

que l'autre; la tige du milieu, qui mûrit la première, et que l'on ramasse d'abord, donne la plus hâtive et la meilleure en même temps, et c'est celle qu'ils conservent pour eux; les sommités des tiges collatérales qu'ils recueillent après forment la seconde espèce, et le surplus forme la troisième; cela est utile à savoir et à propager. — (A suivre.) — "Traité des graines" par P. Joigneaux.

### Fabrication et traitement du beurre.

Dans les laiteries où le fromage est en partie fait avec du lait écrémé, le lait du soir est coulé dans les terrines à écrémer, qui ne devraient jamais avoir plus de 2 à 3 pouces de profondeur, et de la contenance de 1½ à 2 gallons. On ôte la crème le lendemain matin ou à peu près en 10 heures de temps. Cette crème est mise dans le pot à crème où elle peut rester depuis 3 à 7 jours avant d'être barattée. La crème enlevée au lait en 10 ou 12 heures après qu'il a été tiré de la vache, sera toujours le beurre le plus doux. La crème qui reste plusieurs jours sur le lait avant d'être enlevée, donnera rarement du beurre bien doux, quoique la quantité soit plus grande. Dans beaucoup de laiteries, on baratte tout le lait sans en séparer la crème; on le laisse dans la baratte ou le moulin pendant 2 ou 3 jours, lorsqu'il commence à s'écouler. De cette manière on obtient la plus grande quantité de beurre; la qualité sera bonne, surtout du lait des vaches canadiennes; je sais que leur produit a été d'une livre de beurre par deux gallons et demi de lait, traité de cette façon.

L'opération de baratter exige de grands soins. Un coup régulier dans les barattes à pompe, et de mouvement régulier dans les barattes à moulin, doivent toujours être suivis, s'il est possible. Quelques coups en tours irréguliers ont souvent gâté du beurre qui autrement serait devenu excellent. A ceux qui ont été accoutumés à voir le beurre fait sans la préparation convenable, la mise en œuvre de la baratte peut paraître un dur travail pour une personne dans une grande laiterie; mais rien n'est plus facile que de faire du beurre si la crème est bien préparée.

Le meilleur temps pour faire du beurre on été, c'est le matin avant que le soleil ait beaucoup de force: et si l'on se sert d'une baratte à pompe, on fera bien de la mettre à la hauteur d'un pied dans une cuve d'eau froide, où elle doit rester pendant tout le temps de l'opération, ce qui alors durcira beaucoup le beurre. Par un temps bien chaud, il peut être nécessaire de jeter un peu d'eau froide dans la crème, si l'on ne peut pas placer la baratte dans de l'eau froide. En hiver la température doit être maintenue à un certain degré; et si la laiterie est trop froide, la crème doit être chauffée jusqu'à 55 degrés, on y mêlant de l'eau chaude, en plaçant la baratte dans de l'eau chaude, ou par quelque autre moyen. La température du lait ou de la crème ne doit pas excéder, pendant qu'on baratte, 65 degrés; autrement la quantité et la qualité du beurre en souffriront. Dès que le beurre est fait, on doit le séparer du lait, et le placer dans un plat propre ou une cuve, dont l'intérieur doit être bien frotté avec du sel, pour que le beurre n'y adhère pas. Le beurre doit alors être travaillé et pressé avec une cuiller de bois, qu'on loge dans

les cavités de la masse dont il sépare le lait. Si le lait n'est pas entièrement enlevé, le beurre se gâtera indubitablement en peu de temps. On se sert souvent d'eau froide en lavant le beurre, quoique cette pratique soit généralement désapprouvée; cependant je crois qu'on la trouvera nécessaire en Canada, par un temps très chaud, quand la laiterie n'est pas à une température convenable, et n'a pas une glacière y jointe. En se servant de l'eau il faut l'en faire sortir soigneusement. Si le fermier a une glacière ou un bon puits, et si le beurre est mou après avoir été fait, il durcira en peu d'heures, en le mettant dans la glacière ou le suspendant dans un vaisseau dans le puits près de l'eau, et il peut alors être mis en rouleaux, puis au moule avec ou sans sel, pour la table ou le marché. Ainsi préparé, on peut le remettre dans la glacière ou dans le puits jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

En salant le beurre, des vaisseaux de bois sont préférables, et ces vaisseaux doivent être faits de frêne, bouillis pendant quelques heures, pour leur ôter toute acidité. Les tinettes doivent être nettoyées et assainies aussi bien que possible avant que de s'en servir, bien frottées avec du sel, et la cavité entre le fond et les côtés remplie de beurre fondu.

On peut faire une excellente préparation pour conserver le beurre en réhaussant, en poudre fine et bien mêlée, du sucre et du nitre, en parties égales et deux parties de sel commun. Avec chaque livre de beurre on mêlera parfaitement une once de ce mélange, ou dans cette proportion lorsque le beurre est entièrement libre de lait; et le beurre doit immédiatement être mis en tinette, si bien pressé qu'il n'ait point des trous d'air et des cavités d'aucune espèce. Si la tinette n'est pas sur-le-champ remplie, le beurre doit être parfaitement couvert d'un morceau de toile fine, et sur celui-ci un deuxième morceau trempé du beurre fondu, afin d'exclure l'air autant que possible. Les linges doivent être soigneusement remplacés toutes les fois qu'on met d'autre beurre dans la tinette, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement remplie. Les deux linges sont alors soigneusement étendus dessus, et on met un peu de beurre fondu tout le long des bords, pour exclure l'air. On doit alors répandre un peu de sel sur le tout, et le couvercle de bois est fortement appliqué. Du beurre ainsi préparé n'a pas le meilleur goût pendant la première quinzaine, mais après cette période il acquiert un goût riche et meilleur, et se conservera doux pendant plusieurs années. J'ai préparé du beurre de cette manière.

Si ce beurre reste longtemps ouvert pendant l'usage, on y verse une forte saumure de sel, dès qu'elle est froide, afin d'empêcher qu'il ne devienne rance, ce qui pourrait être la conséquence de ce qu'il serait trop longtemps exposé à l'air....

J'ai vu d'aussi bon beurre fait en Canada qu'en Irlande; et je crois qu'avec un bon traitement, on peut le faire aussi bon ici que quelque part que ce soit dans les Îles Britanniques. Je ne connais aucune circonstance dépendant du climat, du sol, ou des bestiaux, qui nous empêcherait de faire du bon fromage. Nous n'avons qu'à vouer autant d'attention et de soins à la laiterie et au procédé pour faire du fromage, qu'on y voue en Angleterre. Rien ne nous empêche d'adopter le même procédé. Notre lait est assez bon, et nous sommes à même de donner à nos laiteries la