 %. Avec de la crème trop claire, le barattage se fait difficilement et demande, pour réussir, une température plus élevée. Depuis quel que temps on a même une tendance à prendre la crème plus épaisse encore. On conseille la règle suivante : multiplier le pour cent de gras du lait par 3 ou par  $3\frac{1}{2}$ , le résultat de cette multiplication est le pour cent de crème à prendre. Si par exemple, un lait est riche à 4 % il faudra prendre de 12% à 14% de crème. C'est la règle recommandée par l'école de laiterie de St-Hyacinthe.

## PASTEURISATION

**Définition.**—Le lait, à l'état naturel, comme nous l'avons vu dans le bulletin N° 2, contient une foule de germes de toutes espèces qui s'y développent facilement en y produisant une altération profonde.

La nature et le nombre de ces germes dépendent de la propreté des étables et des vaches, des aliments que celles-ci consomment, de l'eau qu'elles boivent, de la manière dont a été faite la traite et de l'endroit où on la pratique, enfin de la propreté des vases dont on se sert pour recueillir et transporter le lait. Pour que la crème mûrisse régulièrement, elle doit être débarassée de tous les mauvais germes et ne plus renfermer que ceux qui produisent ce qu'on appelle la fermentation lactique. Pour détruire dans le lait les mauvais germes nuisibles à la maturation de la crème, on procède de deux manières.

La première consiste à chauffer, dans un appareil spécial, le lait jusqu'à 155° ou 160° Fahr. pendant 30 minutes, puis à le refroidir vers 80° ou 85° et à procéder ensuite à l'écrémage. La seconde consiste à chauffer pendant