

des deux substances est fort variable. Il peut durer de 24 à 72 heures, selon la température. La crème monte d'autant plus vite que la chaleur est plus élevée. La plus favorable est celle de 12 degrés centigrades; au-dessus, l'opération est trop rapide, et le lait s'aigrit; au-dessous, elle est trop lente et amène le même résultat. Il faut donc rafraîchir en été sa laiterie pour en abaisser la température à ce niveau, en hiver la chauffer un peu en y faisant passer le tuyau du fourneau de la laverie.

La crème qui monte la première est la meilleure, et elle est d'autant plus fine que le lait est tiré depuis moins de temps. Celle qu'on doit servir sur la table, sans la faire passer à l'état de beurre, doit être levée au bout de sept à huit heures. Cela n'empêche pas la montée de continuer sur la terrine dont la première crème a été ainsi prélevée. Mais on peut, si l'on veut, n'employer à cet usage qu'une quantité de lait, et alors, pour lui faire rendre en peu de temps toute la crème qu'il contient, on le met dans l'eau chaude au bain-marie. Pour que la crème, en la faisant chauffer, ne tourne pas, il suffit d'y ajouter par pinte environ vingt-cinq gouttes d'ammoniac, ou deux gros de carbonate de soude.

Quand la laiterie jouit d'une température de 12 degrés, toute la crème est ordinairement montée au bout de 24 heures. On le reconnaît en passant la surface de la crème avec le doigt. Si on le retire sans empreinte, on pense que toute la crème est montée. Dans le Holstein, on plonge le doigt dans la crème: si le lait ne revient pas à la superficie, c'est le moment opportun pour écrémer. La séparation est aussi complète que possible lorsque le liquide qui se trouve sous la crème a perdu sa couleur blanche et ressemble à du petit-lait. Ce moment est important à saisir pour écrémer.

On attendait autrefois pour cette opération que le lait fût coagulé et aigri; ce n'est pas du tout nécessaire. La crème du lait doux donne du beurre plus fin que celle de lait caillé, et la quantité n'augmente pas quand on attend cette décomposition pour l'enlever.

L'écrémage se fait sur les terrines au moyen d'un disque d'étain ou de fer-blanc percé de trous. Dans quelques laiteries, pour se dispenser de ce soin, on met crémier le lait dans de très larges bassins de zinc montés sur des pieds et munis d'un robinet; quand la crème est montée, on n'a qu'à ouvrir le robinet pour que le lait s'écoule en laissant le lait dans la bassine. Ces crémeuses peuvent contenir chacune 20 pintes de liquide, et les consommateurs

n'ont rien à craindre des sels nuisibles que le zinc développe généralement dans le contact avec les acides.

Il est d'usage de mettre chaque jour la crème, à mesure qu'on la lève, dans une terrine ou dans un baril. Mais il ne faut pas oublier que la jeune crème est la seule propre à faire du beurre de première qualité, et que par conséquent on doit la battre tous les jours si l'on tient à l'excellence des produits. Cette doctrine, on le voit, est complètement opposée à celle qu'on professait autrefois et qui enseignait que la crème devait être aigrie avant d'être soumise au barattage.

Jamais la crème ne doit être conservée dans une pièce destinée au lait frais. Il faut la tenir dans la baratterie ou dans la laverie, en ayant soin d'y maintenir une température moyenne qui ne dépasse 15 degrés ni en été ni en hiver.

L'œstre des moutons

Cet insecte a le corps d'un brun noirâtre, ponctué et taché de blanc. Les ailes sont ponctuées de brun il a quatre lignes de long. La larve vit dans le nez des bêtes à laine. Rarement y a-t-il plus de trois ou quatre de ces larves dans la tête d'un seul mouton. Cependant il arrive souvent qu'elles occasionnent des vertiges à ces animaux, et qu'elles les tourmentent beaucoup, au point qu'elles font beaucoup d'efforts pour s'en débarrasser. Ces larves vivent ainsi depuis le mois juin ou de juillet jusqu'au mois d'avril ou de mai de l'année suivante, aux dépens d'un mucilage qui suinte de la cavité où elles se trouvent inucilage dont elles augmentent la sécrétion par l'irritation qu'elles causent. Elles ont aussi deux crochets à la tête pour pouvoir s'attacher à la membrane des sinus frontaux du mouton; car comme les moutons ont toujours la tête baissée, elles seraient exposées à tomber ou à être rejetées par le plus faible éternuement.

Ce n'est pas une chose facile aux femelles de l'œstre des moutons que de s'introduire dans le nez des moutons pour y aller déposer leurs œufs, et ces animaux y mettent tous les obstacles possibles en se cachant le nez en terre ou dans la laine de leurs voisins. Il y a une agitation extrême dans tout le troupeau de moutons, toutes les fois qu'une seule de ces femelles se présentent. Pour faciliter la sortie de ces insectes en les faisant mourir, on expose les moutons qui en ont à la vapeur de l'essence de térébenthine. On peut aussi les forcer de sortir en