

le mettre dans une bonne tinette. Pour le beurre des mois de juin et juillet on peut mettre une livre de sel fin dans douze livres de beurre, (c'est beaucoup trop dans du beurre vraiment bien fait, un once par livre de sel bien fin parfaitement incorporé au beurre est tout ce qu'il faut.—*Réd.*) parce qu'étant obligé de passer toute la saison des chaleurs il a le temps d'en fondre beaucoup et s'il en manque il changera de couleur et de goût. (Dans du beurre bien fait on ne doit jamais voir de sel, donc il est toujours fondu du moment qu'il est bien incorporé au beurre.—*Réd.*) On diminue de sel ensuite à mesure que la saison avance, on en viendra si vous voulez à un once à la livre et moins encore. On mettra ensuite de la saumure bien forte et bien claire dans la tinette ; si on a une place froide et bien aérée pour le conserver cela est très bien, mais à défaut de cela on le conserve à la chaleur, mais c'est plus difficile. Il faut voir souvent à ces tinettes afin que si quelques unes perdent de la saumure on puisse en remettre avant que le beurre en souffre. Il serait à désirer qu'on pût vendre le beurre tous les mois ; tous les cultivateurs n'ont pas cet avantage. (S'il ne se faisait que d'excellent beurre, on trouverait bientôt des commerçants qui le ramasseraient toutes les semaines, absolument comme ils font des œufs. *Réd.*) Nous n'avons pas encore parlé de la chaleur, mais voilà qu'elle arrive. La chaleur n'empêche pas de faire du bon beurre, quand on sait se servir d'eau froide. Quand on a assez de crème pour faire le beurre, ce qui arrive plus souvent dans la chaleur, non pas parce que le lait donne plus de crème, mais parce que l'écrémage étant plus difficile, on enlève plus de caillé avec la crème, (cela ne serait nullement nécessaire avec du lait bien refroidi. *Réd.*) par conséquent, on fait le beurre plus souvent. Avant le barattage, on met la crème dans une chaudière couverte, et au moyen d'une corde on la fait descendre dans le puits ; jusqu'à rasade, et on la laisse assez longtemps dans l'eau, pour la retirer froide ; on fait ensuite, du beurre aussi ferme, aussi beau, et aussi bon, que dans les temps froids. Prenons pour exemple l'été dernier ; il a été bien chaud ! Nous avons vendu à la fin d'octobre tout le beurre que j'ai fait depuis le huit de juin, et je vous certifie que pas une de mes tinettes n'avait dans son contenu, une seule façon différente des autres. C'est donc que la méthode est bonne, (mais votre beurre était-il excellent ? *Réd.*) Je crois qu'il serait à désirer qu'il n'y en eut pas de plus mauvaise ; probablement que notre beurre aurait un meilleur nom, et que nous nous passerions très bien de fabriques, (cela dépend. *Réd.*) Il faut en convenir, les fabriques imposent une taxe que les cultivateurs sont tenus de payer parce qu'il faut entretenir la fabrique, et faire le bénéfice du fabricant, et reste encore le charroyage du lait qui est bien quelque chose (5). Certainement que je ne veux point faire la guerre aux fabriques, parce qu'elles sont probablement utiles à ceux qui font du mauvais beurre, mais avant de trop les vanter, il faudrait commencer par enseigner à faire du bon beurre dans toutes les laiteries communes, (c'est une chose d'enseigner ; mais c'est autre chose que de faire apprendre. Il y en a trop dans nos paroisses qui ne veulent pas apprendre ! *Réd.*), parce qu'il y aura toujours des endroits où il n'y aura pas moyen d'établir de fabrique ; et il y a un trop grand nombre de ménagères auxquelles l'on n'a jamais donné une méthode pratique pour bien faire leur beurre, et elles s'imaginent que pour faire quelque chose de bien il faut des appareils à n'en jamais finir.

Il me faut signaler les plus grands défauts du mauvais beurre : 1° c'est de laisser vieillir la crème sur le lait caillé ; on croit que la crème augmente encore, mais c'est une erreur. La crème, en vieillissant, épaissit, bien certainement, mais loin d'augmenter le beurre, il diminue et se gâte ; 2° c'est de baratter la crème chaude sans la refroidir, soit dans un puits froid, soit dans une glacière, ou même dans un cave profonde. Je ne parle pas des degrés du thermomètre, puisque je n'en ai point, il serait bien désirable qu'il y en eût dans toutes les laiteries, mais faute de mieux, quand on a du sang dans les veines, on peut connaître à l'air qu'on respire si le beurre peut être fait, sans être refroidi, (oui, mais on peut se tromper grandement encore ! *Réd.*) Parceque la température peut varier joliment sans que le beurre en souffre, (pardon, pas pour les beurres très fins ! *Réd.*) Néanmoins, il faut éviter l'excès des deux côtés. Je pense bien que ma lettre ne sera pas reproduite, parcequ'elle manque probablement de délicatesse à votre égard. Mais, pardonnez, s'il vous plaît, à une personne sans instruction, des mots peut-être un peu durs, et dépourvus de politesse. Mais comme je sais que la grammaire et les phrases bien tournées ne sont pas nécessaires à la laiterie, et que mon écriture tout incorrecte qu'elle puisse être, peut encore être bien comprise, celame suffit pour exprimer ma pensée. Le but que je me suis proposé, en vous donnant les détails de ma laiterie, n'est autre que d'être utile à vos enseignements et de diminuer par là la trop grande quantité du mauvais beurre. Pardonnez encore, Monsieur, si je ne tiens pas compte de votre prière aux correspondants, demandant une adresse au long. C'est que je préfère que mon nom reste tout à fait inconnu. Si vous avez des explications à me demander, ou si vous voulez bien m'honorer d'une réponse, c'est par les colonnes de votre

journal que je la recevrai. Pas un journal agricole ne passe chez moi sans que je prenne le temps de le lire, au moins pour les articles qui m'intéressent, et les volumes sont reliés et bien conservés.

Sainte-Flavie.

ALPHONSINE.

Nous serons toujours heureux de donner notre meilleure attention aux correspondances de nos lecteurs, du moment que nous y verrons, comme dans le cas présent, de l'intelligence, de la bonne volonté et un sincère désir d'apprendre. Mais nous sommes portés à croire, sauf erreur, que M^{me} Alphonsine a contre nous une petite dent tant soit peu maligne ? Nous le lui pardonnons volontiers, d'autant mieux que l'infailibilité n'est pas notre héritage.

Nous avons cru bon de faire quelques courtes annotations dans le texte. Nous faisons suivre maintenant les remarques qui demandent des explications plus longues. Et elles portent le même numéro dans le texte.

Voici les règles à suivre pour que le beurre soit excellent :

(1) Du bon lait, bien propre, bien pur et provenant de vaches en bonne santé ;

(2) Tenir ce lait dans un endroit convenable, de manière que la crème lève dans tout au plus 36 heures, et cela sans que le lait ne surisse. La trop grande chaleur, qui décompose le lait avant la montée de la crème, décompose également la crème et la rend impropre à la fabrication du meilleur beurre.

(3) Baratter une crème de même densité, (de même épaisseur et de même âge, autant que possible), avoir soin de continuer uniformément les barattages, sans arrêt, si possible, jusqu'à ce que les grains soient formés.

(4) ARRÊTER LE BARATTAGE AUSSITÔT LES GRAINS BIEN FORMÉS.

(5) ELAITER PARFAITEMENT, soit au moyen d'eau froide et de pressages, soit par pression seulement, mais sans briser les grains du beurre, ce qui le rendrait huileux.

(6) Saler uniformément avec d'excellent sel fin, selon les goûts des acheteurs.

(7) Mettre en bonnes tinettes, pressant le beurre convenablement, de manière à ne point laisser de vides, couvrir parfaitement les tinettes, couvrant d'abord le beurre d'un linge puis couvrant celui-ci d'une forte couche de sel. Conserver dans un endroit frais et bien aéré, et vendre au plus tôt.

(1) Alphonsine nous a avoué (voir le n° de juillet) qu'elle baratte du lait caillé avec sa crème. C'est, à notre avis, une grande faute. Voudrait-elle nous dire si elle suit à la lettre les autres règles que nous venons d'indiquer ?

(2) Nous l'avons déjà dit, les meilleurs beurres et les plus fins ne se font pas dans les fabriques, mais bien chez les petits cultivateurs, et avec le lait de quelques vaches seulement. On a ainsi plus de sûreté quant à la propreté et à l'excellence du lait, puisque c'est la même personne qui traite le lait et fait le beurre. Mais il faut encore d'autres conditions, afin d'arriver à la perfection dans un produit extrêmement délicat.

Le seul avantage des fabriques, c'est que le fabricant peut réunir chez lui toutes ces autres conditions, tandis qu'il est difficile, sinon impossible, de les trouver toutes sur une seule terre par paroisse, en moyenne, dans notre province.

(3) Ce ne sont pas les journaux d'agriculture qui déprécient le beurre tel qu'il se fait trop généralement : c'est le beurre lui-même qui porte son enseigne. Alphonsine, elle-même, l'admet.

(4) Il est en effet malheureux que les commerçants ne sachent pas payer beaucoup plus cher le beurre excellent que le beurre commun.

Il y a certainement une différence de cinq à dix cents par lb. entre certains beurres faits dans la même paroisse. D'un autre côté, les cultivateurs eux-mêmes sont, le plus souvent, en faute. Ils ont dans leur lot de beurre quelques tinettes qui valent infiniment moins que les meilleures ; et sur le lot, il n'y