

# GAZETTE DES CAMPAGNES

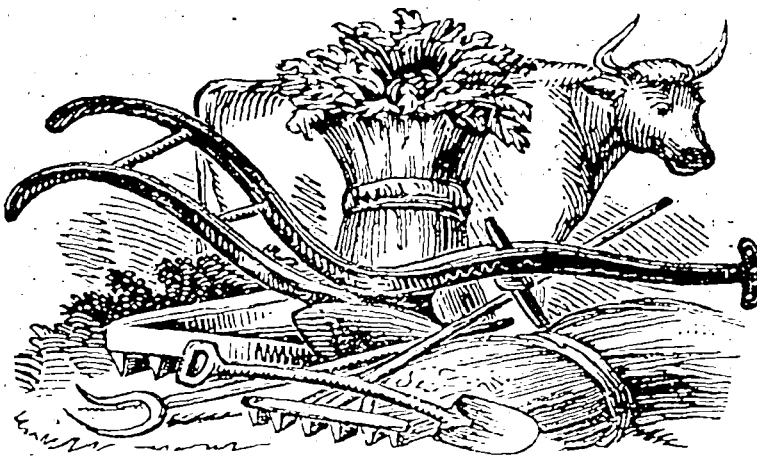
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

Editeur-Propriétaire  
**FIRMIN H. PROULX**

A toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement devront être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

L'avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau, et les arriérés devront alors avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédacteur

**J. D. SCHMOUTH**

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées au Rédacteur.

ANNONCES :

1ère insertion, 10 cts. la ligne ; 2me insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.

Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

Chaque abonné retardataire trouvera le compte de ce qu'il nous doit pour abonnement à la Gazette des Campagnes dans le No. 17 en date du 18 avril dernier. C'est le guide le plus sûr et la formule la plus courte que nous ayons en ce moment pour inviter les retardataires à payer au PLUS TÔT.

Tous les journalistes se plaignent de ne pas être payés ; mais on comprendra facilement que n'ayant pas le patronage des grands journaux, nos ressources n'étant que dans le prix des abonnements, la gêne est pour nous plus considérable et le besoin d'argent nécessairement plus pressant.

## CAUSERIE AGRICOLE

### PRÉPARATION DU BEURRE.

(Suite.)

L'extraction du lait de beurre, ou le délaitage, pour employer une expression consacrée par l'usage, est l'opération qui succède immédiatement au barattage. Elle a une importance immense sur la qualité du produit. Quoiqu'on fasse, il est impossible, par les moyens ordinaires, d'enlever complètement le petit lait et les parcelles de lait caillé qui se trouvent emprisonnées dans la masse du beurre ; et la perfection, dans le genre, consiste à en laisser le moins possible.

Le beurre pur s'altère difficilement ; le petit-lait ou le lait caillé au contraire se décompose avec une très-grande facilité, et leur altération se transmet à la substance au milieu de laquelle ils se trouvent placés. Les beurres rances ne doivent leur mauvaise qualité qu'à l'altération du petit-lait et du lait caillé.

L'extraction aussi complète que possible de ces dernières substances est donc d'une absolue nécessité dans toute bonne fabrication. Pour remplir cette condition, on pétrit le

beurre, on le divise, on le bat, avec les mains, ou à l'aide de rouleaux en bois ou de palettes, soit à l'eau, soit à sec. Tous les moyens sont bons, pourvu que les matières altérables soient enlevées et qu'en même temps le beurre conserve tout son arôme.

L'emploi de l'eau pour le délaitage du beurre est ordinairement peu recommandé, et dans les contrées où l'on fait le beurre le plus délicat, on se contente de le pétrir à sec et de le comprimer au moyen d'une presse. Cependant, il est incontestable que l'eau aide beaucoup à l'extraction du petit-lait et du lait caillé. Ce dernier surtout n'est complètement enlevé qu'au moyen de l'eau, car il est solide, et ce n'est que par les lavages qu'il pourra être détaché. Par conséquent, il est très recommandable d'immerger le beurre de temps à autre dans l'eau pure, à mesure qu'on le pétrit.

D'ailleurs, pendant les chaleurs de l'été, il n'est presque pas possible de pétrir le beurre à moins de le faire tremper pendant quelques instants dans l'eau froide sortant de la fontaine. L'important alors c'est que l'eau n'ait aucun goût désagréable, car dans ce cas, les qualités du beurre pourraient être fortement diminuées. Le lavage complet du beurre lui fait souvent acquérir une valeur de quatre à cinq sous de plus par livre sur nos marchés.

Mais c'est surtout lorsque le beurre est destiné à l'exportation que le délaitage complet a une importance majeure. Il arrive très-souvent que des produits, reconnus comme supérieurs par les acheteurs dans le pays de production, s'altèrent beaucoup pendant le voyage, et cela tellement que, rendus à leur destination, ils sont devenus inférieurs à ceux que l'on avait achetés comme beurres communs. Cette diminution de qualité provient uniquement de la présence dans le beurre d'une trop grande quantité de lait caillé dont l'altération s'est transmise dans toute la masse du beurre.

On estime généralement que le beurre de bonne qualité renferme les trois quarts de son poids de beurre pur, le reste étant formé de petit-lait et de lait caillé.

Hôtel J. B. L. Hamelin,  
Hôpital-Général de Québec