

chauffer le poêle que graduellement, sans quoi le beurre aurait une odeur de coup de feu. Si ces règles sont scrupuleusement observées je garantis un plein succès.

Quand elle est refroidie, la crème est enlevée et elle forme un gâteau presque solide, vraiment délicieux quand il est mangé avec de la tarte aux pommes (très-peu de clous de girofle dans un sachet de mousseline, et pas d'écorce de citron s'il vous plaît !) ou bien avec tout autre arrangement de fruits frais ou de conserves ; mais sa consistance huileuse le rend impropre pour le thé et le café. Combien faudrait-il de temps pour battre cette crème et obtenir le beurre ? Je l'ai quelquefois fait en 45 secondes et je n'ai jamais mis 3 minutes. Voici comment se fait l'opération : on met la crème dans un vaisseau et on la bat avec la main en tournant, ou bien s'il y a inconvénient de le faire avec la main, avec une cuiller ou une spatule de bois. Le beurre se forme en petits grains, à peine y a-t-il quelque lait de beurre, et ce qu'il y en a sera supérieur même au lait frais ordinaire. Mettez le grain de beurre, quand il est bien venu, dans de l'eau fraîche et lavez avec soin et finissez le beurre comme on le fait généralement.

La cause pour laquelle ce beurre se conserve plus longtemps que celui qui est fabriqué par tout autre procédé me semble être celle-ci. Comme l'albumine est la principale cause de détérioration du beurre et d'autre part, comme cette substance est coagulée à la température de l'ébullition (212 F. le grand ennemi à combattre est tué par la température à laquelle nous portons notre lait ; de plus, vu l'état granulé dans lequel nous obtenons le beurre, le lavage à l'eau froide élimine aisément de la masse toute l'albumine coagulée, et le beurre reste presque pur, ne contenant plus qu'un peu d'eau, toute (ou presque toute) la matière grasse et le sucre de lait, avec une quantité très-minime de cendres (substances minérales) l'acide lactique n'existant plus, puisqu'il a été entièrement éliminé, ne peut plus exercer son influence destructive sur le beurre ; c'est un simple *caput mortuum* désormais incapable de nuire.

Les particules odorantes que nous voyons flotter dans les eaux de lavage sont de l'albumine coagulée qui, dans les autres procédés, ne peut être éliminée entièrement.

En ce qui concerne la qualité du beurre fabriqué par le procédé de Devonshire je ne puis dire qu'une chose, c'est que, dirigeant un collège dans les Cantons de l'Est, je fus plus d'une fois blâmé pour donner un beurre trop beau aux étudiants, car disait-on on aurait pu vendre ce beurre à un prix élevé et donner du beurre ordinaire aux écoliers. *Valeat quantum.*

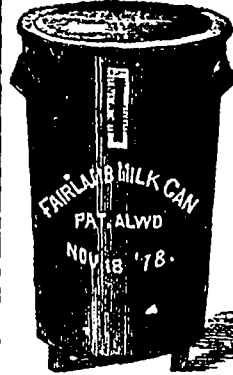
J'avais toujours fabriqué mon beurre d'après le procédé de Devonshire.

ARTHUR R. JENNER FUST.

Une seconde réunion des *fromagers de St. Hyacinthe* à ce lieu le deux mars courant. Nous remettons au mois d'avril la publication du rapport. Le Président aidé d'un comité fut chargé de s'entendre avec l'honorable Commissaire de l'Agriculture afin de faire incorporer l'association aux conditions les plus avantageuses.

#### Ere nouvelle en crèmerie.

La nouvelle méthode de recueillir la crème pour crèmeries, au lieu du lait, laquelle a été essayée sur différents points dans le Iowa et ailleurs pendant les quelques mois passés, paraît très-bien fonctionner. A Emmetsburgh, Iowa, la crème du lait de 400 vaches a été recueillie pendant quelque temps de cette manière, et sur une plus petite échelle, la même expérience a été faite sur d'autres points, et dans tous les cas, autant que nous avons été à même de le constater, la méthode donne des résultats très satisfaisants. Voici comment la chose se pratique : La crèmerie étant montée de tous les



appareils voulus. Ce qui n'exige pas un capital de plus de cinq à six cents piastres. Chacun des patrons est pourvu d'un nombre suffisant de chaudières hautes de 22 pouces et larges de 8 à 9 pouces au haut, le fond étant d'un pouce de moins. Une vitre longue de six pouces environ et large d'un pouce, est placée dans le côté de la chaudière de manière à laisser voir clairement l'épaisseur de la crème. Cette vitre est graduée par pouces et par dixièmes de pouce. Les chaudières étant toutes des mêmes dimensions, il suffit de donner crédit à chacun pour la quantité

de crème fournie et chaque mois le beurre fabriqué étant pesé et vendu on établit ce qui revient à chacun des patrons. Le lait ayant été coulé dans les chaudières, elles sont placées dans la glace ou descendues dans un puits d'eau très-froide où elles sont submergées complètement. Ordinairement toute la crème est levée au bout de douze heures, mais si l'eau n'est pas suffisamment froide il faudra attendre 24 heures avant d'écrémer. Dans l'un et dans l'autre cas, un agent de la fabrique passe chez chaque patron, il écrème lui-même le lait et donne crédit à chacun pour le nombre de pouces et de lignes de lait fourni.

Les avantages de cette méthode sont si apparents qu'il est quelque peu étonnant que les patrons des crèmeries dépendant du voisinage pour la crème, ne l'aient pas adoptée plus tôt.

En premier lieu, elle épargne une somme considérable de travail et fait éviter les inconvénients que rencontre le transport du lait de différents points à la crèmerie dans une condition favorable pour faire un beurre de bonne qualité. La réduction de volume de la matière à transporter, par cette méthode, rend facile la collection de la crème dans le voisinage, l'espèce de battage partiel que le lait subit pendant le transport n'existe plus par l'emploi des réservoirs réfrigérants, la crème est à peine troublée pendant le transport à la crèmerie ou fabrique. Il y a plus, le lait écrémé reste à la maison pour servir aux usages domestiques ou bien pour nourrir les veaux et les porcs.

Lorsque le système sera bien compris, il n'y a pas de doute sur son adoption par les crèmeries qui dépendent du voisinage pour leur approvisionnement de lait ; et il est presque certain qu'un plus grand nombre de crèmeries entreront en opérations et qu'il se fera moins de beurre par les femmes et les filles des cultivateurs. Le grand avantage d'un système tel que celui-ci, c'est que, avec des facilités supérieures et une connaissance complète de tout ce qui est nécessaire pour produire de bon beurre, on fabrique un beurre d'un arôme et d'une qualité supérieure à celui qui se fabrique dans les maisons. Non pas que le beurre fabriqué dans la ferme avec intelligence, propreté et soin ne puisse être doux, doré, avoir un goût de noisette et être tout à fait de qualité supérieure ; mais un tel beurre fait à la maison est une exception à la règle.

Mais admettant même que tout le beurre fait par des individus dans n'importe quel point donné du voisinage trouverait son écoulement dans les magasins ou épiceries, qu'il serait doux, il est de toutes sortes de couleurs, depuis le blanc jusqu'à l'orange foncé. Le beurre de différentes sortes, emballés avec confusion dans de grandes tinettes obtient toujours le plus bas prix du marché. D'autre part, si toute la crème dont provient ce beurre était envoyée et travaillée dans une fabrique suivant les méthodes et procédés qui sont employés à présent dans les établissements de première classe de ce genre, elle y donnerait un article supérieur en qualité à cause de son arôme délicieux aussi bien que de l'uniformité