

des objets en laine et en coton, manufacturés dans le comté, dont l'éclat et la bonté auraient pu rivaliser avec les plus beaux effets en ce genre importés d'Europe.

En général notre société d'agriculture intéresse beaucoup. Nous avons à regretter l'exiguïté de nos ressources, qui ne nous a pas permis de donner de plus nombreux encouragements. Nous avons l'espoir qu'à une époque peu reculée, nous pourrions faire davantage.

Tous paraissent si bien disposés à l'éducation agricole et verraient un établissement en ce genre avec satisfaction les jeunes gens surtout le désirent.

Je ne terminerai pas ce rapport, sans mentionner que des habitants de St. Gervais, de St. Lazare et autres lieux, ont mis devant le comité des certificats attestés, montrant qu'ils avaient abattu et mis en œuvre, en 1847, douze, quinze et jusqu'à six arpents de terre neuve, ceci prouve suffisamment les progrès rapides que font nos cultivateurs.

Il est pénible qu'on ne puisse étendre davantage nos établissements, il nous faudrait pour cela l'aide de l'exécutif, ce qui nous a été refusé, sur une demande précédemment faite. — *Canadien.*

(Du *Traité d'Agriculture* de M. Evans.)

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, fera 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 sera plus grande. Dans beaucoup de laiteries on baratte tout le lait sans en séparer la crème; on le laisse dans la baratte ou le mou-

lin pendant 2 ou 3 jours, lorsqu'il commence à s'iriser. 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 barattier exige de grands soins. Un coup régulier dans les barattes à pompe, et un mouvement régulier dans les barattes à moulin, doivent toujours être suivis, s'il est possible. Quelques coups ou tours irréguliers ont souvent gâté du beurre qui autrement se 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 en été c'est le matin avant que le soleil ait beaucoup de force: et si 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, 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 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, en 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, ou bien 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