

ment du système d'écrémage, en second lieu, de l'art du manipulateur pendant le battage et le malaxage, de sa fermeté (ou son point de fusion) et d'une *crème douce, non acidulée*. Si on bat une *crème douce* il n'y a pas d'arôme proprement dit. Si on bat une *crème acidulée* on détériore les qualités préservatives. Il y a donc conflit entre les principes qui influent sur l'arôme du beurre, et ses qualités préservatives (keeping qualities), et il faut une somme considérable de science pour produire en même temps ces deux qualités indispensables, et répondre aux exigences actuelles du consommateur. Il est inutile de s'escrimer sur les qualités et mérites respectifs des beurres crème douce et crème acidulée, car c'est purement et simplement une question de goût. Un beurre, américain crème acidulée qui serait fort prisé sur la table d'un anglais serait complètement dédaigné dans les cafés de Paris. Il faut donc produire l'un ou l'autre, selon le goût fantaisiste du consommateur. Mais comme le goût pour le beurre crème acidulée est fort développé chez tous les peuples du Nord, et aussi en Angleterre les danois ont très bien compris qu'il fallait développer l'arôme de leur beurre sans trop nuire aux qualités de conservation, ils y sont arrivés avec le système Swartz qui leur fournit une crème parfaitement douce et leur permet d'exercer un contrôle absolu, sur son acidulation, c'est-à-dire qu'ils lui donnent exactement le degré voulu, ni plus ni moins. Il se fabrique en Danemark très peu de beurre crème douce et cette petite quantité est exportée par la maison Busk & Cie au Brésil. Ce qui n'empêche pas qu'une quantité considérable de beurre *crème acidulée* est aussi exportée au Brésil et aux Indes. J'attribue donc la prédisposition de notre beurre de fabrique à la rancidité, son peu de fermeté et la perte précoce de son arôme à une trop grande fermentation avec le système Orange County qui nous oblige à écrémer un lait caillé trois mois sur six.

Si quelqu'un peut nous donner une autre solution de ce problème (1) je serais très heureux qu'on le fit, car cette question de la production d'un beurre *aromatique* et en même temps de *conservation*, est assurément la plus importante de la fabrication du beurre au Canada, vu que nous sommes éloignés des marchés, plus éloignés que les Danois, car après tout, à quoi nous servira de faire des dépenses considérables pour l'amélioration de notre industrie beurrière, si nous ne nous rendons qu'à mi-chemin, si (comme nous le faisons aujourd'hui) nous produisons un beurre certainement très agréable au goût et très propre à la consommation locale immédiate, mais incapable de faire le voyage transatlantique, et arriver dans un état convenable sur la table du consommateur européen.

Assez pour le système Orange County, passons à présent aux avantages du système Swartz. Ces avantages sont :

10. Economie d'eau.
20. Economie de place et par conséquent d'argent pour l'installation.
30. Moins de travail.
40. Produits meilleurs et plus uniformes.
50. Beurre bien ferme, même dans les plus grandes chaleurs de l'été.
60. Utilisation du lait écrémé à la fabrication du fromage, aux besoins du ménage etc.
70. Rendement plus considérable en quantité.

L'économie d'eau et de place ne sont pas les moindres avantages du système Swartz.

C'est surtout dans la construction de nouveaux bâtiments que nous réalisons l'économie de place et d'argent. Personne ne conteste la supériorité d'une crème prélevée sur un lait maintenu à une température constante, nullement exposée aux changements atmosphériques et se conservant frais et doux. Les produits sont plus fermes, plus uniformes et généralement

(1) Et arriver à des résultats pratiques.

supérieurs à ceux obtenus d'un lait soumis à des changements de température. D'après les auteurs américains parmi lesquels je vous citerai M. M. Willard, Arnold, Hazard et une foule d'autres qui ont écrit à ce sujet, après avoir employé les moyens généralement usités en Amérique, pour la séparation de la crème du lait, (c'est-à-dire l'eau courante à 55 ou 60 degrés) il reste en moyenne dans le lait écrémé 5 à 6 pour cent de crème qu'ils ne peuvent obtenir.

Comparons maintenant ces chiffres avec ceux obtenus avec le système Swartz par Mr le Professeur Fjord, de Copenhague.

Percentage de gras dans le lait écrémé, par le système Swartz

1879 Rosenfeldt	
Mai	0 56
Juin	0 50
Juillet	0 53
Août	0 45
Septembre	0 60
Octobre	0 72
Novembre	1 54
Janvier	0 71
Février	0 50
Mars	0 43
Avril	0 34
Moyenne pour onze mois	0. 62.

Moyenne pour 8 mois tels que l'année laitière au Canada 51 ou 0. $\frac{1}{2}$ 0/0

Si avec le système Swartz on peut fabriquer un beurre de meilleure qualité et obtenir à peu près 4 0/0 de plus en quantité qu'avec les systèmes américains, je crois qu'il est bon d'y voir

A l'appui de ces assertions je puis vous citer les expériences de Monsieur E. Tisserand, directeur général de l'Agriculture en France, de Mr L. Chenon, professeur de chimie à l'Institut agricole de Gembloux, Belgique, de Mr Schatzmann, directeur de la station laitière de Lausanne, Suisse, du professeur Dahl, en Norvège, de Mr Segelohé et enfin M. Fjord, professeur au Collège Royal d'Agriculture à Copenhague, qui depuis 1875 a été spécialement chargé par le gouvernement danois de faire des recherches sur la conservation de la glace, et son emploi dans la laiterie, tous ces messieurs ont obtenu les mêmes résultats ; tous s'accordent à dire qu'aujourd'hui le système de réfrigération énergique du lait au moyen de la glace, est le plus rationnel pour obtenir la quantité et la qualité des produits.—S. M. BARRÉ.

HORTICULTURE.

CULTURE DE LA VIGNE.

Les excellents articles publiés dans le Journal d'Agriculture de mars et d'avril dernier, par notre collaborateur, M. Chs. Gibb, sur les diverses espèces de raisins cultivés en différents endroits de la province, ont dû attirer l'attention des horticulteurs. Les descriptions claires et détaillées données par M. Gibb, sont suffisantes pour donner envie à chacun d'essayer à cultiver au moins une des belles et bonnes variétés mentionnées.

Le Journal d'Agriculture a déjà indiqué les règles générales de la culture de la vigne. Ces règles, suffisantes pour guider les amateurs ayant déjà une idée de cette culture, ne sont pas assez détaillées pour permettre à un amateur novice d'entreprendre, avec ce seul guide, de cultiver la vigne.

L'automne dernier, à la saison favorable pour la taille de la vigne, j'ai fait un court article sur ce sujet. Il ne s'agissait, dans cet article, que de la taille proprement dite, et non de la culture. Je vais compléter cet article au moyen de celui-ci, dans lequel je viens donner tous les détails nécessaires pour assurer le succès du viticulteur.

PRÉLIMINAIRES.—Je recommande à celui qui est obligé d'acheter des vignes pour la plantation, de se les procurer à l'automne. En les recevant, il devra les mettre dans une cave sèche, où il les enfouira dans du sable, après les avoir sorties du paquet les contenant. Il peut aussi les mettre *en jauge*, à l'extérieur, choisissant pour cela un terrain bien drainé (*égoutté*), sur lequel l'eau ne séjourne pas. Il pratiquera dans ce terrain un sillon d'un pied de profondeur, y couchera obli-