

Pour le cultivateur

CONSEILS D'UN FABRICANT DE BEURRE

Au printemps dernier, un collaborateur d'une revue d'industrie laitière américaine faisait publier dans le "Journal d'Agriculture" un projet de lettre préparé pour l'instruction de patrons de beurrerie afin d'éveiller chez eux un plus grand intérêt dans la production du beurre de meilleure qualité. Nous le reproduisons ici à l'approche de l'ouverture des fabriques de beurre, cette année.

AUX PATRONS DE BEURRERIES

Le bon beurre, le seul qui permet de réaliser sûrement des profits, ne peut être produit que par une constante coopération des producteurs de lait et du fabricant de beurre. Vous avez fait votre part pour ce qui concerne le fait de ne mettre à la tête d'une bonne fabrique comportant tout ce qu'exigent les lois de l'hygiène, et je me flatte d'avoir fait tout ce que je dois quant à ce qui regarde le devoir de la tenir bien proprement, d'y travailler avec une scrupuleuse attention et de me mettre au courant de toutes les plus récentes améliorations.

A venir jusqu'ici, nous avons toutes les facilités possibles pour fabriquer de bon beurre, à l'exception d'un point faible: la qualité du lait ou de la crème livrés à la fabrique.

Vous livrez, beaucoup d'entre vous, aussi de bon lait ou d'aussi bonne crème que possible, ayant bien soin de tenir proprement l'étable et les vaches, faisant proprement la traite et refroidissant convenablement le lait ou la crème. Il y en a cependant plusieurs aussi qui ne font pas de leur mieux, et qui négligent, plus ou moins, les précautions nécessaires. Cela ne rend pas justice à ceux qui livrent de bon lait, et celui qui apporte un lait assez mauvais pour réduire d'un demi-sou la valeur (le prix) d'une livre de beurre est aussi coupable que s'il volait une pinte de lait sur, chaque 100 lbs fournies par les autres patrons. Je suis bien certain que, dans la plupart des cas, cela n'est pas dû à la mauvaise volonté ni à une négligence intentionnelle, mais simplement à la faute de ne pas apprécier à toute leur importance bien des petits détails et voilà pourquoi je demande qu'on lise avec beaucoup d'attention les quelques notes suivantes sur les bactéries et leur action sur le lait.

Éléments de bactériologie pour le cultivateur.— Les bactéries sont des plantes-germes (on les considérait comme des animacules) infiniment petites, si ténues qu'une goutte de lait peut en contenir plus de cent millions!

Les bactéries se fixent sur des grains de poussière, les pattes d'une mouche, les poils, les brins de paille et sur un tas d'autres choses de sorte que si ces substances s'introduisent dans le lait, le coulage ou la filtration peut les enlever, mais en y laissant la plupart des bactéries. D'où l'importance d'empêcher l'accès du lait à toutes ces substances étrangères, en nettoyant bien les chaudières partiellement closes, afin d'empêcher les poussières flottante dans l'air de se déposer dans le lait. De là, aussi, l'oppo-

rtunité de recommander de ne pas nettoyer, ni balayer les étables pendant l'heure qui précède le temps de la traite, afin de réduire au minimum la présence de la poussière.

Les bactéries peuvent être classées en trois groupes, celles qui sont nuisibles, celles qui sont inoffensives, et celles qui sont utiles; mais un excès même de celles qui sont utiles, peut empêcher le fabricant de faire de bon beurre et de bon fromage, de sorte que la méthode la plus sûre est de ne livrer que du lait ou de la crème contenant le moins possible de bactéries et de laisser au fabricant le soin de régulariser au besoin leur développement.

Les bactéries nuisibles peuvent communiquer plusieurs germes de maladies, notamment la tuberculose, la fièvre typhoïde, la diphtérie, la fièvre scarlatine, et de là les précautions extraordinaires qu'il faut prendre pour empêcher la contamination, si quelque maladie se développe sur la ferme. D'autres bactéries peuvent simplement produire des défauts dans le beurre et le fromage en causant des fermentations gazeuses et développant diverses saveurs. C'est ainsi qu'il en existe qui ne peut développer une saveur de navets bien qu'aucune plante de cette espèce n'avait été donnée comme aliment, ni même cultivée sur la ferme.

Les bactéries utiles sont celles qui développent des acides communiquant la saveur désirée au beurre ou au fromage et dont la présence prévient l'invasion des bactéries nuisibles. On prétend même que les personnes qui consomment du lait sur de bonne qualité, prolongent leur vie. L'action sanitaire du lait de beurre et du petit-lait de fromagerie ne saurait être niée et leur propriété de combattre efficacement tout germe éventuel de maladie qui se trouve dans les intestins est amplement prouvée. D'où l'avantage pour les cultivateurs d'introduire plus de lait de beurre dans la diète de leurs familles.

Mais, il est nécessaire de donner aux fabricants une chance d'introduire ces amis—le vrai genre de bactéries produisant les bons acides—dans la crème ou le lait, en réduisant autant que possible le nombre de bactéries de tout genre dans le lait qu'on leur apporte et, la question est de savoir comment s'y prendre pour ce faire.

La prévention du développement des bactéries dans la crème et dans le lait est aussi importante que celle d'en diminuer la présence dans le lait une fois traité. On comprendra la nécessité d'un prompt refroidissement quand on saura qu'une bactérie se multiplie 3,800 fois si le lait est tenu à 90° F. pendant six heures, ou 23 fois s'il est tenu à cette température pendant deux heures, tandis que s'il est tenu à 54° F. elle n'augmentera que quatre fois en deux jours, et qu'elle se multipliera à peine s'il est tenu au degré de congélation. De là le fait que plus vite et plus bas le lait ou la crème sont refroidis, plus il est aisé pour le fabricant d'introduire assez d'un bon ferment fin de développer le bon genre d'acidité.

Le refroidissement du lait peut se faire de trois manières et la plus simple, bien que non la meilleure, est de placer le bidon dans lequel on porte le lait à la fabrique dans un réservoir à travers lequel on fait circuler l'eau destinée à l'abreuvement du bétail. On doit la faire entrer à un bout de réservoir près du fond et la faire ressortir au bout opposé vers le haut, pour retomber de là dans l'abreuvoir. On coule alors le lait dans le bidon aussitôt après la traite. Il vaut beaucoup mieux, cependant, avoir plusieurs bidons (*shot gun cans*), de 22 pouces de profondeur et de 5 ou 6 pouces de diamètre, dans lesquels on fait refroidir le lait de chaque traite ou la crème de chaque écrémage et qui, une fois refroidis sont transvasés dans le bidon dans lequel ils sont transportés à la fabrique que l'on tient aussi dans l'eau froide. Le refroidissement est bien facilité si l'on brasse le lait toutes les quatre ou cinq minutes pendant la première demi-heure ou la première heure.

Une meilleure manière et, en réalité, la meilleure, est d'avoir une provision de glace et de refroidir l'eau du réservoir dans laquelle on met les bidons indiqués plus haut, en y jetant quelques morceaux de glace cassée, mais on n'a guère d'espérance que ce système vienne bien en usage tant que la femme du cultivateur n'aura pas insisté auprès de son mari pour qu'il installe une glacière sur sa ferme.

Le refroidissement seul, sans qu'on ait pris la précaution mentionnée en premier lieu d'empêcher les saletés et les bactéries d'avoir accès au lait, n'est pas d'une très grande utilité. Ces deux opérations doivent nécessairement se succéder. On doit conserver la fraîcheur des bidons pendant le transport du lait à la fabrique en les recouvrant de couverts mouillés dont l'évaporation maintient la surface des bidons fraîche.

Rareté probable de presure pour la fabrication du fromage

L'approvisionnement des estomacs secs de veaux avec lesquels est produite l'extrait de presure dont on se sert dans la fabrication du fromage, nous est venu, depuis de nombreuses années, des pays d'Europe, avec lesquels nous sommes en guerre, et les probabilités sont telles que les fabricants Canadiens de fromage seront forcés de revenir à la vieille habitude de préparer leur presure avec des estomacs de veaux, tués dans leur localité respective.

Pour faire face à la situation, la Division de la Laiterie à Ottawa, a émis une circulaire dans laquelle il est recommandé de faire un approvisionnement d'estomacs de veaux et donnant en même temps aux fabricants de fromage les indications nécessaires pour la préparation de la presure.

AVIS

Consultez la date à la suite de votre nom et adresse afin de vous rendre compte par vous-mêmes où vous en êtes avec votre abonnement.