

lent beurre. Une jeune fille qui sait bien tenir une laiterie est un bon parti pour un jeune homme de bon sens.

BEURRIÈRE D'HIVER.

Nous avons dit que les vaches laitières pour donner du profit, doivent fournir du lait riche pendant au moins onze mois de l'année, or, à part Ste-Thérèse et Ste-Rose qui sont les seules exceptions que je connaisse où les beurrieres n'arrêtent pas de l'année,

Bravo ! pour Ste-Thérèse et Ste-Rose. Espérons que les beurrieres qui seront ouvertes l'hiver prochain seront nombreuses. Prière aux intéressés de nous faire connaître toutes les localités qui introduiront ce progrès. E. A. B.

les fabriquer fermement leur porte au 1er novembre à peu près. Restent (5) cinq mois pendant lesquels on doit faire le bon beurre à la maison. Avouons-le franchement, ce sera plus profitable, combien y en a-t-il qui sont dans les conditions de faire d'excellent beurre à la maison ? Les bonnes faiseuses de bon beurre ne peuvent pas suffire aux demandes de leurs pratiques. Le bon beurre est toujours vendu d'avance, règle générale. Je me trouvais ces jours derniers chez un marchand de gros à Montréal qui avait quantité de beurre dans sa glacière. Combien de bon beurre avez-vous dans ce lot ? à peu près le tiers, me répondit-il. Mais pourquoi n'achetez-vous pas que du bon ? Pour deux raisons ; c'est que le bon beurre est très rare, et que les gens sont bien obligés de se contenter de ce qu'on a !

Je crois donc très-important de parler de la fabrication du beurre dans tous ses détails.

Première chose, la propreté la plus exquise à l'étable, nous l'avons dit, propreté aussi l'été. Le fait de traire les vaches dans le même endroit tout l'été, endroit où le fumier s'accumule, où les urines se corrompent dans les chaleurs, où l'on respire un air empesté, cet endroit là, dis-je, est bien suffisant pour donner mauvais goût au lait surtout s'il refroidit avant d'être emporté plus loin. (Notons en passant la quantité d'engrais perdus de cette manière, et la raison qui engage plusieurs cultivateurs à mettre les animaux à l'étable tous les soirs en été et leur donner des fourrages verts.)

Ensuite couler le lait plusieurs fois en l'aérant. Placer le lait dans l'eau froide pour que toute la crème monte sur le lait avant qu'il sursisse. Placer la crème au froid. La mode d'écrémer les vaisseaux de lait caillé s'en va rapidement, Dieu merci.

Quand on veut faire du beurre le lendemain, il y a deux choses à faire la veille : mêler les crèmes de différents âges quand on ne fait pas le beurre tous les jours ; la raison est que la crème ne tournerait pas toute en même temps en beurre, ce qui est essentiel pour faire d'excellent beurre, et placer la crème le soir après l'avoir brassée, à la chaleur ou au froid (selon le cas) de manière qu'elle devienne de 58 à 60 degrés de chaleur en été, et de 60 à 62 degrés en hiver. Cette chaleur fera sursis toute la crème en même temps et produira beaucoup plus de beurre. On baratte moins longtemps quand la crème est à cette exacte température. Procurez-vous un thermomètre. Faites de la bonne saumure aussi la veille. Barattez lentement ; quand on tourne lentement, le beurre se fait plus vite. Si c'est un moulin à beurre avec des palettes qui tournent, voyez à descendre souvent la crème qui adhère tout le tour et qui ne se changerait pas en beurre en même temps que le reste. Si c'est la baratte qui tourne, ouvrez la plusieurs fois pendant que vous barattez pour que le bon air y entre. Placez vous pour baratter dans un endroit où l'on respire le bon air.

Quand arrêter de baratter ? on doit arrêter quand le beurre est en grain, de la grosseur de la graine de trèfle à peu près, pas plus tard, la on verse de l'eau très froide dans la baratte et on continue à brasser très doucement quelques tours encore et on arrête. Cette eau très froide durcit le grain du beurre, car il est très important que le beurre reste en grains, qu'il ne se ramasse pas par paquets plus ou moins gros.

Ensuite on ôte le lait de beurre avec un couloir ; on verse de l'eau très froide dans la baratte et on continue à baratter très doucement pour que le beurre reste en grains ; on lave le beurre en grains deux ou trois fois de cette manière ; ensuite, on le lave une fois dans la saumure faite la veille et qu'on a le soin de couler avant de la mettre dans la baratte.

Le beurre en grains lavé avec de la bonne saumure dans la baratte est suffisamment salé pour bien des goûts. Règle générale, il faut y ajouter un peu de sel fin quand on le travaille sur la table.

Ensuite on laisse égoutter le beurre en grains dans la baratte une vingtaine de minutes dans un endroit froid. On le met sur une table de bois franc où on le travaille le moins longtemps possible. Il ne faut pas pétrir, écraser le beurre pour ôter le lait qui y reste, mais plutôt le couper ; c'est le défaut le plus commun, on laisse le beurre se prendre par masses plus ou moins considérables et ensuite on le pétrit, ce qui brise le grain du beurre et lui ôte sa consistance, sa fermeté si on le présente à la chaleur. Ne pas briser le grain du beurre, c'est le secret. On a aujourd'hui des rouleaux garnis tout autour de couteaux de bois dans le sens de la longueur pour couper le beurre au lieu de le pétrir en le travaillant.

Quand on peut emplir une tinette en trois ou quatre jours, il vaut mieux laisser le beurre en grains dans la saumure et le travailler tout ensemble pour emplir la tinette en une seule fois et avoir un beurre de couleur uniforme, ce qui vaut 1 1/2 à 2 centins de plus par livre.

O. E. DALAIRE.

(A continuer).

PARTIE NON OFFICIELLE.

Une victoire à Vivian.

" D'heureux résultats ont été obtenus dans notre famille par l'emploi de l'Extrait de Fraisier Sauvage du Dr Fowler pour assurer la guérison rapide de la diarrhée, la dysenterie ainsi que de toutes les maladies inhérentes à la saison d'été. Je puis le recommander en toute sûreté comme l'ami des familles, toujours prêt et toujours fidèle."

D^{ME} W. BISHOP, Vivian, Ont.

Cinquante ans et plus d'expérience.

UN VIEUX REMÈDE DEPUIS LONGTEMPS EN USAGE.

Depuis au delà de cinquante ans le sirop édulcorant de Madame Winslow a été administré par des millions de mères de famille à leurs enfants, à l'époque de la dentition, et chaque fois avec un succès complet. Son effet est de calmer l'enfant, d'amolir les genoux, de faire disparaître toute douleur, ainsi que les coliques provoqués par des gaz amassés dans l'estomac. Dans les cas de diarrhée il n'a pas son supérieur comme remède. Ce sirop est très agréable au goût. En vente chez tous les pharmaciens de l'univers. Prix vingt-cinq centins la bouteille. Sa valeur est inappréciable. Ne vous trompez pas et demandez le sirop adoucissant de madame Winslow, ne vous servez pas d'autre remède.

Le conseil d'un tante.

" Il y a environ un an mon frère souffrit beaucoup de ces indispositions si fréquentes pendant la saison de l'été, et aucun remède ne produisait d'effet chez lui. Enfin ma tante lui conseilla d'essayer l'Extrait de Fraisier Sauvage du Dr Fowler. Avant d'en avoir consommé une bouteille sa guérison était complète. ADELAIDE CRITTENDEN, Baldwin, Ont.

LA CONSUMPTION GUÉRIE.

Un vieux médecin retiré, ayant reçu d'un missionnaire des Indes Orientales la formule d'un remède simple et végétal pour la guérison rapide et permanente de la Consumption, la Bronchite, le Catarrhe, l'Asthme et toutes les Affections des Poumons et de la Gorge, et qui guérit radicalement la Débilité Nerveuse et toutes les Maladies Nerveuses, après avoir éprouvé ces remarquables effets curatifs dans des milliers de cas, trouve qu'il est son devoir de le faire connaître aux malades. Poussé par le désir de soulager les souffrances de l'humanité j'enverrai gratis à ceux qui le désirent, cette recette en Allemand, Français ou Anglais, avec instruction pour la préparer et l'employer. Envoyez par la poste un timbre et votre adresse. Mentionnez ce journal.

W. A. NOYES, 820 Powers' Block, Rochester, N. Y.

Ce que dit Madame Rendle.

Madame Geo. Rendle nous écrit : " Je me fais un devoir de recommander l'Extrait de Fraisier Sauvage du Dr Fowler comme un remède infaillible contre toutes les maladies inhérentes à la saison d'été. Nous en avons toujours à la maison." L'Extrait de Fraisier Sauvage du Dr Fowler se vend 35c.