

APRES L'INVENTAIRE

Quelques Points Essentiels à Relever.

Dans le dernier numéro du "Bulletin", nous avons démontré la nécessité de faire l'inventaire de la fabrique.

Pour compléter ce travail, il vous faudra maintenant étudier de près les deux plus importants facteurs de votre exploitation laitière, à savoir:

1o Le rendement en beurre ou en fromage, PAR LIVRE DE GRAS EMPLOYE ;

2o La classification que vos produits ont obtenu.

Si vous vous apercevez que l'une ou l'autre des deux opérations ci-dessus ne vous ont pas donné satisfaction, certains indices que nous allons vous signaler vous mettront à même de retracer le mal.

Causes Probables

En principe, votre rendement ne doit pas être inférieur à la moyenne ordinaire établie. Lorsque en fabriquant du beurre ou du fromage vous éprouvez cette anomalie, examinez la qualité du lait ou de la crème que vous recevez. En outre, dans le cas particulier du fromage, considérez la température de la maturation. Pour le beurre il vous faut aussi tenir compte des conditions défectueuses de l'écumage, du barrattage et du manque d'humidité. Rappelez-vous que le contrôle de l'humidité dans le beurre ne peut s'obtenir sans balance.

Si votre classification se ressent de l'infériorité d'une partie notable de vos produits, les chances sont que vous en trouverez rapidement les causes par l'investigation suivante:

A. Examen des TUYAUX servant à la conduite du lait et de la crème, au point de vue des CONDITIONS SANITAIRES;

B. La manière dont la BARRATTE et l'OUTILLAGE général ont été ENTRETENUS ;

C. La QUALITE du FERMENT employé ;

D. Le manque de PASTEURISATION du PETIT-LAIT ;

E. L'usage d'une EAU POTABLE ;

F. Les conditions générales de PROPETE et d'HYGIENE observées par la fabrique ;

G. Enfin, vous rendre compte de la base principale, la qualité de LAIT et de CREME reçue dans votre établissement.

Cette enquête échelonnée vous conduira inévitablement à la partie par où pèche votre fabrication, vous permettant de vous remettre à l'œuvre dans des conditions beaucoup plus favorables.

SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

QUEBEC



PER
B-226

S



ADMINISTRATION:
(Édifice)
RÉDACTION: 114, rue

VOLUME

Nous
à livrer. Si
vous garant

Nous
F. A. B., M

COOP

OR

Cultiva
œufs.
de
d

Nous vou
Nous fou
Commenc