

horée de battage La qualité sera meilleure, pour la raison que si vous avez deux récipients à crème, vous en remplirez un et le mettez de côté, et vous commencerez à remplir l'autre, de sorte que le contenu du premier sera trop vieux lorsque le second ne le sera pas assez; mais si la crème a été mélangée comme je l'ai indiqué avant, sa fermentation se trouvera retardée et elle donnera une plus forte proportion de beurre, et de meilleure qualité, parce qu'aucune partie de la crème ne sera trop vieille. Je crois que la crème ne peut que se gâter, passé un certain degré de fermentation qui atteint son maximum lorsque l'on constate une légère acidulation. Si on la garde plus longtemps, pendant deux ou trois jours de plus, il est certain qu'elle se gâtera-

*Par M. Truv :*

Q. Le beurre ne serait-il pas meilleur si le lait du matin et celui du soir étaient mélangés et battus ensemble; ou préféreriez vous faire l'écémage? R. Je ne crois pas qu'il en serait meilleur. Il faudrait nécessairement conserver le lait pendant un certain temps et le laisser légèrement s'aigrir. Ce procédé nécessiterait plus de travail, et je crois que le beurre serait en moindre quantité.

Q. Même en battant le tout? R. Oui.

Q. Pensez-vous que le petit lait vaudrait autant que si tout le lait était battu? R. Je ne crois pas qu'il vaudrait autant que lorsque l'écémage est pratiqué et que la crème est mise dans des pots, en la manière ordinaire. Si l'écémage est pratiqué en temps opportun et si le lait bleu est conservé à une température convenable, ce dernier peut être chauffé avant de devenir aigre et donné ensuite aux veaux. Il présenterait alors à peu près les mêmes conditions que le lait pur, sauf la perte de la crème, et ses qualités nutritives n'auraient rien perdu de leur valeur.

*Par M. Cochran :*

Q. Vous préférez lever la crème lorsque le lait est doux? R. Oui.

Q. A quelle température le lait doit-il être tenu pour que l'ascension de la crème se produise avant qu'il s'écume? R. Immédiatement après le trayage, il doit être porté à la température la plus élevée possible, de manière à avoir le bénéfice du refroidissement. Ensuite, les crèmeuses devront être mises dans l'eau ou la glace et être refroidies jusqu'à 60 degrés au moins, ou mieux encore, 50 ou 45 degrés, et rester à cette température jusqu'à ce que la crème soit toute levée; l'écémage se fera ensuite. Si cette méthode est suivie généralement, à l'exception toutefois des journées les plus chaudes de l'été, le lait écémé pourra ensuite être chauffé et donné aux veaux comme aliment, avec d'excellents résultats.

*Par M. Watson :*

Q. Retirez-vous la plus grande quantité de beurre du lait en l'écémant lorsqu'il est doux, ou bien après qu'il est devenu aigre? R. Si vous faites lever la crème par la méthode du refroidissement, vous pourrez en retirer tout le beurre qu'il est possible d'en extraire, en 24 heures environ. Autrefois, j'étais sous l'impression qu'on pouvait faire lever toute la crème en moins de 24 heures, par les moyens ordinaires, mais je doute, maintenant, qu'on puisse le faire. Je crois qu'il est plus avantageux de le laisser reposer pendant ce temps. Les recherches que j'ai faites récemment me portent à le croire.

*Par M. Cochran :*

Q. C'est-à-dire lorsque vous le déposez après l'avoir chauffé? R. Oui.

Q. Vous pensez qu'il est avantageux de le chauffer avant de le refroidir? R. Oui. Je l'ai prouvé par des expériences.

Q. A quelle température proposeriez-vous de le porter? R. Je le chaufferais jusqu'à la température ordinaire—c'est-à-dire dans les cas ordinaires. La température ordinaire serait de 98 à 100 degrés; quelques degrés de plus ou de moins sont de peu d'importance. J'ajouterais, de plus, que dans l'été, si le lait avait une tendance à s'aigrir rapidement par suite d'odeurs ou de germes, il serait préférable d'élever la température davantage, et même jusqu'à 120 ou 130 degrés, parce que plus la température est élevée, plus longtemps le lait se conserve doux. Je n'ai aucun motif de croire que la chaleur portée à 120 ou 130 degrés aurait de mauvais effets sur la qualité du beurre, bien qu'en règle générale, moins il y a de changement dans la température de la crème ou du lait, meilleur est le beurre. Un léger changement de