

Le beurre est un corps très-délicat, dont la finesse et la délicatesse de goût, le parfum, se conservent longtemps dans leur intégrité; il est sujet à une foule d'altérations provenant de causes diverses et surtout du contact de l'air. D'après les expériences de Parmentier et Deyeux, en effet, il absorberait, en peu de temps, plus du quart de son volume d'oxygène; c'est cette oxydation qui produit la rancidité que le goût et l'odorat dénotent facilement. Une autre cause d'altération réside dans un délaitage imparfait qui laisse, dans le beurre, du lait de beurre, du petit-lait, des matières étrangères fermentescibles, en un mot. Aussi ne saurait-on trop recommander d'apporter les soins les plus minutieux, la plus grande propreté, la plus stricte surveillance dans toutes les manipulations du laitage et dans la confection de ce produit.

A ces causes naturelles, si nombreuses déjà, d'altération, on joint, trop souvent encore, des falsifications plus ou moins innocentes, mais toujours coupables.

C'est sophistiquer le beurre, jusqu'à un certain point, que de le colorer, puisqu'on cherche à tromper sur la nature et la qualité de la chose vendue, à faire passer du beurre de paille pour du beurre de racines, de farines et de luzerne, du beurre d'hiver pour du beurre de printemps, du beurre mal baratté et mal délaité pour du beurre fait avec soin et propreté.

On falsifie le beurre, et, cette fois, on cherche à tromper sur la qualité et le poids de la chose vendue, quand on y mélange des pommes de terre, du suif, de la craie ou du sable même, quand on place au centre du morceau, de beurre inférieur, du fromage, etc.

Vaches laitières.—Beurre.

Nous recommandons à l'attention de nos lecteurs l'article suivant, que nous empruntons au *Journal de Québec*:

« Les bas prix du beurre, cette année, ont pour effet, paraît-il, de décourager nombre de cultivateurs de notre province, et même de la partie Est d'Ontario où l'on se demande s'il y a intérêt à élever des vaches laitières. Ils prétendent qu'elles ne remboursent pas les frais d'entretien. C'est pourquoi ils ne laissent tarir une partie et les vendent à vil prix à des commerçants de bestiaux qui les livrent pour la boucherie. Elles ne pourraient être expédiées sur les marchés d'Angleterre, car elles sont pour la plupart de petites espèces, et, pour la traversée, un petit animal coûte aussi cher qu'un gros. D'ailleurs pour les marchés anglais, ce sont de gros animaux qu'il faut.

« L'effet de cette conduite fera abonder les fourrages et les engrais, et donnera plus de facilité à ceux d'Ontario qui ont des animaux de race, pour les mettre à l'engrais, durant l'hiver, et les expédier en Angleterre, au printemps, au lieu de les vendre à bas prix pour la boucherie du pays.

On remarque que la partie du Canada où l'on élève des animaux les plus propres à l'exportation, est la péninsule ouest d'Ontario. C'est là aussi principalement que sont les meilleures races.

« Dans la province de Québec, les endroits qui produisent le plus beau bétail, sont les comtés de Huntingdon, Châteauguay, Stanstead et Compton.

« On espère que cette disparition d'animaux de petite race qui vont être ainsi sacrifiés, cet automne, à cause du bas prix du beurre, aura pour effet de les faire remplacer plus tard, lorsqu'il y aura réaction, par des animaux de meilleure race; alors, ce n'aura été qu'un mal pour un bien.

« On peut dire aussi que ce qui a jeté le beurre dans le discrédit, c'est qu'on ne le fait pas toujours comme il devrait être. Dans Ontario, si on fait du bon fromage, on fait toujours presque toujours de très-mauvais beurre. C'est la chose à laquelle on prête le moins d'attention. Les consommateurs prennent les

moyens de se passer de cet article.

« On remarque que le district de Québec produit le meilleur beurre; cependant, on en voit beaucoup de mauvais. On y mêle souvent du suif dans une grande proportion. On n'a pas besoin de suif pour faire de la chandelle, depuis que le pétrole est d'un usage universel, et il en est qui trouvent moyen de le vendre au prix du beurre véritable. On mêle aussi du saindoux et du gros sel à foison. On achète le sel au minot et on le vend ainsi que le beurre.

Cependant, on trouve nombre de cultivateurs qui apportent d'excellent beurre au marché de Québec, sans altération.

« Pour ce qui est des animaux, disons que ce sera un heureux jour que celui où les cultivateurs de notre province comprendront que les animaux qui sont les moins profitables sur une ferme, soit bête à cornes, cheval, mouton ou cochon, sont ceux qui sont de mauvaise race.

Choses et autres.

Importance de l'agriculture.—Un député français s'excusant de ne pouvoir assister à un concours agricole, terminait ainsi sa lettre:

.... « L'agriculture est un métier; par conséquent, point de labours, de récoltes, sans travail. Mais qu'est-ce que le travail, la fatigue, la sueur, quand arrive le succès? Rien.

« Or, l'agriculture est aussi une science d'observation, dans laquelle une large part est faite à l'intelligence: et, en cela, elle devient une industrie si belle qu'elle fait de l'agriculteur presque un créateur! »....

La désertion des campagnes en France.—La *Gazette des Campagnes* de Paris annonce que dans plusieurs départements en France, les fermes ne trouvent plus de preneurs, les propriétaires ne trouvent plus de domestiques. Les champs sont menacés de rester sans culture. Des agriculteurs se voyant dans l'impossibilité de cultiver leurs terres, les convertissent en bois et en pâturages.

« En présence de tels faits et de tels dangers, dit M. l'écrivain de ce journal, que disent les commissions de traités de commerce? à est la voix qui leur mette ces faits devant les yeux? Où sont les hommes d'Etat qui aient la moindre velléité de s'en préoccuper? On demande des droits protecteurs pour les tissus, pour les fers, pour les produits de toutes sortes d'industries de second et troisième ordre, soit. Mais pour l'agriculture, qui est l'industrie vitale du pays, on l'abandonne à sa destinée. On verra bientôt où de telles insouciances nous conduiront.

Nouvelles fabriques du sucre de betteraves en France.—La *Gazette des Campagnes* de Paris annonce que les principaux raffineurs de sucre et négociants de Nantes doivent établir plusieurs raffineries, afin de provoquer dans l'Ouest de la France la culture de la betterave à sucre.

Dans ce but, ils ont formé le projet de fonder une société puissante au capital initial de dix millions de francs dont le but est:

1° d'introduire et de développer la culture à sucre dans les quatorze départements de l'Ouest de la France; 2° d'y créer et exploiter des usines pour la fabrication du sucre de betteraves et, au besoin, pour la distillation des produits agricoles.

On assure en outre que l'émission des 20,000 actions formant le capital des *Sucreries de l'Ouest* sera confiée à la Société de *Crédit Minier*, fondée l'année dernière à Paris, et dont la clientèle se compose principalement de tous les producteurs et consommateurs de houille.

Terrible tremblement de terre au Salvador.—Le 2 octobre, à 6 heures du soir, un tremblement de terre s'est fait sentir dans la partie méridionale du Salvador. Les villages de Jucapa, Santiago de Maria, Nueva Guadalupe et Chinameca sont complètement détruits. D'autres localités telles que Tepacn, Triunfo, San Buenaventura Usulután, Guadalupe et le Caserio del Arzonal ont considérablement souffert. Un grand nombre de personnes ont perdu la vie. Ce tremblement de terre qui a été extrêmement violent a été causé, croit-on, par une éruption du Trepán.—*L'Eclair*.