

bouillies et d'avoine. Quatre autres de la même couvée furent enfermés à part, et alimentés chaque jour de la même manière que les premiers, mais on ajouta à la ration une chopine de charbon de bois en poudre très fine mêlée à la farine et aux patates bouillies. On laissa aussi dans leur cage beaucoup de charbon concassé. Tous les huit furent tués le même jour, et ceux à qui on avait donné du charbon pesèrent chacun une livre et demie de plus que les autres, ils étaient de beaucoup plus gras et leur chair infiniment plus tendre et d'un goût beaucoup plus délicat. Nous aimerions à voir ce fait constaté par des expériences faites chez nous ; ce moyen est si simple, si peu coûteux, qu'il vaut la peine d'être essayé.

FAIRE DU BON BEURRE EN HIVER.

La difficulté que l'on rencontre dans la fabrication de bon beurre en hiver, empêche nombre de personnes d'en faire l'essai, et si on en a fait l'essai, cette qualité de beurre blanc, inférieur que l'on obtient, n'est pas de nature à tenter les connaisseurs. Nous croyons qu'un peu de jugement sain et de soins, peuvent remédier à tous les défauts, et nous faire obtenir un bon beurre riche, suffisamment coloré, pour nous engager à le manger, et cela, sans faire usage de matières étrangères.

1o. Il faut que la vache soit bonne laitière, et très bien entretenue. Laissez-lui prendre un peu d'exercice quand il fait beau, donnez-lui une bonne étable bien chaude. Ne la laissez debout ou couchée dans un lieu humide ou sur une litière sale et trempée. Que sa peau soit tenue propre et brossée au moins une fois par jour, et lavez son pis avec de l'eau froide, que vous aurez soin de bien assécher avant et après chaque traite.

2o. Pour la nourriture, elle doit être riche et surtout mêlée de tourtier de graine de lin, de betteraves à sucre, carottes, patates ou navets, selon que l'on peut se les procurer, et surtout apporter la plus grande régularité dans les heures des repas. Il serait encore bien plus profitable de cuire les aliments que l'on donne, à la vapeur. Dans tout les cas on doit leur servir leur ration de racines avec du son ou du gruë délayés dans l'eau chaude. L'eau ne doit pas non plus leur être donnée quand elle est glacée.

3o. Quant au lait, mettez-le sur le feu de manière à l'élever à une température de 80 degrés ; brassez-le en chauffant, après l'avoir fait chauffer, gardez-le dans un local dont la température ne descend pas plus bas que 60 degrés. Laissez-le reposer pendant 24 heures avant que d'écrémer, conservez la crème à la même température jusqu'à ce que vous soyez prêt à la brasser, et elle vous donnera, pensons-nous, un bon beurre. Faites attention cependant, qu'il n'y a rien de plus aisé au monde que de gâter le meilleur beurre, si on conserve, soit le beurre, soit la crème dans un atmosphère imprégné d'un air mauvais et impur. Une propreté absolue doit être observée, et toute odeur de cuisine doit être soigneusement évitée.
