

à la manière de levains ou ferments ; le lait entre en travail de décomposition, prend de mauvais goûts ; en un mot, il se gâte et arrive souvent à cailler avant d'avoir été écrémé.

Quoiqu'il en soit, le mal du lait sera toujours aussi le mal de la crème allant de mal en pis, occasionnant un mauvais rendement et une quantité plus ou moins mauvaise, des produits.

Il est donc nécessaire d'éviter les premières causes des maladies du lait en enlevant par un lavage à l'eau tiède, avant de traire, la boue et la crasse des trayons et des mamelles, et en tenant les vaches dans un bon état de propreté.

La trayeuse devra se laver les mains et retrousser ses manches, qui ramassent les poils et la poussière pour les laisser tomber dans le lait. Les vases, sitôt vidés, auront été lavés à l'eau bouillante, rincés soigneusement séchés et tenus renversés sur une étagère à claire-voie à la cuisine.

Les pots d'un vernis qui n'est pas intact doivent être rigoureusement exclus.

C'est souvent faute de ces soins que les fermiers ne peuvent arriver à produire un beurre fin et régulièrement bon, car les vases et les ustensiles, par le levain qu'ils gardent et celui qui se forme par les résidus qu'un lavage incomplet y a laissés, continuent à communiquer le mal au contenu qu'on leur confie.

Pour éviter cette contagion par les vases, il suffit d'observer scrupuleusement les soins indiqués plus haut.

C'est surtout pendant que le lait est encore chaud qu'il est en danger d'éprouver profondément les effets des impuretés qui le souillent et des odeurs qui y sont entrées. Pour le soustraire à ce danger immédiat, il est donc d'une précaution essentielle de l'emporter de l'étable sitôt tiré, et de le refroidir immédiatement dans un lieu frais, sain et aéré, là où il doit rester pendant la montée de la crème. Ce lieu doit être une cave de plain pied, éloignée des odeurs et des courants d'air qui les amènent, soit de l'étable, soit de toute autre chose qui les produit.

Ce lieu s'appelle la laiterie : elle doit être pourvue d'une fenêtre avec persiennes, pour l'aérer la nuit par les temps chauds, et la tenir dans une pénombre qui la préserve des mouches et qui est propice pour garantir de la rancissure tous les produits.

Enfin, si cette laiterie reçoit de l'eau de source dans un bassin en

ciment pour faire tremper les pots de lait et au besoin les pots de crème, elle réunira au plus haut point toutes les conditions avantageuses : bonne conservation du lait et montée plus rapide et plus complète de la crème, qui contient couramment de 87 à 90 p 100 de la graisse du lait, tandis que l'écrémage dans d'autres conditions n'enlève au lait que 75 à 85 p 100 du beurre.

Des moyens de bonifier les crèmes et d'en obtenir un meilleur rendement

Il faut tenir les crèmes dans des pots et de manière à ne loger dans le même que les crèmes d'un ou de deux jours.

Le beurre des crèmes tenues dans la baratte et le beurre des crèmes tenues dans les pots sont tout à fait différents, car toutes les qualités : le goût fin, l'arôme, la belle couleur, la pâte ferme et une meilleure conservation du beurre, sont développées par une fermentation de la crème qu'on appelle l'acidification. En plus, l'acidification conduit à un barratage plus facile.

Pour que l'acidification s'opère bien, il ne faut pas verser des crèmes fraîches sur celles qui sont en travail. D'ailleurs, non seulement ce travail est dérangé en versant toutes les crèmes dans la baratte comme c'est l'usage dans les fermes de nos montagnes, mais encore le beurre produit a mauvais goût, il est souvent pâle et d'une pâte molle. On dit communément qu'il sent la baratte.

L'acidification se développe et marche selon la propreté du lait, la salubrité et la température de la laiterie ; mais pour le lait et la crème avariés, il ne saurait être question de bonne fermentation.

A une température modérée de 10 à 18 degrés centigrades, les crèmes de la semaine barattées ensemble donneront le beurre extra et de bonne conservation, c'est-à-dire tout ce qu'il est possible d'obtenir de la fabrication selon les meilleurs moyens à employer dans les fermes.

Au delà d'une semaine, les premières crèmes perdent vite de qualité et selon les conditions de conservation déjà énumérées.

Les crèmes bien conservées, mais seulement trop acidifiées, produisent un beurre aigre et qui continue d'aigrir ; il ne lui reste que le mérite d'être beau et dur, parce que l'excès d'acidification pousse encore à un plus haut degré ces qualités.

A température chaude de 18 à 22 degrés centigrades, en deux jours ou trois au plus, durée d'écrémage

comprise, une crème atteint la limite de l'acidification nécessaire. Il faut donc ralentir la marche de l'acidification des premières crèmes ; pour cela, il faut les verser dans le même pot pendant deux jours, trois jours si cela donne meilleur résultat, et en tenant le pot trempé dans l'eau de source, si c'est possible, de manière à retarder ou arrêter l'acidification pendant le temps qu'on juge nécessaire.

Il est utile d'ajouter tous les jours les crèmes en voie de fermentation, afin de mélanger la couche supérieure plus avancée et qui formerait même une coiffe gâtée.

Enfin, pendant les chaleurs, le bassin d'eau de source de la laiterie présente un grand avantage en modérant la température du local. A défaut d'eau de source, il ne reste que le moyen de rafraîchir la laiterie par le changement d'air obtenu en ouvrant la fenêtre pendant la nuit, les persiennes restant fermées ; mais, pendant le jour, fenêtre et persiennes seront fermées, ces dernières pour les raisons déjà mentionnées.

Comme la chaleur rend les odeurs et les impuretés plus empoisonnées, il faut veiller spécialement à ce qu'il soit observé une grande propreté : c'est à cette condition qu'on devra d'obtenir un produit de bonne qualité.

A basse température, au-dessous de 10 degrés centigrades, l'acidification des crèmes a peine à se produire, ou elle ne se produit pas régulièrement. Si on garde trop longtemps les crèmes, l'acidification se laisse devancer par les moisissures et autres altérations. Si donc l'on n'emploie pas des moyens d'élever la température de la laiterie, on obtient le plus souvent du beurre blanc, dépourvu d'arôme et de finesse de goût.

Dans ce cas d'acidification difficile, l'usage de verser les crèmes dans la baratte est à l'encontre des intérêts des fermiers, car, à l'automne comme au printemps, les beurres blancs sont dépréciés ; au printemps surtout, le commerce exige et trouve des beurres de belle couleur et de goût fin, que seule l'acidification peut produire.

Les crèmes tenues dans des placards ou des caves en sous-sols, se gâtent principalement par des moisissures produites par le manque d'air, elles donnent du beurre inférieur ou très mauvais.

Les crèmes tenues derrière la plaque du foyer donnent un beurre sentant quelquefois la fumée. On pourrait y remédier en construisant