

et constitué sans interruption. Si le mouvement n'a pas de régularité, si on le ralentit ou si on l'arrête, le beurre recule et se redessine. Au contraire, si le mouvement est violent et trop accéléré, le beurre acquiert un goût désagréable et perd, surtout en été, sous le rapport de la couleur et de la consistance.

L'espace de temps pendant lequel il faut battre la crème pour la convertir en beurre, varie suivant la saison, la forme et la construction de la baratte. On ne saurait trop prendre de précautions lorsque l'on fait l'acquisition de cet instrument, car beaucoup ne remplissent pas les conditions nécessaires pour opérer avantageusement et dans un temps donné.

Une bonne baratte doit remplir les conditions suivantes : être construite en bois bien sec et qui ne communique aucun goût au beurre ; elle doit être cerclée en fer ; elle devra être facile à nettoyer, à visiter intérieurement et à sécher promptement, avoir le moins possible d'angles, de vides et de recoins où la brosse ne puisse pénétrer ; permettre un écoulement facile du petit-lait, le lavage parfait et l'enlèvement aisé du beurre ; donner accès à l'air et à son renouvellement ; exiger le moins de force possible pour transformer en beurre une certaine quantité de crème ; offrir les moyens prompts et sûrs de réunir le beurre, une fois qu'il est formé, en une seule masse solide, le fabriquer avec célérité sans nuire à sa qualité ni à sa quantité ; être d'un emploi commode, en permettant un mouvement lent et régulier ; enfin, être peu coûteux à entretenir et d'un prix d'achat modéré.

On reconnaît que l'opération du battage a été bien faite, et que l'on a pleinement réussi dans toutes les opérations préliminaires, lorsque le beurre est d'une consistance moyenne, d'un aspect mat ; que la pâte est fine et qu'elle se tranche nettement en lames minces ; que son odeur est douce, agréable, légèrement aromatique ; sa saveur onctueuse, délicate et fraîche, et sa couleur d'un jaune riche. Néanmoins, cet indice n'est décisif, puisqu'on peut colorer le beurre artificiellement, et qu'il est des pays, des maisons et des animaux qui donnent un beurre pâle, de très-bonne qualité. Les beurres spongieux, mous, huileux, ou ceux qui sont durs, compacts, ont été fabriqués dans des circonstances défavorables ou par de mauvais procédés.

Il est une autre opération, quoique secondaire, qu'il est nécessaire de faire avec beaucoup de soins, lorsque l'on veut conserver le beurre : c'est le délaitage, qui n'est jamais assez complet après une première opération, car il reste toujours quelque portion de sérum et de matières caséuses qui lui font perdre très-vite ses qualités. Le procédé le plus usité se réduit à jeter le beurre dans des baquets remplis d'eau fraîche, afin qu'il perde sa chaleur et se raffermisse. On l'étend ensuite avec une cuillère de bois et on renouvelle à plusieurs reprises l'eau, tout en pétrissant le beurre, jusqu'à ce que l'eau en sorte pure et claire. On en forme alors des pelottes qu'on place dans un lieu frais pour leur faire acquiescer de la consistance, puis on le moule en pain d'une ou plusieurs livres, suivant l'usage du pays, et ainsi fait, il peut être transporté au loin.

Maladies des fraisiers

Pour tous nos lecteurs qui aiment les fraises et qui se plaisent à les cultiver nous allons nous permettre de leur donner quelques avis qui pourront leur être agréables.

Ainsi que chacun en a sans doute fait observation, le fraisier est très-sujet à une maladie qui paraît tenir à la nature du sol dans lequel on le plante, et qui en détruit des carrés entiers ; c'est le dépérissement successif des feuilles, qui jaunissent et tombent, de la circonférence au centre. Un examen attentif a prouvé à M. Jamin que la mort de la plante, consécutive à ses symptômes, a pour cause première l'altération des racines, déterminé par des engrais trop actifs ou trop crus, et rendus encore plus corrosifs par des arrosements réitérés.

Ce mal, qui est surtout fréquent dans les terres légères, peut être facilement prévenu par l'usage du fumier bien consommé.

Il arrive souvent aussi que les feuilles se tachent, et, quoique ce soit sans préjudice pour les fruits, il est bon de les enlever.

Le fraisier a à craindre de redoutables ennemis qui l'attaquent à toutes les époques de sa végétation. Le plus dangereux est le ver blanc, dont on n'aperçoit les ravages, que quand il n'est souvent plus temps d'y porter remède. Caché dans le sol, il rongé

la racine du fraisier jusqu'à ce qu'il l'ait fait périr. On ne peut l'éloigner de cette plante qu'il affectionne malheureusement beaucoup et force est de se contenter de le détruire dès qu'il manifeste sa présence, ce qu'on remarque à la tenue du pied attaqué : la plante cesse de croître, devient languissante, se flétrit et, quand elle ne peut plus offrir de tendres racines au ver blanc, celui-ci va continuer plus loin ses ravages. Il n'y a pas d'autre moyen de le détruire que d'arracher la plante et de fouiller légèrement le sol pour mettre à nu la larve qu'on écrase. On remplace par des jeunes pieds, levés à la pépinière, ceux que le ver a fait mourir.

Dans les terrains qu'infestent tellement les vers blancs, que toute réussite des fraisiers est impossible en pleine terre, il n'y a rien de mieux à faire que de mettre chaque pied dans un pot fendu longitudinalement, ce qui permet aux fraisiers d'être sur deux racines qui viennent s'épanouir dans le sol qui entoure le pot, tout en tenant l'insecte à une suffisante distance des maîtresses racines.

Le goût de la larve du hanneton pour le fraisier est d'ailleurs mis à profit pour préserver de ce parasite vorace certaines autres plantes, les dahlias, par exemple. Il suffit pour assurer la préservation de ces derniers, de planter autour d'eux quelques fraisiers, au pied desquels on saisit l'ennemi dont la présence est indiquée par la flétrissure des feuilles.

La grise est encore un des fléaux des fraisiers, mais elle ne se développe que dans des endroits peu aérés et les terrains secs. On la prévient par de fréquents bassinages.

Viennent à leur tour les escargots, les limaces, les perce-oreilles, les fourmis, les cloportes, les lygées militaires ou punaises, à livrés rouge et noire, sans compter les mouches de toute espèce qui réclament leur part du butin : on facilite aux limaçons, limaces, forficules et cloportes, qui font leurs dégâts pendant la nuit, des abris dès que le jour paraît, et on va les poursuivre une main vigilante ; on éloigne les fourmis par des aspersion réitérées de leurs fourmillères avec de l'eau bouillante, Tanin ou de l'eau mêlé d'huile ; les punaises ne paraissent pas nuire directement à la fraise, mais elles l'imprègnent de leur odeur repoussante, et s'en est assez pour les chasser par des aspersion fréquentes.

De la récolte des œufs

Il est à propos de récolter des œufs deux ou trois fois par jour ; car laissés sous une poule pendant une heure seulement, ils ont déjà subi un mouvement, et au bout de cinq ou six heures, on peut déjà voir à l'œil le développement du germe. Ces œufs mis à l'incubation ne réussissent plus, et comme on ne veut jamais avoir tort on accuse le coq.

Les œufs récoltés doivent être mis dans un endroit frais, où on peut les conserver un mois s'ils sont réservés pour l'incubation, et cinq ou six mois s'ils sont réservés pour les besoins du ménage. Il faut avoir soin, en récoltant les œufs, d'écrire sur la coquille avec un crayon qui marque bien la date et l'espèce ; puis on ira de suite les placer dans du son par rangées, dans une boîte plate et à tiroirs, ce qui est plus facile pour les reconnaître, et les recouvrir de son. Laisser à l'air, la partie aqueuse contenue dans l'œuf s'évapore trop rapidement.

Nous nous servons, pour marquer le nombre d'œufs, d'une petite planchette que nous accrochons dans la dépanne, près de la boîte aux œufs. Le mécanisme en est fort simple.

		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 O	Unités.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2 O	Dizaines.	10	20	30	40	50	60	70	80	90
3 O	Centaines.	100	200	300	400	500	600	700	800	900
4 O	Mille.	1000	2000	3000	4000	5000	6000	7000	8000	9000

Comme on le voit, la petite planchette se compose de quatre