

l'époque de l'année dont il s'agit. En hiver il faut crémier à une température de 80 à 85°; en été lorsque le temps est chaud, la température de l'écémage doit rester comprise entre 70 et 75.

C'est la température du lait lorsqu'il arrive à la fabrique. Dans ce cas la durée de l'écémage est plus longue que dans le premier; mais tant que le lait crémé ne contiendra pas plus de un dixième de l. p. e. de gras, la loi justifiera le moyen; le grain et la saveur du beurre seront meilleurs et les patrons qui pourraient se plaindre d'être obligés d'attendre trop longtemps, remporteront du lait écémé qui ne sera pas sûr.

On doit prendre 15 p. e. de crème riche à 20 ou 25 p. e. de gras. Une crème épaisse se baratte à plus basse température qu'une crème légère. La crème doit être immédiatement refroidie à 45°, si possible, pour enrayer toutes les fermentations qui pourraient se produire. Cette précaution empêchera le beurre de manquer de saveur par les temps chauds et c'est un point de grande importance.

Lorsque la crème est bien uniformément refroidie, on la fait mûrir. Pour cela on commence par élever graduellement sa température jusqu'à 65° en été et 50° en hiver; pendant ce temps on la brasse énergiquement et on fait en sorte qu'elle ne soit surchauffée en aucun point du bassin. Toute la mousse doit être dissoute dans le liquide, sinon cette mousse qui contient du gras, ne mûrira pas comme le reste de la crème et ne se barattera pas aussi bien; elle ne prendra pas facilement la couleur et produira des courants blancs dans le beurre.

Une fois mûrie, on introduit la crème dans la baratte en la filtrant pour la débarrasser du fromage et de toutes les matières étrangères qui pourraient s'y rencontrer. Pour obtenir un bon résultat, ne pas remplir plus de la moitié de la baratte.

La température du barattage dépend de la qualité de la crème et de l'état de l'atmosphère environnante.

Il faut baratter à la plus basse température possible, soit 60° en été et 58° en hiver. A basse température, le barattage est plus complet. Le beurre doit venir en 35 minutes. On n'ajoute la couleur que lorsque la crème est entièrement dans la baratte.

On arrête la baratte et on fait sortir le lait de beurre lorsque les grains ont la grosseur des grains de blé. On ajoute ensuite autant d'eau pure qu'il y avait de lait de beurre. L'eau doit être à une température de 2° plus basse que celle de la crème au moment où elle a été versée dans la baratte.

La première manière de saler le beurre consiste à faire sortir toute l'eau de la baratte, à laisser le beurre s'égoutter pendant 20 minutes, puis à étendre le sel sur le beurre dans la baratte, enfin à tourner lentement quelques tours, pour bien mélanger le tout.

Ma manière de faire, cependant, consiste à porter le beurre sur le malaxeur au moyen d'un plat en fer blanc dont le fond est percé de trous. Je prends soin de ne pas mettre trop de beurre à la fois sur la table. Lorsque, sous l'influence du malaxage, l'eau sort du beurre parfaitement claire, j'ajoute de un quart à une once de sel par livre, suivant les exigences du marché. Il faut choisir un sel bien pur et de première qualité. Il faut le conserver dans un endroit propre et sec. Le sel absorbe facilement les mauvaises odeurs et les mauvais germes. Lorsque le sel est ajouté, on malaxe fortement le beurre

jusqu'à ce que toute l'eau soit sortie. Si on peut le faire en une fois sans nuire au grain ou à la texture cireuse du beurre, cela n'en vaut que mieux. Le beurre est alors bon à être emballé. Mais il est quelquefois nécessaire, lorsque le sel lui a été incorporé, de le porter dans une chambre froide à une température de 50 à 55° jusqu'à ce que tout le sel soit bien dissout. Alors, en quelques tours du malaxeur toute l'eau peut être chassée et la couleur rendue uniforme.

La meilleure température pour le travail du beurre est comprise entre 50 et 55°. A plus haute température

dans les cols. Plus le beurre est compact dans la boîte, plus il se conserve longtemps. Les boîtes ou les tinettes doivent être soigneusement bouillonnées, puis ensuite rincées à l'eau froide. Il faut employer une enveloppe de papier parchemin pour empêcher le contact de l'air avec le beurre.

Ne jamais toucher le beurre avec les mains nues. Tout ce qui sert à la fabrication du beurre doit être d'une propreté extrême. La propreté est une vertu et les profits à faire dans une industrie, dépendent tout d'abord de cette vertu. En dehors des mauvais goûts, etc., voici des choses qui nuisent en-

Danemark et obtiendra une réputation aussi bonne que celle de notre fromage.

HORACE WESTON PARRY,
Fabricant de beurre,
Ferme Modèle de Compton,
Compton.

CULTURE DU BLE-D'INDE

Variétés recommandées—Conservation des tiges de blé d'Inde—Comment servir le blé d'Inde au bétail—Ensilage.

Monsieur Buchanan, Juge du Mérite agricole, écrit :

"Le meilleur moyen de cultiver le blé d'Inde est par buttes, de trois pieds entre les rangs et deux pieds entre les buttes, ces dernières contenant de 3 à 4 tiges chacune. (Les opinions sont partagées là-dessus. La culture par buttes permet de passer les chevaux dans toutes les directions, avec la sarleuse; mais tous les auteurs sont d'accord à reconnaître que la culture par rangs, et les tiges à environ 9 pouces les unes des autres, donne beaucoup plus de blé d'Inde. (Red.)

"Il y a plusieurs variétés qui mûrissent bien dans la province. Les suivantes sont excellentes: "King of the Barbest" (Roi des battifs); Extra Early Huron (Huron très hâtif); Champion White Pearl (Bleue Perle Champion); Mammoth Sugar (Sucre énorme); Sanford Early Longfellow (Très grand hâtif); Early Compton (Hâtif de Compton); Canada Yellow (Jaune canadien); Canada White (Blanc canadien)."

"Aussitôt que les épis auront été cassés, il est nécessaire de couper les tiges et de les attacher par toutes petites bottes et mises en moquettes sur le champ, chaque moyette d'environ 8 à 10 bottes." (Les épis peuvent être cassés aussitôt que le grain de blé d'Inde commence à durcir sur l'épis, pourvu qu'il soit effeuillé (épluché), tressé et mis à sécher en lieu sec et chaud. (Red.)

"Aussitôt que les tiges seront sèches il faut les mettre à l'abri, mais debout. Les coucher en tas les ferait certainement moisir. On peut cependant les mettre en taseries par rangs de 4 à 5 pouces, alternant avec de la paille bien sèche. Mais ce mode est très incommode quand il s'agit de soigner les animaux." (Cela sera facile cependant, si l'on se sert d'un instrument bien tranchant pour couper les tiges par brassées d'environ deux pieds de longueur. Une bêche bien tranchante, faite de mieux, suffit à cette besogne. (Red.)

Le meilleur moyen de servir les tiges de maïs aux animaux est de les passer au hache-paille et de les mélanger avec un peu de "mouée" ou de son." (M. Buchanan recommande de les laisser fermenter ainsi dans une boîte pendant deux ou trois jours après les avoir humectées suffisamment. Cette fermentation qui est plutôt un "trempage" prolongé ne doit pas être poussée trop loin, à cause du danger de ferments nuisibles. Ce danger pourrait être évité si les tiges, coupées le plus vert possible, étaient hachées, mises en allos et bien pressées. (Red.)

Un autre bon moyen est de planter entre chaque rang de blé d'Inde pour maintenir un rang de blé d'Inde d'ensilage, afin d'avoir des tiges vertes à travers celles qui sont desséchées. Le tout ainsi mélangé, haché et mis en silo donnera un excellent ensilage." (Nous nous permettons de faire un ajout à cette



FIG. 10.—VULPIN DES PRÉS—*Alopecurus pratensis*—Meadow Foxtail.

le beurre devient gras. On peut encore le rendre gras si on le travaille trop. Le beurre fini ressemble à de la cire; son grain doit être intact. Pour le marché anglais, il faut donner la couleur de la paille; pour les marchés locaux il doit être d'une couleur un peu plus foncée. En Angleterre on demande 2 p. e. de sel, les marchés locaux en demandent au moins 4 p. e.

Le beurre doit être empaqueté suivant les exigences du marché. J'ai employé, cet été de 1895, des boîtes de 56 lbs qui ont donné pleine satisfaction en Angleterre. Éviter tous les vides et prendre soin de bien tasser le beurre

longtemps la crème à une température trop élevée, baratter trop longtemps, trop malaxer le beurre. Maintenant que nous cherchons au-delà des mers des marchés pour notre beurre, nous devons en même temps étudier les exigences de ces marchés. Si maintenant nous faisons notre possible pour obtenir un beurre qui se conserve bien, qui soit bien ferme, ressemblant à de la cire, légèrement coloré, très légèrement salé, assez pour que l'on puisse sentir le sel, bien débarrassé d'eau, sans courants blancs et sans impuretés, notre beurre battera celui du