

Lait d'étable

Bientôt la saison du lait d'herbe aura pris fin et nous aurons ce que nous appelons lait d'hiver ou lait d'étable. Il ne faudrait pas que les fabricants se servent du préjugé qui existe contre le lait d'étable, pour excuser toujours la mauvaise qualité du beurre fait durant cette saison et faire croire qu'il est impossible de faire du bon beurre aussitôt que la saison du lait d'herbe est terminée.

Si la chose était exacte, le lait consommé en nature durant les mois d'hiver, ne serait pas apprécié du tout. C'est vrai qu'il s'en consomme moins en hiver qu'en été, mais ce n'est pas à cause de sa mauvaise qualité. Au contraire, si le lait en été était aussi bon que celui fourni en hiver, la consommation serait encore plus considérable. La seule cause qui fait diminuer la consommation en hiver, est le climat rigoureux qui commande de manger plus de viande. Il est une chose bien certaine, c'est que si le lait fourni aux villes était de même qualité que celui fourni aux fabriques de beurre, la consommation serait bien minime. On peut donc dire que si le lait livré aux fabriques en hiver était aussi bon que celui livré aux villes pour la consommation en nature, on pourrait faire du beurre aussi bon que durant les mois les plus favorables de la belle saison, surtout avec de la crème pasteurisée.

On se plaint actuellement à la campagne, et avec raison, des fortes quantités accumulées durant la belle saison. Il ne serait pas étonnant que les prix fléchissent encore considérablement, surtout si on laisse également baisser la qualité. Sous prétexte que le lait est mauvais, un grand nombre de fabricants négligent d'observer les règles de fabrications, il s'ensuit que la saveur laisse à désirer et qu'un fort pourcentage de ce beurre est plutôt mal fabriqué.

Le plus grand défaut des beurres d'étable ou d'hiver, c'est la mauvaise saveur occasionnée souvent par des aliments étrangers; tels que navets, choux-de-Siam, ble-d'Inde vert, etc., etc, donnés aux vaches en trop grande quantité et trop immédiatement avant la traite. La mauvaise saveur que nous rencontrons le plus fréquemment, est ce goût désagréable que nous appelons saveur d'étable, ce qui provient généralement du fait que la traite est faite sans prendre les précautions de propreté nécessaires, le lait est gardé dans des mauvais endroits et gardé trop longtemps avant d'être livré à la fabrique. Il en est ainsi pour les crèmes faites à domicile.

Pour éviter le mauvais goût produit par les aliments étrangers, il faut commencer par donner ces aliments aux vaches par petites rations et augmenter la quantité bien graduellement jusqu'à ce qu'une ration maximum puisse être donnée; éviter d'en donner à l'excès, car il est reconnu que l'excès de nourriture ne fait pas augmenter la quantité du lait, mais peut toujours nuire à la qualité. Il est aussi très prudent de faire la traite avant de distribuer ces aliments aux laitières ou de les distribuer quelques heures avant la traite dans les cas où il ne serait pas possible d'attendre après. On ne peut trop insister sur la propreté absolue qu'on doit apporter pour faire la traite, lorsque les vaches sont à l'étable, si l'on veut éviter cette mauvaise saveur qui est si facilement reconnue, non seulement par les experts du métier et du commerce, mais aussi par n'importe quel marchand détaillant.

La qualité du beurre produit aujourd'hui avec du lait d'étable est bien supérieure à ce qu'elle était autrefois, mais elle n'est pas encore assez bonne pour que le commerce se désiste du préjugé qu'il a contre ce beurre. Pour y arriver, il faudra s'efforcer de livrer du lait aux fabriques de beurre, d'aussi bonne qualité que celui expédié aux villes, afin que le commerçant puisse compter sur une saveur absolument franche, lui permettant de remplir ses commandes tout aussi bien avec du beurre du mois de novembre qu'avec du beurre du mois de septembre.

Les défauts de fabrication que nous rencontrons dans les beurres d'étable, sont la couleur d'une nuance très variable d'une fabrique à une autre, étant parfois trop pâle ou trop foncée et aussi de différentes nuances d'une barattée à l'autre dans un même lot. Il est pourtant facile de continuer à donner au beurre la nuance jaune plutôt pâle, qui est celle obtenue lorsque les vaches sont à l'herbe, même lorsque les vaches sont nourries de fourrage sec. Pour y arriver, il faut, dès que l'on constate que les vaches ne sont plus complètement nourries d'herbe, commencer à ajouter de légères quantités de colorant et augmenter bien graduellement la proportion, soit par cent livres de gras ou par cent livres de lait, jusqu'à ce que les vaches aient complètement cessé de manger de l'herbe. Le lait étant arrivé à un certain degré de stabilité sous ce rapport, on devra ajouter exactement la même proportion dans toutes les barattées et ainsi on pourra être certain de toujours obtenir la même nuance.

Pour un bon nombre de fabricants, il est évident que la quantité de couleur est toujours ajoutée à peu près, si l'on en juge par les variantes de couleur dans chaque lot expédié. Il est à conseiller de ne pas faire servir les restes de couleur qui auraient vieilli ou qui auraient gelé et qui contiendraient des grumeaux. Ces grumeaux ne se dissolvent pas toujours et laissent voir des points plus jaunes et faciles à constater, ce qui empêche souvent des lots de bon beurre d'être classés No. 1.

Pour empêcher les autres défauts de couleur qui sont les marbrures, les courants blancs ou les taches, il faut bien conditionner la crème sous le rapport du refroidissement, afin que le beurre soit en état de pouvoir subir tout le travail de malaxage nécessaire pour bien incorporer l'eau, mêler parfaitement le sel et lui donner cette texture homogène qui, tout en le liant bien ensemble, ne le rend pas grasseux et ne lui fait pas perdre de sa consistance.

On donne généralement comme règle, qu'une crème bien conditionnée, au point de vue du refroidissement, le barattage doit se faire dans les 45 à 55 minutes. Mais cette règle cesse d'être exacte, si une journée, la crème est plus fluide et qu'une autre journée, elle est plus

Westclox

Fabriqués au Canada



Faites compter chaque minute

UN bon réveille-matin constitue aujourd'hui l'une des pièces les plus importantes d'un outillage de ferme.

Vous avez un programme à remplir. Chaque minute compte. Le succès peut dépendre de votre réveille-matin.

Si c'est un WESTCLOX, vous savez qu'il accomplira

son devoir en vous appelant diligemment. L'America, le Sleep-Meter et le Jack O'Lantern rendent de grands services sur les fermes. Leur construction solide, leur fonctionnement sûr et leur prix raisonnable leur ont valu leur place dans maints foyers.

Fabriqués au Canada par des ouvriers canadiens entraînés qui sont fiers de leur oeuvre.

WESTERN CLOCK CO., Limited, PETERBOROUGH, ONT.

Big Ben	Baby Ben	America	Sleep-Meter	Jack o'Lantern	Pocket Ben	Glo-Ben
\$4.50	\$4.50	\$2.00	\$3.00	\$4.00	\$2.00	\$3.00

consistante. Elle cesse d'être exacte aussi, si une journée la quantité de crème est trop petite pour la baratte ou qu'une autre journée, elle est trop considérable. Elle cesse encore d'être exacte, si la vitesse de la baratte est tantôt trop grande ou tantôt trop faible. Il faut bien tenir compte des derniers facteurs que je viens de nommer, qui influent non seulement sur la durée du barattage, mais qui influent aussi sur la qualité du beurre.

LE REFROIDISSEMENT DE LA CREME

Le point sur lequel je veux surtout insister, est sur le refroidissement de la crème, par lequel le degré de fermeté que doit avoir la matière grasse doit être réglée. Bien entendu qu'il n'est pas possible de mentionner à un degré quelconque du thermomètre auquel la crème doit être barattée, vu que les conditions dans lesquelles chacun peut se trouver sont trop relatives. Je ferai remarquer que de la crème gardée durant la nuit, peut être trop froide pour être barattée, alors qu'une autre, au même degré, peut être trop chaude, si celle-ci est barattée le même jour.

Si je ne me trompe pas, un très grand nombre de fabricants règlent la fermeté du beurre avec l'eau du lavage. Si la crème a été barattée trop froide, on lave le beurre avec de l'eau plus chaude; ceci produit toujours du beurre mal lié, exposé à avoir une couleur défectueuse, parce que le beurre, à l'intérieur des morceaux, sera plus ferme qu'à l'extérieur et cela rend impossible un malaxage uniforme, à moins de le travailler à l'excès. Si le travail est poussé à l'excès, le beurre sera grasseux et assez souvent égrenant. Si, au contraire, la crème a été barattée trop chaude, on lave le beurre avec de l'eau plus froide; dans ces conditions, il est encore impossible d'obtenir un malaxage uniforme, parce que, dans ce cas-ci, c'est l'intérieur des morceaux qui est moins ferme que l'extérieur et on arrive presque avec les mêmes résultats, sauf qu'en plus le beurre est généralement collant.

Si, pour obtenir un barattage complet dans les 45 à 55 minutes, il faut baratter la crème à 56, 58, 60, ou même plus, si les conditions l'exigent, cela est absolument dans l'ordre. Le beurre doit être lavé avec de l'eau de même température que la crème a été barattée, mais si tout a une tendance à refroidir, on peut le laver avec de l'eau une couple de degrés plus chaude et même davantage si la fabrique est froide. Dans ces conditions, la matière grasse est approximativement toujours au même degré de fermeté et par conséquent donne les mêmes résultats avec à peu près la même somme de malaxage.

Je crois qu'il est assez facile d'éviter la fabrication des beurres à texture faible, collant et égrenant que l'on rencontre souvent à l'automne et durant l'hiver, si l'on baratte la crème quand elle est prête, au lieu de la baratter quand on est prêt.

GEO. CAYER,
Classificateur Surveillant.

“J
à

JE suis écrit
Nou
le travail
gagne fac
jour seule
me procu
des chose
à me pr
pleinemen
vous pré
continuell
réelle sen
Nous som
était la
penser qu
d'argent
dant, les
ment elle
par année
et sans r
ordinaire
des loisir
en dollars

Voic

Dans la
vous tric
ordinaires
cent fois
Auto-Tric
manette
faite est
dans le t
chine rép
que nous
Automati
Lorsque
zaines de
autre que
venir par
suivant, l
poste en
plus, un
Cette noi
et nous