

Après avoir repassé l'un après l'autre les défauts que j'ai constatés dans la fabrication du fromage, je ferai maintenant connaître ceux que j'ai remarqués dans la fabrication du beurre.

Comme je l'ai dit au commencement de mon rapport, les beurreries sont généralement mieux tenues que les fromageries, bien que la fabrication du beurre soit peut-être un peu plus difficile que celle du fromage, cette fabrication demandant encore plus de soin, de propreté et de connaissance de la part du fabricant, pour parvenir à faire un produit uniformément bon.

Sur les treize beurreries que j'ai visitées, sept sont des beurreries centrifuges, les six autres se servent de bassins plats. Les beurreries centrifuges sont en général bien tenues. La construction et l'installation, à part quelques petits défauts, est partout bonne, lorsqu'elle n'est pas excellente. Il en est de même pour la fabrication. Les autres sont aussi, en général, bien construites, et, pour la plupart, bien installées mais la fabrication laisse à désirer dans quelques-unes.

J'ai remarqué des défauts dans l'ascension de la crème, l'écémage, le barattage, le lavage et le pressage du beurre et la préparation des tinettes.

En repassant ces défauts, je ferai, en même temps, un résumé des opérations diverses de la fabrication.

L'ascension de la crème.

Le lait une fois reçu et coulé dans les bassins, à une épaisseur de cinq à six pouces, est refroidi, de suite, au moyen d'eau de source, ou de puits, à la température moyenne de 60 degrés. Cette opération du refroidissement est assez souvent négligée. On refroidira bien le lait à la température la plus basse que le moyen de refroidissement permettra, mais, une fois ce degré obtenu, on ne s'occupe pas toujours de le maintenir. Il est d'autorité que si, pendant l'ascension de la crème, la température varie, tantôt plus élevée, tantôt plus basse, la qualité du beurre en souffrira. Autant que possible, le lait devrait être refroidi à la température de 55 degrés. Cette température permettra toujours l'ascension complète de la crème avant que le lait surisse. S'il est impossible de refroidir plus bas que 60 degrés, il faudra avoir soin de ne pas mettre le lait à crémier à une trop grande épaisseur; il faudra qu'elle soit proportionnée de manière à lui permettre de donner toute sa crème avant de surir. En automne, le lait crémant plus difficilement qu'en été, il sera encore nécessaire de diminuer l'épaisseur. Le bon fabricant sera toujours juge de ce qu'il aura à faire dans ces différents cas.