

Dans le système des bassins plats, une très grande surface de lait se trouvant exposée à l'air, il est encore plus important que par tout autre système, que la chambre au lait soit tenue parfaitement propre. Les planchers, les murs, les châssis, les portes, tout devra être très propre.

La ventilation n'est pas moins utile que la propreté, mais il est très important qu'il n'y entre pas d'air impur, car toute mauvaise odeur gâtera le beurre, après avoir d'abord été absorbée par le lait.

La chambre au lait devra aussi être sèche et fraîche. Elle devra être construite de manière à être le plus possible à l'épreuve de la chaleur. La température de cette chambre ne devrait jamais être plus élevée que 60 degrés.

#### *L'écémage.*

Dans cette opération, on a la mauvaise habitude, sous prétexte que la chose se fait plus facilement, de laisser cailler le lait avant d'en enlever la crème. Ce système est tout à fait contraire aux principes de bonne fabrication. S'il est absolument nécessaire, pour qu'un beurre soit parfait et propre à se conserver, d'en exclure parfaitement toute matière étrangère, caséine, etc., qu'arrivera-t-il si l'on attend que le lait soit caillé pour pratiquer l'écémage ? Il est évident que l'on enlèvera avec la crème, malgré toutes les précautions, une plus ou moins grande quantité de caillé qui, très souvent, gâtera le beurre et en rendra toujours le travail plus difficile. Il n'y a aucun avantage à attendre que le lait soit sur, et encore moins caillé, pour écimer. Cette pratique sera toujours préjudiciable. Puisque l'ascension de la crème est terminée du moment que l'acide commence à se développer dans le lait, pourquoi, alors, laisser la crème plus longtemps sur le lait, exposée à se gâter ? C'est ce qui arrive presque toujours, surtout lorsqu'on aura donné au lait le temps de cailler.

Dans le système centrifuge, on écime le lait à la température moyenne de 90 degrés. Il faudrait avoir soin de maintenir cette température pendant toute l'opération de l'écémage. Il n'y a sans doute aucun inconvénient à ce qu'elle soit un peu plus élevée ou un peu plus basse. Mais si, pendant l'écémage, elle devient, par moments, plus élevée de quelques degrés, il peut y avoir une petite perte de temps en n'augmentant pas l'écoulement du lait dans la machine. Si, au contraire, elle est plus basse il peut y avoir perte de crème, en ne diminuant pas l'écoulement lorsqu'il aura été réglé pour une température plus élevée, vu que la séparation de la crème d'avec le lait est plus lente à basse qu'à haute température. L'alimentation doit toujours être réglée d'après la vitesse de la machine et la