

qu'offre la fabrication du beurre. J'ai employé ce procédé de battage, et corrigé, par son moyen, les effets de l'amertume qui existait dans la crème. J'ai aussi évité de cette manière les inconvénients résultant d'un malaxage excessif. Ainsi à l'aide de ce procédé, l'on peut contrôler en même temps les opérations déjà faites, et prévenir de mauvais résultats. Quant à l'écémage, au lieu d'employer des vaisseaux ouverts, de petites jattes peu profondes, qui sont coûteuses et qui requièrent beaucoup d'espace et un plus haut degré d'habileté et de connaissance des variations de l'atmosphère, et dont on ne peut obtenir un beurre de première qualité qu'au moyen de beaucoup plus de pratique—on peut employer de plus grands vases et faire usage de l'eau qui, comparativement, est moins variable que l'air. Bien que l'on ne puisse par cette méthode obtenir un beurre de qualité aussi supérieure, on peut cependant fabriquer un article de première classe, très propre à être offert sur le marché, moins coûteux et exigeant un travail moins intelligent. L'on peut, par cette méthode, écrémer le lait automatiquement. L'un des désavantages du système Fairlamb, comme il a été démontré dans les assemblées dernièrement tenues, est l'écémage imparfait du lait. Maintenant on peut l'opérer automatiquement au moyen d'un appareil particulier. Prenons aussi le vase à crème. Les fabricants de beurre se servent quelque fois de plus d'un seul vase pour garder les différents écémages qui doivent être soumis à un même battage. Il en résulte que la première crème est quelquefois trop vieille, et que la dernière ne l'est peut-être pas assez. Si la crème résultant de différents écémages avait été mise dans un seul vase, et intimement mélangée, le résultat aurait été plus satisfaisant. La crème nouvellement ajoutée aurait retardé la fermentation de la première et sa propre fermentation en aurait été accélérée, de sorte que le tout serait uniforme. Il en résulterait que cette crème produirait plus de beurre, parce qu'elle serait toute battue, et que le beurre serait d'une meilleure qualité, aucune partie de la crème n'ayant trop vieilli. Ce résultat peut être obtenu sans aucun arrangement extraordinaire. Ce n'est qu'une question de capacité dans les vases à crème. Ainsi le fabricant de beurre devrait avoir un vase à crème. Ce vase devrait être de la même capacité que la baratte, ce qui l'empêcherait de trop remplir celle-ci. Sachant ce que peut contenir sa baratte, il y mettrait la quantité voulue seulement. On devrait mettre sur le vase à crème des directions imprimées recommandant de mélanger parfaitement la crème quand on l'y introduit, de ne pas y introduire de crème fraîche au moins douze heures avant le battage, et de la maintenir pendant ce temps à une température de soixante degrés. C'est une règle bien simple, mais elle produirait une bien plus grande proportion de beurre que l'on n'est porté à le croire, et sa qualité y gagnerait aussi. On peut dire la même chose de l'instrument connu sous le nom de "malaxeur" destiné à contrebalancer les mauvais effets du délaitage à la main. Cet instrument est si simple et si peu coûteux, que tout agriculteur peut s'en procurer un. Une autre matière qui forme partie de mon système est celle-ci. Le professeur Arnold nous a dit que le beurre pouvait se conserver pendant trois ans. C'est vrai, mais cela ne peut se faire que lorsqu'il conserve sa forme granulée. Si on le laisse se rassembler en larges mottes, et si on le jette en cet état dans la saumure, il ne se conservera pas. Supposons qu'un fermier ne possède pas assez de vaches pour remplir une tinette par un seul battage. La méthode suivie jusqu'à présent dans ce cas a été d'y déposer le beurre par couches. Ceci produit un mauvais effet sur le beurre. Mais si le fabricant le battait, le lavait pendant qu'il conserve sa forme granulée, et le gardait dans cette condition dans un vase à beurre convenable, il éviterait ce défaut. Il n'a pas besoin de travailler son beurre dans une seule et même journée, il peut attendre jusqu'à ce qu'il en ait une plus grande quantité. Il peut le battre seulement, laver ce qu'il a battu et le mettre de côté. Et de cette manière il peut se dispenser d'en faire aussi fréquemment, et éviter les mauvais effets d'un battage trop longtemps différé. En possédant un tel récipient pour garder son beurre dans sa forme granulée, et en suivant ce système, il pourra empaqueter son beurre dans le moment le plus convenable, épargner du travail, améliorer la qualité du beurre et combattre la plus grande objection qui existe contre les beurrieres particulières. Quand je dis que le beurre fabriqué dans les laiteries