

LETTRE DES ETATS-UNIS.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

Plattsburgh, 15 mai, 1870.

DE LA LAITERIE.

M. le Rédacteur,—

Nul doute que vous allez me pardonner bien volontiers la liberté que j'ai prise aujourd'hui de consacrer quelques lignes, dont le seul et unique but est de venir en aide à vos épouses et à vos jeunes demoiselles en leur parlant un peu de la laiterie.

Je sais d'avance que bon nombre d'entre-elles savent très-bien faire le beurre; mais aussi, par contre, je sais également qu'il y en a un assez bon nombre qui ne savent nullement le fabriquer. Voilà pourquoi nous rencontrons si souvent tant de mauvais beurre.

Cependant, je dois, à leur louange, dire en passant que nos Canadiens, en général, possèdent à un haut degré la qualité indispensable au succès de la manutention du laitage, c'est-à-dire, la propreté; c'est ce qui nous fait comprendre pourquoi on attache beaucoup d'importance à nos beurres.

Ceci est tellement le cas, lecteur, que les Américains achètent le beurre Canadien pour le manipuler de nouveau; et le vendre ensuite chez eux comme beurre de première qualité.

Puisqu'il en est ainsi, aimable lectrice, il faut donc s'attacher à le bien manipuler pour tirer de la laiterie tout le profit possible. Et manipulant bien votre beurre, dorénavant, vous ne serez plus, pour ainsi dire, obligées de donner aux acheteurs étrangers, votre beurre, pour des prix parfois trop modiques et souvent ridicules. Quand ces MM. vous donnent vingt centins pour une livre de votre beurre, alors, ne doutez plus qu'ils s'en vont le vendre chez eux le double du prix qu'ils ont payé, et même plus. Vraiment, c'est insultant. Et c'est aussi laisser ces spéculateurs, espèce de vampires, faire un trop grand profit aux dépens de toutes vos peines, de votre trouble, de vos fatigues et de vos sueurs même. Ne comptez pas pour rien toutes ces choses, et faites-les payer ce qu'elles coûtent en vendant désormais ce que vaut votre beurre.

Néanmoins pour cela, il faut bien connaître tous les travaux qui s'attachent à la laiterie. Les voici :

Premièrement; Obtenir le beurre en le séparant du lait. Deuxièmement :

Fabriquer du bon fromage par la coagulation du lait. Troisièmement : Savoir utiliser le petit lait, liquide provenant de la fabrication du fromage. Voilà quels doivent être les travaux de celle qui s'occupe de la laiterie.

Aujourd'hui, je n'aurai pas à vous parler de la fabrication du fromage : j'en ai parlé sur mon précédent article. Seulement il me reste à vous entretenir sur la manière de confectionner le beurre et d'utiliser le petit lait.

DU BEURRE.

Parlons d'abord du beurre.

Pour faire du beurre, on le sait, lectrice, il faut du lait. Et on sait également que le lait dans la même traite varie beaucoup. C'est pourquoi bien des personnes s'appliquent à le séparer, même en trayant les vaches. Elles mettent d'une part, ce qu'elles appellent le lait bleu; et de l'autre, le lait gras.

Quoiqu'il en soit, chère lectrice; c'est-à-dire, que vous sépariez le lait ou que vous ne le sépariez point, il faut toujours prendre soin de traire les vaches à fond, afin qu'elles n'aient pas le pis engorgé d'un lait très-riche, et qu'elles ne cessent point non plus pour cela d'en donner beaucoup.

De là aussi la nécessité indispensable d'adopter certaines heures pour la traite des vaches : par exemple, le matin à six heures, et le soir à sept heures, et de les suivre bien régulièrement. Sinon, d'une bonne vache laitière, on en fera une mauvaise; et alors, au lieu d'une source de richesse, une vache deviendra un vrai fardeau pour la maison.

J'ai connu des personnes qui en étaient arrivées là avec leurs vaches. Aussi, elles avaient toutes sortes d'excuses pour les traire. Peut-être était-ce dans la crainte de voir trop tôt *survir* leur lait (?). Du reste, je suis porté à croire, dans leur propre intérêt, qu'elles avaient bien leur *but* dans cette manière d'agir : manière pourtant fort blâmable en soi.

La quantité et la qualité de la crème et du beurre, varient aussi avec les vaches et surtout selon leur alimentation; une nourriture riche en albumine produit beaucoup de beurre; les herbes douces et aromatiques lui donnent une saveur particulière et agréable, tandis que les plantes amères produisent un effet tout contraire.

On m'assure que le lait des vaches

nourries dans des prés couverts de Trèfle Alsique et de mil, est très-riche en beurre. Raison de plus encore pour encourager nos braves Canadiens de se procurer de cette graine, fût elle à un haut prix, et d'en semer partout sur leurs terres. Ce serait un argent placé à un fort gros intérêt.

Pour un même lait la quantité de beurre sera d'autant plus grande : 1o. que le lait sera plus longtemps sans s'aigrir ou se coaguler en le conservant à une température peu élevée : 2o. que les vases où on aura placé le lait pour en obtenir la crème auront moins de profondeur : 3o. qu'on aura mieux séparé toute la crème et que celle-ci est plus épaisse lors de la fabrication du beurre. La première crème du lait et la crème du lait doux donnent le beurre le plus exquis.

Le lait doit être conservé à une température basse et pour cela la laiterie devrait être préservée des rayons solaires du midi, en plantant, par exemple, autour d'elle de belles épinettes blanches, des sapins, des pins, etc., et contenir, quand cela se peut, une source d'eau fraîche, ou de grands vases remplis d'eau froide, dans laquelle on ferait bien d'y ajouter de la glace, si toutefois on en a.

Toute matière impure, en fermentation ou qui s'aigrît, tel que le lait sûr, crème conservée longtemps, etc., tous corps étrangers susceptibles de produire des émanations, tels que viande, poisson, soupe, etc., ne doivent jamais être placés dans une laiterie, car la crème s'imprègne trop facilement de toutes ces exhalaisons.

La propreté la plus absolue doit régner dans les vases, sur les tables et tablettes et dans toutes les parties de la laiterie. Du lait rerservé doit être non-seulement essuyé, mais lavé avec de l'eau tiède contenant un peu de soda.

On doit aussi faire bien attention à ce que les araignées et les mouches ne s'introduisent pas trop dans la laiterie pour y séjourner continuellement, comme cela arrive quelquefois chez certaines personnes. C'est une malpropreté impardonnable, qui, souvent tourne au désavantage du vendeur ou de la vendeuse. A ce propos, aimable lectrice, je vais vous raconter une petite histoire. La voici :

Un jour, une Dame, grande fabricante de beurre, se hasarda d'aller chez un marchand pour lui offrir un bon lot de son beurre. Rendue chez