

exemple, il est classé parmi les produits de qualités ordinaire et commune. Très-souvent, sur les marchés de Liverpool, les beurres canadiens subissent la concurrence des beurres américains, et nous sommes forcés de reconnaître que ceux-ci priment les nôtres. Il est cependant juste d'ajouter que la concurrence américaine est malhonnête à notre égard. Si dans les produits canadiens, il se rencontre quelques lots de choix, les spéculateurs s'empresent de les placer dans la catégorie des beurres des Etats-Unis, tandis que les mauvais beurres américains sont reconnus beurres canadiens.

Cette malhonnêteté est très-préjudiciable à la vente de nos beurres, et nous avons le droit de nous en plaindre hautement. Cependant notre réputation et nos profits sur les marchés étrangers n'en souffrent pas moins, et pour faire cesser cet état de chose, des plaintes ne suffisent pas, il faut prouver au commerce étranger la supériorité de nos produits, et nous avons le plus grand intérêt à leur faire une bonne réputation. Pour cela, il faut prendre tous les moyens convenables de ne produire que des denrées d'une supériorité incontestable.

Nous avons mérité jusqu'à un certain point la réputation faite à nos beurres. Pendant trop longtemps, nous avons fait des beurres inférieurs en négligeant de satisfaire aux exigences les plus raisonnables et les plus justes des commerçants. Montréal et Québec nous ont avertis à plusieurs reprises : Prenez garde à la qualité de votre beurre; vous ne le délaitiez pas assez, vous le salez trop, vous accordez trop de préférence au gros sel, vos tinettes n'ont pas les conditions requises pour le transport et la bonne conservation du beurre. Nous n'avons pas tenu compte de ces avertissements et nous avons continué dans nos anciens errements, malgré l'intérêt patent que nous avions à adopter les conseils désintéressés qui nous étaient adressés. Il est grandement temps que cet état de chose cesse, et que nous adoptions de bonnes méthodes de fabrication. Nos lecteurs seront certainement reconnaissants envers la *Gazette des Campagnes* du soin qu'elle prend de les guider dans cette voie d'amélioration.

Sur nos marchés locaux mêmes, nos beurres sont souvent dépréciés. Personne cependant n'a ici d'intérêt à déprécier nos produits; mais cette dépréciation est appelée par l'infériorité notoire de certains beurres. Les différentes parties de la province de Québec ne font pas des beurres également bons. Les paroisses du Nord de Montréal et les Cantons de l'Est, par exemple, font des beurres supérieurs à ceux des paroisses du bas du fleuve. Les produits de choix ou simplement bons viennent des deux premières localités; ceux ordinaires ou communs sont achetés dans la dernière.

Pendant la semaine finissant le 29 mai dernier, les beurres de Montréal et des Cantons de l'Est étaient cotés, sur les marchés en gros de Montréal à 20, 19, 18, 17, 16 et 14 centins, suivant la qualité; ceux de Kamouraska, au contraire, ne l'étaient qu'à 11 et 12 centins. Cette dépréciation des beurres du bas du fleuve, nous peine certainement; mais, enfin, nous la croyons méritée, et il ne nous reste plus qu'à la faire disparaître en élevant les qualités de nos produits, en adoptant de meilleurs procédés de fabrication.

L'inspection, si elle devenait obligatoire, en rejetant tous les produits de mauvaise qualité, rendrait donc un service signalé à notre commerce agricole; mais à défaut d'inspection, l'intérêt d'un chacun doit suffire.

Supposons qu'une vache laitière produise 100 livres de beurre pendant la saison du pâturage. Si ce beurre est de qualité supérieure, il sera vendu de 18 à 20 centins la livre, soit \$18 à \$20 pour le produit de l'été; voilà une produc-

tion incontestablement avantageuse, et, à ce prix, la fabrication du beurre devient une source de richesse. Mais si le beurre est de qualité inférieure, le produit de la saison ne sera que de \$11 à \$12, chiffre évidemment trop bas pour payer les dépenses de l'animal producteur. Pourtant, dans les deux cas, en suivant les principes d'une bonne fabrication, on aurait certainement obtenu des produits de bonne qualité et même de qualité supérieure.

Les principales conditions nécessaires pour obtenir du beurre de choix, sont au nombre de six : 1o. la propreté; 2o. l'entretien d'une température convenable dans la laiterie et pendant le barattage; 3o. l'écremage et le barattage fréquent de la crème; 4o. l'extraction complète du petit-lait après la formation du beurre; 5o. l'emploi de bons ingrédients pour la salaison; 6o. l'emploi de vases convenables pour la fabrication du beurre et pour sa conservation jusqu'au moment de la consommation.

Voyons séparément chacune de ces conditions.

La propreté est incontestablement la plus importante des conditions d'une bonne fabrication, c'est elle qui éloigne toutes les causes de détérioration qui pourraient nuire aux qualités des produits; mais la propreté s'acquiert difficilement lorsque l'éducation première ou une disposition naturelle ne l'a pas produite. Nous pouvons dire : heureux le cultivateur dont la compagne travaille à acquérir l'esprit de propreté; mais nous pouvons ajouter, plus heureux encore est celui dont la femme est naturellement propre. "Pas de propreté pas de laiterie, voilà la loi."

L'entretien d'une température convenable dans la laiterie est nécessaire à toute bonne fabrication et à l'obtention de la plus grande quantité de crème possible. Si la température de la laiterie est trop basse, la crème monte lentement et le lait s'écume, acquiert un mauvais goût avant que la crème soit entièrement séparée; ce goût se propage à cette dernière et la rend impropre à faire de bon beurre, même en admettant que les conditions aient été remplies.

Si, au contraire, la température est trop élevée, le lait caille, se coagule avant que la crème ne soit toute montée, et il y a perte sur la quantité. La crème n'est séparée entièrement qu'au bout de 36 heures en été, comme l'ont constaté à plusieurs reprises les nombreuses expériences faites à ce sujet.

Dans une laiterie, la température ne doit jamais descendre au-dessous de 7 à 9 degrés centigrades ou 44 à 48 degrés du thermomètre anglais dit Fahrenheit, et il vaut beaucoup mieux qu'elle se maintienne entre 12 et 15 degrés centigrades ou 53 à 59 degrés Fahrenheit. Pour s'assurer que ces températures soient maintenues, il est bon de se pourvoir d'un petit instrument appelé thermomètre, dont le prix est peu élevé et le maniement facilement appris en une seule et courte leçon.

En hiver on est quelquefois forcé de chauffer pour obtenir les températures voulues; mais il faut que le chauffage se fasse sans que la fumée ni les mauvaises odeurs se rendent dans le local où a été placé le lait. En été, il faut souvent avoir recours aux arrosages à l'eau fraîche pour abaisser la température qui tend toujours à devenir trop élevée.

À cela, ajoutons que l'aération est nécessaire à l'entretien des qualités de la crème. Dans les laiteries, il se produit sans cesse de mauvaises odeurs qui frappent l'odorat le moins exercé. Les soins de propreté contribuent puissamment à enlever ces mauvaises odeurs; mais l'aération y est aussi pour une large part. Il faut donc établir dans la laiterie un bon système de ventilation capable d'entretenir, dans le local, un air constamment pur et sain.—A continuer.