

Conservation du beurre d'été pour le marché d'automne.

La lettre qui suit intéresse, ce nous semble, tout fabricant de bon beurre. Depuis qu'elle est écrite nous avons reçu sur le même sujet la lettre de M. d'Halewyn et celle que M. McCarthy a eu la complaisance de nous écrire en réponse :

Monsieur Aimé Lord,
Professeur de l'industrie laitière,
Ecole d'agriculture, L'Assomption.

Cher Monsieur, — J'ai reçu avec grand plaisir votre aimable lettre du 5 octobre courant.

L'expérience qui me paraît la plus pressante est celle qui se rapporte à la conservation du beurre, de juin à septembre, en vue de profiter alors de la hausse considérable sur le marché d'octobre, hausse que chacun a pu constater d'année en année.

J'ai l'impression bien arrêtée que si notre beurre d'été était mis en grains, dans une saumure forte, et ainsi conservé en grains détachés, dans des barils, tonneaux, etc., etc., fermés, à une température n'excédant pas 54° ou 55°, et le beurre travaillé en octobre seulement et mis alors en tinettes, que ce beurre d'été ne serait guère inférieur au beurre d'automne. Le beurre en grain sera retenu dans la saumure dans le tonneau par une rondelle en bois trouée, prémuée d'avance comme pour les barils et tinettes, laquelle rondelle flottera en dessous de la surface de la saumure et retiendra ainsi submergés les grains de beurre. Pour enfoncer la rondelle il faudra y mettre une pierre bien propre, plate et peu lourde.

Et s'il y avait la moindre infériorité, dans la qualité du beurre ainsi conservé, je serais d'avis de baratter à nouveau ce beurre en grains dans du lait écrémé mais doux afin qu'il reprenne le parfum spécial au lait frais.

Il est maintenant trop tard pour donner suite à cette idée cette année, mais je serais heureux de connaître votre opinion sur ce procédé, et aussi de savoir de vous combien le beurre en grains mais non pressé occupe d'espace dans un vaisseau—tinette ou baril—en comparaison avec la même quantité de beurre, mais travaillé et pressé. Bien à vous,

(Signé)

ED. A. BARNARD.

Conservation du beurre en grains.

Eloignés comme nous le sommes encore du marché, nous sommes obligés d'attendre les chemins d'hiver pour vendre le beurre. Il nous faut donc le conserver pendant 7 mois environ. J'y ai réussi, l'année dernière en lavant dans la baratte le beurre (au moment où il est en globules) jusqu'à ce que l'eau en sorte absolument limpide et en le jetant sans le rassembler dans une saumure très forte où il reste jusqu'à la vente. On le retire alors de la saumure, on le mélange et on le travaille; on a ainsi dans chaque tinette une quantité de beurre absolument homogène et d'une qualité irréprochable si la crème a été bien traitée. Je n'ai trouvé dans ce système qu'un petit inconvénient : la planche percée de trous, que j'employais pour empêcher les globules de surnager et d'être ainsi en contact avec l'air, donnait un petit goût à la couche de beurre qu'elle touchait. Si vous pouviez m'indiquer un moyen d'obvier à cet inconvénient, je croirais le système absolument parfait.

Veillez croire, Monsieur le directeur, à l'amitié respectueuse de votre tout dévoué,

JOSEPH D'HALEWYN.

VISITE AUX CERCLES.—Nous espérons toujours que l'automne ne se passera pas sans que nous ayons le plaisir de vous voir. Votre présence serait nécessaire pour régler bien des petites questions qui empêchent quelquefois l'accord d'être parfait entre les membres de nos sociétés.

J. d'H.

Monsieur le directeur, — Vous m'avez communiqué la lettre de M. Joseph d'Halewyn relative à la méthode qu'il emploie pour la conservation pendant une longue période, du beurre en grains dans la saumure et vous m'avez prié d'y répondre, ce que je fais avec beaucoup de plaisir.

La méthode employée par M. d'Halewyn est assurément excellente et sans vouloir diminuer en quoi que ce soit le mérite de celui qui vient par sa publication d'obtenir ici le droit de priorité, je dirai que depuis quelques mois il était étudié par une Compagnie, qui se propose de le mettre industriellement en pratique.

J'ajouterais que ce système est employé depuis longtemps avec succès aux États-Unis. Tout ceci ne prouve qu'une chose, c'est qu'il n'y a rien de nouveau sous la calotte des cieux et que les bons esprits se rencontrent souvent.

Mais la difficulté présentée par M. J. d'Halewyn a été agitée bien des fois : Comment empêcher le beurre de surnager et si l'on emploie le procédé intelligent de notre correspondant, comment éviter que le disque de bois percé de trous lui donne un mauvais goût ?...

La réponse est bien simple ; pour empêcher le mauvais goût, il suffit de bien choisir son bois et de le préparer convenablement. Le meilleur bois est l'épinette blanche qui sert également à la fabrication des tinettes. Ce bois a peu d'odeur et en eût-il même qu'il est facile de l'en priver complètement en le faisant passer à l'eau bouillante comme on fait des tinettes, avant de s'en servir ; il faut ensuite le laisser séjourner pendant quelques jours dans une forte saumure.

Pendant longtemps le secret de ce mode de conservation du beurre a été gardé au plus grand profit d'industriels américains ; mais aujourd'hui qu'il est entré dans le domaine public, il faut le répandre dans l'intérêt général et le recommander à ceux qui sont obligés de conserver leur beurre longtemps avant la vente ou qui ont intérêt à le garder en vue de prix meilleurs sur l'arrière saison.

Ce procédé a fait la fortune de certains américains, espérons qu'il contribuera à rendre meilleure l'exploitation de la beurrerie au Canada.

Veillez agréer, Monsieur le directeur, l'expression de mes sentiments très distingués.

E. MACCARTHY, Ingr. civil.

Coût de l'engraissement des porcs et valeur du lait écrémé.

En réponse à notre demande, dans le numéro de septembre dernier, M. Carle a la complaisance de nous donner les très utiles renseignements qui suivent :

Monsieur le directeur, — En réponse à votre demande d'explication à propos de la valeur du lait écrémé, je dois vous dire que je m'étais basé sur une moyenne de 20 lbs de lait par jour pour chaque vache formant pour l'année 14,600 livres à $\frac{1}{2}$ de centin. (c'est d'ailleurs l'estimation que j'ai remarquée dans votre journal) et ce qui prouve qu'elle n'est pas trop élevée c'est qu'il est resté encore un surplus comme vous pourrez vous en convaincre par l'état de compte ci joint :

PORCS ENGRAISSÉS DE NOVEMBRE 1888 ET 1889.

Dr.	Cr.
2 porcs à \$3 75.....	\$7 50
200 lbs son de blé à 1c..	2.00
350 lbs moulée à 1½c...	5.25
1418 lbs moulée (un lot).	18.00
2 porcs à \$3 50.....	7.00
225 lbs son de blé à 1c..	2.25
26 minots blé d'inde....	13.40
1 porc.....	6 00
200 lbs fleur sarrasin \$1.60	3.20
100 lbs son de blé.....	1.00
2 porcs à \$1.00.....	8.00
100 lbs moulée.....	1.25
175 lbs fleur sarrasin....	2.80
1 porc.....	3.50
Divers grains.....	7 07
14600 lbs lait à ½c.....	36 50
Total.....	\$124.72
200 lbs de lard à 9c....	\$18.00
10c.....	19 20
9½c.....	12 26
9c.....	5 85
9½c.....	6 08
10c.....	23 80
8½c.....	15.73
10c.....	24.30
8c.....	12.00
Total.....	\$137.22
Moins dépense...	124 72
Surplus.....	\$ 13.50
Avec le lait.....	36.50
Total.....	\$ 50.00
En moins 29c grains...	.29
	\$49.71

Il faut donc conclure que ceci représente la valeur du lait. (1)

(1) M. Carle mérite nos meilleures félicitations pour le soin qu'il prend à se rendre un compte exact de ses dépenses et de ses profits. Si un cultivateur sur cent en faisait autant, l'agriculture changerait bientôt de face, puisque les bons résultats ainsi obtenus serviraient de guide à un grand nombre