

terrain que de le laisser gaspiller sur une partie et négliger le reste.

Fabrication du meilleur beurre

Toute personne propre et soigneuse peut faire du beurre de première qualité, même avec le lait d'une seule vache, en se servant d'un bon thermomètre et en pratiquant exactement les règles qui suivent :

1o. Conserver l'animal en bonne santé, par de bons soins ;

2o. Une propreté scrupuleuse, commençant par les soins à donner à la vache et continuant dans toutes les opérations nécessaires, jusqu'à ce que le beurre soit vendu ou consommé ;

3o. Là où l'écrémage n'a pas lieu immédiatement, il faut refroidir le lait le plus tôt possible après la au moyen d'eau froide, de manière que la crème monte bien et ne reste pas en partie dans le lait sûr ;

4o. Ecrémer avant que le lait ne soit sûr et conserver la crème sans sûrir, au moyen d'eau froide, jusqu'au barattage ;

5o. Mettre la crème dans la baratte à la température voulue (55° à 58° Fahrenheit en été, et de 62° à 64° en hiver) et baratter tranquillement et régulièrement jusqu'à ce que les grains du beurre se séparent du lait, et jamais plus longtemps ;

6o. Laver le beurre en grains, au moyen d'eau froide et de saumure froide, jusqu'à ce que le lait de beurre soit tout sorti ;

7o. Si le beurre n'est pas consommé frais, il faut le conserver en grains, dans la saumure très-forte, jusqu'à ce que l'on en ait assez pour remplir complètement un pot ou une tinette ;

8o. Presser ou éponger le beurre de manière à l'assécher suffisamment, tout en le travaillant le moins possible ;

9o. Saler le beurre selon le goût de l'acheteur, avec d'excellent sel fin ;

10o. Si le beurre doit être conservé, il faut l'empaqueter solidement dans une jarre ou tinette parfaitement nette, sans odeur et sans goût ;

On recommande de ne jamais employer des tinettes qui ont déjà servi. Il faudra donc empaqueter le beurre dans des tinettes neuves. Ces dernières doivent être préparées environ deux jours d'avance, en les remplissant de forte saumure bouillante que l'on peut faire dans la tinette même, puis rincer convenablement, à l'eau froide, avant d'y mettre le beurre.

11o. La tinette ou jarre étant bien remplie et

pressée jusqu'à un demi pouce du bord, il faudra couvrir le tout d'un linge bien blanc, puis remplir complètement de beau sel fin, puis enfin ajuster le couvercle solidement.

On peut faire d'excellent beurre avec la crème fraîche qui n'est pas sûre du tout. C'est le beurre le plus délicat, paraît-il. Mais il faut surtout plaire au goût de l'acheteur. on fera du beurre goût d'amende en faisant sûrir très légèrement la crème environ 12 heures avant le barattage ; ou bien en employant 10,7° du lait de beurre de la veille dans la crème fraîche.

Pommes sèches

Les pommes sont de tous les fruits le moins propre à être soumis à la dissiccation par la chaleur. On peut cependant les faire sécher entières, et on les traite alors comme les poires tapées ; il suffit de les peler et de les mettre dans le four deux heures après que le pain en a été retiré ; on ne peut donc les moullier avant de les enfourner de nouveau. Ces pommes sèches, quoiqu'un peu dures, ont un goût agréable ; mais il n'y a pas d'avantage à les faire sécher pour les préparer ensuite en compote, car on peut les garder facilement à l'état frais. Néanmoins il faut remarquer que la récolte des pommes n'est abondante que tous les deux ans ; l'année où les pommes fraîches manquent, les pommes sèches en compote, sont d'une grande ressource, surtout pour les convalescents.

Choses et autres

Lait ou crème pour une livre de beurre.—La quantité de lait ou de crème employée à la fabrication d'une livre de beurre est variable, suivant la qualité du lait. On devrait pouvoir obtenir deux pintes de crème de neuf à onze pintes de lait ; et de cette crème fabriquer une livre de beurre ; on d'après la pesanteur, dix-huit à vingt livres de lait, produisant quatre livres de crème avec laquelle on ferait une livre de beurre. Cette proportion est pour les vaches ordinaires, et varie suivant la qualité du lait qu'on obtient des différentes vaches dont le lait est plus ou moins riche. Deux pintes de crème pour une livre de beurre est le rendement le plus satisfaisant qu'on puisse obtenir, quoique parfois on obtienne davantage de vaches dont le lait est de qualité supérieure.

Fruits dans l'Etat de l'Ohio, E.-U.—On estime le rendement annuel en fruits de cet Etat à \$5,000,000.

Protection des fraisiers contre les insectes.—L'un des directeurs de la société d'horticulture de Cincinnati informe que le meilleur moyen qu'il a employé pour soustraire ses plants de fraisiers contre les attaques des insectes, a été l'emploi du sel dans la proportion de quatre minots par