

l'insouciance des fermiers, qui y sont cependant les premiers intéressés; mais il y a tant d'essais qui avortent, qu'à bon droit le praticien doit être prudent. Toutefois, le progrès en agriculture serait plus rapide si les maîtres des fermes tenaient la main à l'adoption des méthodes éprouvées: tout le monde s'en trouverait bien mieux.

Le lait est composé de beurre (butyrine), fromage (caséine), sucre de lait, sels et eau.

Le sucre de lait, le fromage et les sels sont en solution dans l'eau et le beurre y est suspendu.

Si le lait fraîchement tiré est abandonné à lui-même, les molécules de beurre montent peu à peu à la surface, par la loi de la pesanteur spécifique, et elles y forment une couche de crème jusquequ'à ce que, devenant aigre, le fromage se congule et retient, comme dans un réseau, les parties butyreuses qui n'ont pas encore fait leur ascension.

Pour retirer du lait tout le beurre qu'il contient, on doit donc, avant tout, s'attacher à retarder, le plus possible, le moment auquel le lait s'aigrit: c'est le point essentiellement important. Pour cela, il faut maintenir le lait à une température modérée; faire usage de bons vases à lait, et les placer dans un local de laiterie convenable. Nous allons entrer dans quelques détails sur ces trois points.

1o. Maintenir le lait à une température modérée.

Puisque la fluidité des liquides augmente à mesure que leur température est plus élevée, si on expose le lait à une température chaude, sa densité deviendra moins grande et les molécules butyreuses s'élèveront plus facilement à la surface. Mais, d'un autre côté, le lait exposé à une température chaude s'aigrit promptement; il s'y forme de l'acide lactique qui coagule le fromage, et, dès lors, tout le mouvement ascensionnel des molécules de beurre est enrayé.

Pour éviter que le lait ne s'aigrisse, vient-on à le placer dans un endroit très-frais? sa densité devient plus grande, le mouvement ascensionnel des molécules butyreuses ne s'opère plus que lentement et imparfaitement, et, en définitive, on n'obtient pas plus de crème qu'en opérant à une température chaude.

On doit donc éviter et une température élevée qui fait nigrir le lait, et une température basse qui, augmentant sa densité, rend plus difficile l'ascension de la crème. Il faut par conséquent une température modérée.

L'expérience a démontré que cette température doit être de 12° en été, de 13° au printemps, et en automne, et de 15° en hiver.

Dans toute laiterie, il faut un thermomètre.

2o. On doit faire usage de bons vases à lait.

Les vases ou pots dans lesquels on met le lait à la laiterie, lesquels sont ordinairement en bois, doivent être tenus dans un état de propreté parfait. Si l'on n'a pas le soin de les laver complètement tous les jours avec de l'eau, et au moyen du sable et d'une brosse, et de les laisser de temps en temps, il arrive que le lait qui pénètre leurs parois s'aigrit peu à peu et rend acide très-promptement celui dont on remplit ces vases. Le rendement en crème est conséquemment amoindri.

Que les vases à lait soient larges et peu profonds. Le lait qu'ils contiennent doit avoir peu de hauteur (3 à 4 pouces), afin que les bulles de beurre montent facilement et en peu de temps à la surface; les molécules butyreuses mettront d'autant plus de temps pour s'élever que l'espace à parcourir du fond des pots à leur ouverture sera plus considérable.

Un bon vase à lait doit donc être propre et plat.

On ne se sert pas de vase de cuivre, parce que ce métal est cher et dangereux; ni de pot en fer, parce qu'il faut les étamer trop souvent; ni de ceux en zinc, parce que le contact du lait aigri forme avec ce corps des sels nuisibles à l'homme et aux animaux.

3o. Placer le lait dans une laiterie convenable.

Une laiterie doit être assez grande pour que tous les vases à lait puissent reposer sur le sol. Il ne faut point les placer les uns au-dessus des autres, car les vases supérieurs, enveloppés par la vapeur des inférieurs, resteraient chauds plus longtemps que ces derniers, et le moment de l'écémage ne serait pas le même pour tous. Il est d'ailleurs difficile de tenir proprement un local qui serait trop petit.

Que la laiterie soit sèche; l'humidité engendrerait la moisissure à la surface du lait.

Les pots à lait doivent, en hiver, être séparés du sol par des planches; de cette manière ils se refroidissent moins promptement.

Que la laiterie soit aérée; il faut cependant éviter de produire des courants d'air sur le lait.

En été, on établira des gazes aux fenêtres pour empêcher les mouches d'entrer dans la laiterie. On fermera les fenêtres durant le jour et on les ouvrira durant la nuit.

En hiver, il est utile de chauffer très-modérément la pièce; mais on doit veiller à ce qu'il n'y pénètre pas de fumée.

Tous les ans on blanchira les murs avec de la chaux.

Ainsi avec une température modérée, avec de bons vases à lait et une laiterie convenable, le lait ne s'aigrit point avant le temps; et on en retirera autant de crème qu'il est possible.

A quel moment doit-on écrémer?

Beaucoup de personnes attendent, pour écrémer, que le lait soit caillé: c'est un tort; on doit écrémer lorsque le lait est encore doux. On obtient ainsi plus de beurre, et le beurre est plus délicat et se conserve mieux. Après de nombreuses expériences, nous avons acquis la conviction que le moment le plus favorable pour l'écémage a lieu, en été, 30 heures après que le lait a été tiré, et, en hiver, 40 à 50 heures après.

La crème enlevée de la surface du lait encore doux ne peut pas être battue de suite dans la baratte; il faut la laisser en repos durant 18 heures, afin que l'acide lactique s'y développe; car il est bien positif que sans la présence de cet acide le beurre ne se sépare pas complètement du lait de beurre. Si l'on veut faire sans retard du beurre avec de la crème douce, on doit ajouter dans la baratte 12 p. 0/0 de petit-lait.

Un mot sur la baratte:

On doit rejeter toute baratte qui ne pourrait être nettoyée dans toutes ses parties.

Il faut, avant de s'en servir, la laver, en été, avec de l'eau froide; en hiver, avec de l'eau chaude.

Durant les chaleurs, il est sage de faire son beurre le matin ou le soir, au moment de la fraîcheur, et même de mettre quelques morceaux de glace dans la baratte. En hiver il est bon de mêler de l'eau chaude à la crème; les molécules de beurre se ramollissent ainsi et contractent plus facilement adhérence entre elles.

Il reste à dire quelque chose sur la manipulation du beurre au sortir de la baratte.

On doit le pétrir par petites portions, afin d'en faire sortir le lait de beurre; il ne faut point le laver, car l'eau de lavage enlève son parfum. On le mêle ensuite avec du sel bien pulvérisé, dans la proportion d'une poignée de sel pour 20 livres de beurre, et après quelques heures de contact, c'est-à-dire après que le sel s'est fondu dans la petite quantité de lait de beurre qui pouvait rester encore, on malaxe de nouveau, et on possède un beurre aussi parfait que possible.

Si le beurre doit être conservé, on y mélange de nouveau une faible quantité de sel pilé, on le renferme dans des tonneaux, après avoir garni le fond d'une légère couche de sel, et on recouvre le tout d'une couche semblable.

Le beurre qui doit être consommé de suite est plus agréable au goût lorsqu'il conserve un peu de lait de beurre.

Le beurre ne doit jamais, dans un but de conservation, être malaxé avec de l'eau de chaux. La chaux pourrait former, en se combinant au beurre, un savon calcaire qui lui communiquerait une saveur détestable.

### Petite Chronique

— Sainte Jeanne de Neuville est une paroisse nouvellement formée d'un démembrement de la paroisse aux Trembles, et destinée à être avant longtemps l'une des plus populeuses et des plus florissantes du comté du Portneuf.

Bâti sur les bords de la rivière Jacques Cartier, le village présente un aspect unique.

Il y règne une activité qu'on ne rencontre pas d'ordinaire à cette distance des grands centres; le commerce et l'industrie y prennent un essor rapide. Les marchands de bois qui exploitent