

Conséquemment, lorsqu'on laisse le caillé dans le petit lait jusqu'à ce qu'il soit sûr, il est impossible de produire un fromage à saveur parfaite, parce que l'arôme est détruit; mais, le fromage peut cependant paraître encore riche et ferme lorsqu'on le goûte. D'un autre côté, si l'on retire le petit lait avant que le caillé soit suffisamment sur pour permettre au fabricant de le tenir agité et bien divisé, il se liera en masse, et ne pourra pas être suffisamment aéré, surtout si le lait a quelque mauvaise odeur; et, dans ce cas, le fromage court plus de risque que lorsqu'on laisse le caillé dans le petit lait pour permettre à l'acidulation de se développer. En effet, le fromage fait par le procédé avec acidulation n'est pas très-bon, et c'est tout, tandis que l'autre peut être souvent positivement très-mauvais, faute d'aération suffisante pendant sa fabrication.

Si le caillé est soigneusement agité dans le petit lait jusqu'à ce qu'il soit assez dur pour qu'en prenant une poignée dans la main, elle se divise facilement d'elle-même en retombant, après avoir été fortement pressée, on peut alors retirer le petit lait, et tenir le caillé agité suffisamment pour l'empêcher de se masser (tout en prenant soin en même temps de l'empêcher de descendre à une température plus basse que 80°) jusqu'à ce qu'il s'allonge sur le fer chaud à la longueur d'un demi-pouce. On peut alors le saler et le presser, et, de cette manière, la saveur n'est pas détruite par trop d'acidité, et l'opération encore plus importante de l'aération n'a pas été négligée.

Je répète encore : tenez fraîche la chambre à sécher, car la chaleur détruira la saveur du fromage aussi certainement qu'elle détruit celle du beurre.

(Traduit de l'anglais.)

J. M. JOEELYN.

CONFECTON DU BEURRE.

Sainte-Flavie, Juin 1882.

Monsieur le rédacteur.—J'ai toujours lu le journal d'agriculture depuis qu'il a commencé à paraître; j'y ai trouvé des bons conseils qui enseignent à bien faire; mais quelques fois aussi j'ai trouvée des articles passablement ridicules (1). C'est de la fabrication du beurre que je veux vous parler.

Dans votre dernier numéro, vous dites, premièrement, qu'on doit enlever la crème avant que le lait soit sur, afin de ne pas enlever de caillé avec, parce que ce dernier donnerait au beurre le goût de fromage et deviendrait en peu de temps fort, et de qualité très-inférieure; moi, je ne pense pas de même. L'expérience que j'ai faite c'est que j'ai baratté de la crème mélangée avec une grande quantité de caillé; et j'en ai baratté d'autre qui était bien pure, et je vous certifie que le mélange du caillé dans la crème ne donne pas une once de beurre (2), par conséquent il ne peut lui faire tort en aucune manière.

Il y a quinze ans que je fais du beurre, et, pour mon profit personnel, je me suis appliquée à le bien faire, et la preuve que j'ai passablement réussi, c'est que les commerçants soit de campagne ou de ville s'empressent de me donner les plus hauts prix. J'ai écrémé sur le lait doux, et sur le caillé pour en connaître la différence. Si le temps est froid et la laiterie sans feu, que le lait passe huit jours et plus avant de cailler, certainement que la crème en souffrira, dans ce cas il faut écrémé sur le lait doux. Mais si le lait caille dans deux ou trois jours, écrémé immédiatement après, on fera du bon beurre (3). C'est la méthode que j'ai trouvée la meilleure. Pour cette année nous essayons les écrémoirs *Champion*, qui nous donnent la crème dans quatre à dix heures après la traite selon la température de l'eau dans laquelle il refroidit (4). Deuxièmement, vous dites qu'on ne doit pas toucher le beurre avec les mains. Pour laver le beurre sans y mettre les mains cela est bien facile, pour le presser ensuite, c'est un peu plus difficile, mais au moyen du pressoir indiqué dans la page 67 du volume trois c'est encore facile, mais quand arrive le salage je n'y comprends plus rien (5). Pour moi, la meilleure méthode, c'est d'y mettre les deux mains, de le pétrir en saupoudrant le sel jusqu'à ce que je sois certaine qu'il ait pénétré partout. Vous avez déjà défendu plusieurs fois de toucher le beurre avec les mains, et vous n'avez jamais donné de méthode praticable pour le saler autrement (6). J'ai vu, pour tout enseignement à ce sujet, une cuiller de bois. Vraiment, c'est ridicule de penser que l'on puisse saler une douzaine de livres de beurre, par exemple, avec une cuiller de bois seulement, sans y toucher avec les mains.

Si vous avez quelque chose de mieux que cela, et qui ne soit pas de trop grand frais pour une laiterie de cultivateur, je vous prie bien de nous le faire connaître.

Votre lectrice

ALPHONSINE.

Notre correspondante ne donne pas son nom; mais comme elle semble d'un entière bonne foi, bien que ses expressions ne soient pas les plus aimables possible, nous répondrons de notre mieux.

(1) Nous résignerions notre charge de rédacteur sans balancer si *Alphonsine* avait strictement raison. Nous nous entendrions mieux si elle disait que nos articles sont *discutables*.

(2) Quant à la nécessité de séparer complètement la *caséine* (matière qui donne le fromage) du beurre, la chose ne saurait faire de doute, car, autrement, on produirait ces beurres rayés de blanc qui prennent, si facilement, le goût de fort.

Notre correspondante a pu séparer cette matière suffisamment,—au moyen de lavages et de battages répétés,—pour que son beurre soit *passable*. Mais nous serions curieux d'apprendre le prix qu'elle en a obtenu l'automne dernier. A Saint-Denis, en bas, on fait le beurre avec la crème douce, et on a vendu de 24 à 30 c. la lb. au mois d'octobre. Nous conseillons le voyage de Saint-Denis à tous ceux qui désirent apprendre la confection du meilleur beurre.

(3) Notre correspondante trouve que la meilleure méthode est d'écramer sur lait caillé—et elle ajoute, plus loin, que ses écrémoirs *Champion* lui donnent la crème dans dix heures, au plus—or cette crème ne peut être autrement que parfaitement *douce*. Pourquoi ne laisserait-elle pas *cailler* ce lait avant d'écramer si, comme elle le dit, c'est le meilleur système?—Evidemment, il y a ici contradiction.

(4) Quant aux écrémoirs *Champion*, nous prions notre correspondante de bien vouloir faire un essai important. Qu'elle prenne ce lait écrémé après de 4 à 10 heures—qu'elle le chauffe jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus endurer le doigt dedans (environ 120° F.) puis qu'elle fasse crémé de nouveau. Elle trouvera probablement une nouvelle crème, assez forte.

(5) Pour saler le beurre sans y mettre la main, il suffit d'étendre son beurre en couche mince, absolument comme elle le ferait pour la pâte ordinaire, puis qu'elle étende une couche de sel fin sur toute la surface, qu'elle roule de nouveau son beurre, qu'elle l'étende encore, salant de nouveau, le roulant et le battant, et en répétant cette opération sur le pressoir, ou sur une planche ordinaire en bois franc, elle pétrira son beurre aussi bien qu'avec la main et sans le réchauffer.

(6) Notre correspondante, fait erreur en disant que nous avons défendu entièrement les pétrissages du beurre avec les mains. Nous avons dit que la chaleur animale des mains est de nature à endommager le beurre, et cela ne saurait faire de doute. Afin de chasser cette chaleur et afin d'éviter les résultats qui en *découlent* pour le beurre, il faudrait se tremper très souvent les mains dans de l'eau chaude, puis, immédiatement après, dans de l'eau glacée;—or voilà ce que nous ne saurions conseiller au point de vue hygiénique,—nous connaissons une dame, de nos amies, qui en est morte à la peine. Evidemment, des mains parfaitement *propres* et parfaitement *froides* ne sauraient gâter le beurre.

Nous serons heureux d'apprendre que ces réponses sont satisfaisantes.

P. S. Nous venons de recevoir une nouvelle correspondance signée *Alphonsine*, à laquelle nous répondrons dans le prochain numéro.

L'ensilage au Canada.

Parmi les intéressants rapports que j'ai lus sur les tentatives d'ensilage couronnées de succès, je ne me rappelle pas avoir vu aucune description d'un silo en Canada: c'est pour