

tu le saleris avec du sel fin très-blanc.

Un dernier mot sur la préparation du beurre : si les uns ne prennent que la crème et la battent, d'autres prennent le lait refroidi et le battent sans lever la crème. Ce dernier moyen me paraît tout aussi bon et même meilleur que le premier, mais à la condition d'employer le bas beurre qui reste dans la baratte en grande quantité. Les uns le recherchent, et avec raison : les autres le rebutent, et ont tort ; mais enfin, il faut tenir compte des goûts et des usages des populations au milieu desquelles on se trouve.

Comme conclusion sur cette importante question de la fabrication du beurre, nous empruntons aux *Causeries Agricoles* de M. A. E. Barnard, les renseignements suivants, bien propres à intéresser la jeune fermière :

« Qu'y a-t-il donc de si difficile dans la fabrication du beurre de premier choix ? rien.

« Il faut tout simplement une propreté scrupuleuse, depuis le moment où l'on traite les vaches, jusqu'à celui où le beurre est vendu ; éloigner du lait et du beurre tout ce qui pourrait sentir mauvais ; car rien n'est plus délicat que le lait, et rien n'absorbe plus vite les mauvaises odeurs ; conserver le lait dans une laiterie fraîche et bien aérée ; écrémer le lait, aussitôt que la crème est toute formée ; tenir la crème *au frais*, et la brasser un instant, avant d'y mêler de la nouvelle ; faire le beurre avant que la crème vieillisse ; élaier parfaitement le beurre sans l'amollir, et le saler également, dans toutes ses parties, avec du sel fin : battre le beurre une seconde fois, au bout de 24 heures ordinairement, avant de le mettre en tinette ; ne jamais faire le beurre ni le battre avec la main, puisque le beurre ainsi fait ne peut pas se conserver longtemps (si la quantité de beurre à faire est très-petite, servez-vous d'une palette ou d'une cuillère, mais jamais de la main) ; choisir des tinettes de bon bois, parfaitement étanches, préparées de manière que le beurre n'y prenne point de mauvais goût ; couvrir le beurre d'une couche de bon tel fin, et d'un linge de toile, et bien fermer les tinettes : voilà tout ; mais en voilà trop, paraît-il, puisque si peu de cultivateurs parviennent à vendre du beurre passable.

« Sur ces onze règles, il y en a neuf qui sont à la portée de tout le monde ; la femme la plus pauvre peut les mettre en pratique si elle le veut. Les deux autres peuvent également s'adapter à toutes les positions et à toutes les bourses, avec un peu de bonne volonté.—Mais, direz-vous, dans nos grandes chaumières, n'a pas une laiterie fraîche qui veut.—Pardieu ; rien n'est plus facile, si vous le voulez. Si vous n'avez pas une laiterie parfaitement fraîche, vous pouvez vous faire une glacière, avec quelques planches, et du bran de scie, ou une remise de 12 pieds carrés tout au plus, dans laquelle vous corderez quinze à vingt charges de glace sur la terre, après que vous y aurez mis un pied de tan, ou de bran de scie, entre l'entourage de votre remise et la couche de glace ; recouvrez la glace d'une épaisse couche de tan, et vous aurez une glacière de première qualité.

« Si la glacière et la laiterie avaient un toit commun, celle-ci serait toujours suffisamment fraîche ; dans le cas contraire, il faudrait y mettre un gros morceau de glace, enveloppé de plusieurs doubles de finelle, ce qui la rafraîchirait suffisamment.

« Je connais des gens qui n'ont pas de glacière et qui font d'excellent beurre. Ceux-là font refroidir leur lait, soit au moyen d'eau fraîche, soit en descendant les chaudières dans un puits, et ils ne le coulent dans la laiterie que quand il est froid. Ils gardent également leur crème dans le puits, et ils entourent leur laiterie de sapinages pour empêcher le soleil d'y arriver. Ces deux moyens entretiennent la fraîcheur dans les plus grandes chaumières.

« Cette difficulté surmontée, il ne reste plus que le choix de bonnes tinettes. Or, il est toujours facile de s'en faire faire d'excellentes avec du chêne blanc ou rouge. Un saioir vide et nettoyé peut en faire plusieurs et d'excellentes. En ébouillantant, dans les tinettes, des framboisiers, des fraisières et d'autres plantes aromatiques, on leur fait prendre une excellente odeur. Voilà comment on surmonte les deux seules difficultés qui existent. Tout le reste ne demande que de la propreté et de la vigilance.

(A suivre.)

De l'amélioration des vaches laitières.

Nous publions une lettre adressée au *Cultivateur de la Suisse romande* ; elle prouve que la question de l'amélioration des vaches laitières par le choix judicieux du taureau ne préoccupe pas seulement nos contrées. Dans la Suisse, qui passe cependant pour posséder des races bovines remarquables, on se plaint également du défaut de sélection.

Quand donc nos cultivateurs seront-ils bien convaincus que la création d'une bonne race laitière est entre leurs mains, et qu'elle dépend uniquement du choix des reproducteurs, et en particulier du taureau ?

Monsieur le Rédacteur,

J'ai lu avec un grand intérêt votre compte-rendu de la séance du Cercle des agriculteurs du 24 novembre dernier, surtout le passage où traite la question d'améliorer dans notre canton nos vaches laitières. Il ne s'agit pas ici de vouloir améliorer notre race, car nous n'en avons point, mais de mettre propriétaires et fermiers à même de se procurer plus facilement par la reproduction dans notre canton de meilleures vaches laitières, sans être obligé de s'en procurer à hauts prix sur les marchés à bétail hors du canton.

Tel et tel cultivateur a dans son écurie une ou plusieurs vaches, qu'il connaît pour être de très-bonnes laitières ; il doit désirer d'en pouvoir élever quelques génisses ; mais pour être assuré d'élever une bonne vache laitière, il faut aussi être sûr que le taureau reproducteur soit une bête de choix pour le lait, et c'est là où nous pêchons le plus souvent, et pour deux causes. La première est que la plupart des taureaux dans nos écuries sont des bêtes sans choix ; pourvu qu'ils soient gros, pesant, c'est souvent tout ce qu'on demande, car ils engendreront de gros veaux, bons pour la boucherie. Mais de la provenance de ces reproducteurs, on ne s'en occupe guères, personne n'en a connu la mère. La seconde cause, à mon avis, déplorable et qui n'est pas pour améliorer progressivement les qualités laitières de nos vaches, c'est l'esprit étroit d'un propriétaire d'écurie, je pourrais dire, c'est la mesquine lésinerie de ces pauvres gens de faire une économie de quelques chelins pour la saillie de leurs vaches. Moi, j'ai tenu pendant 25 ans des taureaux dans mes écuries, toujours des bêtes de choix, choisies d'après le système Guénon, et j'ai vu maintes fois des cultivateurs qui menaient leurs vaches pour les faire saillir, s'en aller deux milles plus loin, parce qu'ils y savaient un mâle faisant la besogne un chelin meilleur marché. Alors, allez améliorer nos vaches laitières avec un esprit de cette largesse-là !

Je me résume : Encouragez les propriétaires d'écuries à élever une ou deux génisses par an, tant que les prix des bonnes vaches laitières seront comme nous les voyons aujourd'hui et quand d'un autre côté les fourrages seront à bas prix comme cette année ; mais que l'éleveur ne regarde pas seulement à une bonne vache, mais aussi qu'il choisisse un taureau reproducteur, pas pour son poids seulement, mais avant tout pour ses marques laitières.—S. M.

Culture de la pomme de terre.

Chacun sait qu'après le fumier, le meilleur agent de production des pommes de terre c'est la pioche.

Il y a même des imprudents qui piochent pour fumer. Mais, en grande culture, le temps et les bras font souvent défaut et la récolte est compromise.—Qu'on se serve alors de la houe à cheval, répondra-t-on. Tout le monde n'en a pas.—Il faut en avoir ; le prix de cet instrument n'est qu'une bagatelle, en comparaison des services qu'on en retire.

Voici, suivant M. Louis Hervé, écrivain de la *Gazette des Campagnes* de Paris, un moyen à employer pour celui qui n'a qu'une charrue :

Sur un terrain bien ameublé et convenablement fumé, on plante la pomme de terre dans un labour, en déposant les tubercules toutes les cinq raies. Le vide est grand entre les lignes. Il ne faut pas s'en effrayer. Quand la tige pointe hors de terre, on herse un long et en travers comme d'ordinaire ; puis avant la fleur, c'est-à-dire quand la plante n'a pu étendre encore bien loin