

FABRICATION DU BEURRE.

La première condition de la réussite dans la laiterie est de disposer d'un bon *stock*. Mais qui serait assez autorisé à dire quelle est la meilleure race, quand il en existe tant de bonnes qui, toutes, ont leurs partisans? Les Jerseys, sans doute, sont les vraies vaches à beurre, mais beaucoup font objection sur leur taille, étant presque complètement sans valeur pour la boucherie quand leur utilité pour le lait est passée. Nous ne pouvons pas marcher avec une espèce de rebut, mais choisir une vraie *vache à lait*, à quelque race qu'elle appartienne, prenant en considération plutôt la qualité que la quantité du lait, et l'on peut aisément déterminer ce point au moyen du *lactomètre* ou essayeur de lait, qui indique exactement la quantité de crème dans le lait de chaque vache.

Nous devons employer le lactomètre et connaître avec certitude la qualité de chaque vache, et celles qui n'ont pas une valeur convenable doivent être envoyées à la boucherie ou être vendues à nos *bons voisins*.

Pour arriver à faire une excellente qualité de beurre, il est nécessaire d'employer une nourriture de bonne qualité pour les vaches, et comme les pâturages subviennent à l'alimentation du bétail pendant la plus grande partie de l'été, il est dans notre plus grand intérêt d'en avoir de bons; mais je suis positif à dire que nos pâtures au lieu de s'améliorer, se détériorent tous les ans.

Que sont-ils aujourd'hui auprès de ce qu'ils étaient il y a vingt ans?

Quand une pièce de terre est épuisée, elle devient pâture. Les plantes nuisibles et les herbes se disputent le sol, et les pâturages, en général, partout dans notre vieux Missisquoi, sont dans un état désolant. Si tous les éleveurs du comté pratiquaient la juchère d'été et réensemenceraient chaque année quelques arpents de prairies, nous verrions bientôt le changement le plus favorable se produire, et non-seulement nous le verrions, mais nous le sentirions en piastres et centins. La stabulation parfaite est à présent pratiquée par les meilleurs cultivateurs sur une plus grande échelle qu'il y a quelques années. Plusieurs plantes sont recommandées, mais il semblerait que le maïs du Sud devrait tenir la principale place.

Quiconque en a fait l'essai une fois n'a pas envie de s'en passer, car il remplit la lacune entre les fourrages du printemps et ceux d'automne, et souvent, dans la saison sèche c'est lui qui détermine les profits ou les pertes, et qui fait passer le compte de balance sur le côté droit du *grand-livre*. Non-seulement il augmente la quantité et la qualité du lait, mais encore il tient les vaches en bon état de viande pour la rentrée à l'étable ce qui est du plus haut avantage pour commencer la longue saison d'hiver, aussi que chaque cultivateur le sait.

Une fois nos vaches choisies et nos prairies en bon état, le premier pas à faire dans la fabrication du beurre, c'est d'amener les vaches pour la traite, ce qui ne doit pas se faire au moyen de chiens; mais plutôt on enverra l'homme le plus lent de la ferme pour accomplir cette tâche, car je sais que si l'on emploie un homme vif et nerveux qui fera la chose en peu de temps, sur un troupeau de vingt vaches, *il ne sera pas gêné de faire perdre chaque jour la valeur de ses gages*. La traite doit se faire tranquillement, rapidement et avec propreté; non-seulement il faut traire proprement, mais être propre quand on traite. Que le pis et les mamelles soient libres d'impuretés, même quand nous devrions employer un linge et de l'eau chaude pour les nettoyer. Le lait tiré, on ne doit pas le laisser exposé à l'ardeur du soleil, ni le déposer dans des lieux où l'air est impur, car il est très-facilement endommagé par les mauvaises odeurs. Il ne faut pas couler le lait chaud venant de la vache, mais on le refroidit en déposant le vaisseau dans une cuve d'eau froide, ou dans un couloir ouvert où il existe un courant d'air, et on le remue de temps

à autre pour abattre l'écume et chasser l'odeur animale qui doit être enlevée le plus tôt possible.

Le refroidissement se fait en dehors de la chambre à lait. À présent comment le lait sera-t-il déposé dans la laiterie? Avec l'armée des terrines patentées qui ont surgi pendant les dix dernières années, comment choisir les meilleures? Tous les systèmes ont leurs avantages, et tous ont leurs défauts et leurs imperfections.

Il en est qui préfèrent les vaisseaux profonds, et d'autres les vaisseaux peu profonds; mais suivant moi, leur emploi offre peu de différence, si nous pouvons maintenir une température convenable dans les laiteries, qui doivent être éclairées et bien ventilées, et tenues parfaitement propres et exemptes d'odeurs de sur. Je rappellerai ici *qu'une vigilance constante est la condition nécessaire du succès*. Je dirai un mot des vaisseaux réfrigérants, laissant à chacun de juger du mérite des différents autres systèmes. Ces vaisseaux dits à enveloppe réfrigérante peuvent prendre de l'odeur; il est difficile de les tenir propres et nous n'avons pas lieu d'employer d'eau. Cet espace d'air enfermé dans l'enveloppe extérieure prend la chaleur du lait et suivant mon estimation, ce fait est un défaut capital, à tel point, que je me suis défait des miens, et je maintiens la température de ma laiterie avec de la glace traversée par un courant d'air qui vient rafraîchir l'intérieur. On écrème dès que le lait est sur ou immédiatement avant qu'il le devienne. Il est inutile de s'attendre à ce que la crème monte sur le lait sur.

Assez généralement on laisse cailler le lait, ce qui rend l'écraimage plus facile; mais si on le laisse jusqu'à ce que le petit-lait se forme et que des taches blanches se montrent, vous pouvez être certain que la décomposition aura commencé, et qu'elle ne s'arrêtera pas là. La crème doit être maintenue à la température de 58 à 62°, et être parfaitement mélangée avant le barattage.

Ceci se fait aisément en tournant peu de temps la baratte; alors on laisse reposer un instant avant de commencer. Commencez doucement le barattage, et allez de plus en plus vite à mesure que vous avancez.

Aussitôt que possible après que le beurre est *en grains*, lavez-le à l'eau froide et pure; mais il faut être certain que l'eau est pure, car il serait préférable de ne pas le laver du tout que de le laver avec de l'eau contenant des matières étrangères.

Si l'eau qu'on a à sa disposition n'est pas pure, on peut facilement la filtrer à peu de frais.

On change d'eau deux ou trois fois; c'est-à-dire que l'eau lavera le lait de beurre qui se trouve à l'extérieur des mottes, mais elle n'aura pas d'effet sur celui qui se trouvera à l'intérieur: le sel l'expulsera, en sorte que moins les mottes seront grosses, et moins le sel aura à faire pour expulser le reste du lait de beurre. La quantité du sel à mettre dépend du goût du consommateur ou de l'acheteur, mais on ne sale pas pour conserver le beurre qui a retenu du lait de beurre, ou celui qui a absorbé quelque infection, soit pendant la fabrication, soit même quand il était à l'état naissant dans le lait lorsque celui-ci a été tiré de la vache; sans doute cette infection, son germe de détérioration, prend souvent naissance dans le système même de la vache à cause de l'impureté des eaux dont elle s'abreuve, ou même par suite de la mauvaise odeur qui empest l'air, produite par des cadavres d'animaux en décomposition et imparfaitement enterrés dans le champ. Le battage du beurre demande beaucoup de soin; car pas assez de travail est mauvais, mais trop est pire, parce qu'on s'expose à briser les grains ou globules du beurre qui prend alors la consistance de la graisse au lieu de la consistance de cire qui lui convient.

La battage au sel (soit une once à la livre, pesée et non à dose à peu près) est habituellement suffisante pour le premier travail. Après un repos de vingt-quatre heures le beurre