

beurreries publiques, peuvent fabriquer de 375 à 425 livres de beurre à la fois, suivant la quantité de crème, et sont mues à bras ou par la vapeur.

La baratte " Baril " est construite de manière à se travailler soit à bras soit à la vapeur. Elle est d'une construction bien simple et consiste dans un baril ordinaire placé horizontalement, ayant trois barres longitudinales à l'intérieur espacées à distance égale et dont le centre projeté de 3 à 4 pouces. Ces dernières barattes sont surtout en usage dans l'Etat de Pennsylvanie et elles ont été généralement adoptées dans les beurreries établies au Canada depuis quelques années.

#### *Appareil pour faire crêmer le lait.*

Pendant longtemps, aux Etats-Unis, comme la chose se pratique encore de nos jours en Canada, le seul appareil en usage pour faire crêmer le lait fut l'antique " Terrine " en fer blanc ou en terre cuite. Une laiterie de ce temps, quand il fallait de 48 à 60 heures pour faire crêmer le lait, présentait une longue série de " terrines " alignées les uns à la suite des autres, sur des rayons superposés, et l'ouvrage nécessaire pour écrêmer le lait, était surtout pour les femmes un travail toujours long et pénible. Les premières améliorations dans cet appareil furent faites vers l'année 1859, et depuis cette époque, au delà de 150 ont été honorés d'un brevet d'invention : la plupart consistant en un vaisseau plat, peu profond de 5, 8 et 10 pouces et d'une capacité variant de 10 à 200 gallons. Tous ces divers appareils nécessitent un système particulier pour la circulation de l'eau froide ou chaude pour régler la température du lait et en obtenir la plus grande quantité possible de crème.

En 1878 il y eut à New-York un immense concours des produits de la laiterie et aussi un concours pour les meilleurs appareils pour crêmer le lait. Le jury, composé d'hommes intelligents et pratiques, décerna le prix à l'appareil pouvant se travailler le plus avantageusement, avec des méthodes et des procédés ayant différentes théories pour base, et l'appareil réfrigérateur de " Whitman & Burrel " de Little Falls, N. Y., obtint la plus haute distinction. L'utilité générale de cet appareil en forme le principal mérite, et comme il est probablement destiné à jouer un rôle important dans la fabrication du beurre et du fromage, une courte description de cet appareil devra trouver ici sa place.

#### *Appareil de Whitman et Burrel.*

L'appareil de Whitman et Burrel, en usage dans les beurreries, est généralement de 15 pieds de longueur sur une largeur de 3 à 4 pieds et d'une capacité de 600 gallons, et le lait peut être déposé en couches variant jusqu'à 20 pouces d'épaisseur. Le lait est coulé directement dans l'appareil et peut être refroidi au moyen de la circulation d'eau de source, par en dessous, autour et dans son milieu même. En économisant la glace et à l'aide d'un peu de sel, on peut, avec cet appareil et en bien peu de temps, réduire à une température de 40° Fahr. 5,000 livres de lait nouvellement tité. Les conduits pour la circulation de l'eau conviennent également pour la vapeur ; de cette façon le contenu de cette espèce de bac peut être rechauffé ou refroidi à n'importe quel degré. Et peut rencontrer toutes les différentes notions émises sur la formation de la crème, on peut, à volonté, appliquer la chaleur

en dessous, le froid au-dessus et au-dessous, ou encore la chaleur en dessous et le froid en dessus.

Un appareil d'invention très-récente, connu sous le nom de *A. S. Benner's Improved Creamery Apparatus*, vient de faire son apparition dans l'Etat de New-York, et semble destiné à occuper le premier rang dans les fromageries et les beurreries. L'excellence, réclamée par l'inventeur, est de provoquer une séparation plus parfaite et plus uniforme de la crème, dans un temps moindre et d'une manière plus économique qu'avec tout autre appareil. On peut se procurer ce dernier appareil chez MM. Childs & Jones, à Utica, N. Y.

Pour être juste il faudrait ici donner une description des meilleures machines inventées pour travailler le beurre et dont au moins 150 ont été brevetées depuis 1842, époque de leur première apparition dans le Connecticut ; mais votre comité est d'opinion qu'il suffira d'indiquer les seuls de ces appareils actuellement en usage.

Aujourd'hui on se sert de deux instruments différents qui semblent également bien remplir le but pour lequel on les destine. L'un est un rouleau denté en bois qu'on promène plusieurs fois sur le beurre nouvellement fait pour en extraire le " petit lait " et lui donner une texture uniforme. L'autre est composé de deux leviers attachés au même point et se mouvant dans un espace triangulaire renfermant le beurre qu'on veut travailler. Les deux font l'ouvrage d'une manière satisfaisante et donnent des résultats également beaux.

On pourrait publier tout un volume sur les divers appareils en usage pour la fabrication du beurre, depuis le simple couloir jusqu'à la tinette qui doit le contenir, mais la description minutieuse de ces divers ustensiles n'étant pas d'une importance majeure, nous croyons que ce Conseil sera plus vivement intéressé par la description d'une beurrerie américaine, surtout au moment où l'établissement de beurreries publiques semble devoir prendre des proportions importantes dans ce pays. — (A suivre.)

#### Correspondance.

M. le Rédacteur,

Les cultivateurs des Trois-Pistoles ont eu l'avantage d'entendre la semaine dernière, une causerie agricole qui les a intéressés beaucoup. Le conférencier, M. B. Lippens, a parlé du traitement des fumiers, de la culture des légumes pour les animaux, des prairies artificielles, des assolements. Il a traité ces différents sujets avec beaucoup de clarté, et a donné des conseils tout à fait pratiques et que tout cultivateur peut suivre d'autant plus facilement qu'ils n'exigent aucun capital. Le conférencier invita les assistants à lui poser des questions ou à présenter leurs remarques, et ceux-ci en profitèrent largement.

Dans la paroisse des Trois-Pistoles nous avons un certain nombre de cultivateurs tels que MM. Jules Lobel, Paschal Beaulieu, Octave Dumas, Hilaire D'Amour, Prudent Renouf, Nazaire Têtu, Thomas Pelletier, Eloi Rioux, etc., qui ont grandement amélioré leur système de culture, et ces derniers faisaient remarquer à toute l'assemblée que les idées émises par M. Lippens s'accordaient en tous points avec leur manière d'agir ; somme toute, l'auditoire qui ne comptait pas moins de 250 personnes était très-satisfait, et M. le Curé, qui était présent, offrit à M. Lippens au nom de ses paroissiens des remerciements bien mérités. Plusieurs cultivateurs ont déclaré hautement qu'ils allaient mettre en pratique le système d'agriculture prôné par M. Lippens, et que de telles conférences sont un véritable bienfait pour la classe agricole.