

*Par M. Fisher :*

Q. Pensez-vous que la fabrication du beurre et du fromage maigre est plus profitable que l'emploi du lait à l'élevage des veaux et des porcs?—Oui, si ces produits sont bien préparés.

*Par M. Trow :*

Q. Combien de beurre devrait produire 100 livres, ou environ dix gallons de lait, mesure impériale?—Elles devraient en donner environ cinq livres. En moyenne, le produit est d'un peu moins de quatre livres. Si l'on considère le pays en général, il faut environ vingt-six livres de lait pour une livre de beurre. Cent livres de lait devraient donner cinq livres de beurre.

Q. Pendant combien d'années peut-on, avec profit, traire une vache bien soignée et bien nourrie?—Si elle ne sert qu'à la fabrication du beurre, elle peut durer dix ans, mais il n'est pas profitable de traire une vache aussi longtemps. Il vaut mieux en faire de la viande de boucherie plus tôt et la remplacer par une jeune vache. Peut-être ne devrait-on pas traire une vache plus de cinq ou six ans, si l'on considère le profit; si vous voulez en faire de la viande, il est mieux d'agir ainsi.

*Par M. Allen :*

Q. A quel degré de température doit-on tenir le lait depuis le moment de la traite jusqu'à celui du battage, et quels sont les meilleurs moyens à adopter pour le maintenir à une température convenable?—Tant de considérations se rapportent à cette question, qu'il est impossible d'y répondre d'une manière juste. La température doit différer suivant les circonstances. Elle dépend du but que vous vous proposez. Par exemple, si vous voulez obtenir un beurre de choix, vous devrez exposer votre lait à l'air libre et sur une surface étendue, à une température d'environ soixante degrés; mais si vous avez pour but le profit seulement, c'est-à-dire si vous voulez vous donner le moins de travail possible, il est mieux de réduire sa température à quarante-cinq degrés, parce que la crème monte beaucoup mieux quand la température du lait est basse. Vous déposez votre lait dans les crèmières, aussi chaud que possible, et vous le refroidissez autant que vous le pouvez, de sorte que vous en obtenez la crème promptement et à beaucoup moins de frais, tout en obtenant du lait plus de crème que vous n'en retireriez de toute autre manière; mais vous ne pouvez produire par cette méthode un beurre aussi fin. Le beurre se conservera plus longtemps par l'autre procédé, et l'on en paiera un prix plus élevé; mais en refroidissant le lait, le beurre se conservera assez longtemps pour les exigences ordinaires du commerce. De manière que la question de température dépend de l'usage que vous vous proposez de faire du beurre. Généralement parlant, le procédé réfrigérant est regardé comme le plus praticable, parce que vous en obtenez la plus grande quantité de beurre avec la moindre quantité de travail, et qu'il produit plus d'argent pour la grande majorité des fabricants qu'ils ne pourraient en faire avec un article supérieur et de choix.

Q. Le beurre serait-il aussi fin en employant le système réfrigérant?—Pas tout à fait aussi fin qu'en exposant le lait à l'air.

Q. Et en ce qui regarde le sel employé pour sa conservation, le sel américain ou canadien vaut-il celui de Liverpool?—Lorsqu'il est bien purifié, il est tout aussi bon. Il n'est pas nécessaire d'importer du sel pour la fabrication du beurre ou du fromage.

*Par M. Trow :*

Q. Quel est l'effet produit sur la qualité du beurre, s'il est malaxé ou pétri à l'excès afin d'en enlever le lait de beurre?—Quant à la manière de travailler le beurre, chaque ménagère a sa méthode particulière. Beaucoup de gens pensent que le pétrissage a pour effet de dégager le lait de beurre, et qu'il produit une meilleure qualité de beurre. Suivant moi, ce système est très peu pratique et produit de bien mauvais résultats. Le beurre se compose de globules gras. Leur volume est très petit, mais chacun de ces globules possède une organisation distincte. Le globe ressemble à un œuf; on trouve à l'intérieur une espèce de matière grasse, une couche d'une autre espèce lui est superposée, et on voit qu'il est ainsi composé de couches successives jusqu'à sa surface extérieure. Ces substances grasses sont disposées d'une