

fin que celui qu'on obtient avec de la crème recueillie sur du lait doux ; mais il est beaucoup plus embarrassant. Il lui faut des barattes d'une capacité beaucoup plus considérable et plus de temps pour le battage ; aussi donnerions-nous la préférence au battage de la crème séparée du lait, pourvu que l'écémage se fit sur le lait doux.

Dans ce cas-ci, le point important est de choisir le moment où la crème est complètement montée. A cet effet, on visite souvent les vases à lait, et quand la crème est bien réunie, suffisamment ferme à la surface, on l'enlève avec précaution. L'instant le plus favorable à l'écémage varie suivant la température. Dans les journées les plus chaudes de l'été, l'écémage doit avoir lieu 24 heures après la traite et alors on doit faire deux écémages par jour. Dans les saisons moins chaudes, on peut n'écémer qu'une fois par jour tous les 36 ou 48 heures.

Il ne faut jamais retarder inutilement l'écémage ; aussitôt que la crème est entièrement montée ou lorsque le lait est caillé, tout retard est une perte. Nous savons fort bien qu'à cet égard, les opinions sont partagées. Certains fabricants de beurre prétendent que plus l'écémage est retardé, plus la quantité de crème produite est considérable. Cette prétention est un contre-sens, nous l'avons déjà fait voir ; mais lors même qu'elle serait vraie, il ne faut pas oublier la qualité du produit et les facilités de la vente. Si dans l'espérance de faire quelques onces de beurre de plus, on ne livre à la vente qu'une denrée inférieure que l'acheteur dédaignera et qu'on sera forcé de sacrifier, les profits de la spéculation seront bien diminués.

Lorsque la crème a été recueillie avec tous les soins convenables, tout n'est pas terminé : il reste encore la conservation de cette crème et sa transformation en beurre.

Il importe beaucoup de conserver la crème dans un lieu frais et de ne pas la laisser vieillir. C'est en vain que l'on aura mis en pratique les données précédentes si l'on ne suit pas les bons procédés de conservation. Avec de la crème de bonne qualité recueillie sur du lait doux on aura en main tous les éléments de succès ; cependant tout cela peut devenir inutile si on oublie d'empêcher l'altération du produit. La crème chaude moisit rapidement, donne un beurre mou, spongieux et laiteux ; la froide donne un beurre court et amer, dans ce dernier cas, le battage est en outre excessivement long.

Les beurres les plus fins s'obtiennent en battant tous les jours la crème recueillie sur du lait doux ; mais on peut encore fabriquer d'excellents beurres en ne battant la crème que tous les deux ou trois jours pourvu que, pendant l'intervalle, elle ait été conservée dans un lieu frais exempt de mauvaises odeurs.

Tous les cultivateurs savent que la transformation de la crème en beurre est quelquefois très-longue et ils ont pu remarquer qu'alors le beurre est détestable, même lorsque la crème est de bonne qualité. C'est ce qui arrive souvent en hiver et pendant les chaleurs de l'été. Dans le premier cas, la température est trop basse et dans le second elle est trop élevée.

Pendant ces dernières années, des agriculteurs, désireux de se pourvoir de tous les éléments indispensables à une bonne fabrication, se sont livrés à des expériences suivies pour connaître la température la plus favorable à la transformation de la crème. De ces expériences, il résulte que la température extérieure la plus favorable sous tous les rapports est celle de 52 à 54 degrés Fahrenheit ; que pendant le battage la crème s'échauffe généralement de trois degrés et que plus le battage est long plus le beurre est de mau-

vaie qualité. Voici d'ailleurs un court résumé de ces expériences. Dans chaque essai, on a employé une quantité uniforme de 6 pots de crème.

A une température de 50 degrés, le battage a duré trois heures, et a donné 16 livres de beurre altéré par un long battage ;

A 52 degrés, le battage a duré deux heures et a donné 16½ livres de beurre aussi parfait que possible ;

A 54 degrés, le battage a duré 1½ heure et a donné 16½ livres de beurre excellent, savoureux et ferme comme la cire ;

A 56 degrés, le battage a duré 1½ heure et a donné 16½ livres de beurre assez bon ;

A 62 degrés, le battage a duré 1 heure et a donné 16 livres de beurre mou et inférieur ;

A 65 degrés, le battage a duré ¾ heure et a donné 15½ livres de beurre mou, spongieux et laiteux.

## REVUE DE LA SEMAINE

Mardi, le 11 courant, comptera glorieusement dans les annales du Collège de Ste. Anne. En ce jour, les élèves de cette institution étaient appelés à fêter l'anniversaire de leur vénéré Supérieur, le Révérend M. Félix Buteau ; ils ont accompli ce devoir avec une allégresse, un amour et une gratitude bien dignes de l'homme sublime qui se dévoue à leur éducation scientifique et religieuse. D'ordinaire, la fête d'un Supérieur est bien belle, bien douce et bien joyeuse pour les élèves surtout ; on y fait des superbes démonstrations d'estime, de respect, de vive reconnaissance, mais elle ne dépasse pas les limites d'une fête de famille où le père reçoit avec joie les protestations de ses enfants. Les élèves du Collège de Ste. Anne ont voulu sortir des vieux sentiers battus, en donnant à la fête de leur Supérieur un éclat inaccoutumé et nous pouvons dire qu'ils ont réussi au-delà de leur attente.

Pour atteindre plus complètement leur but, ils ont appelé à leur aide les amis de l'éducation, en les invitant à une soirée littéraire, dramatique et musicale. Fidèles à leur gracieux appel, les nombreux amis de Ste. Anne arrivaient en foule, dans la salle des représentations pour être témoins de la manifestation qui allait bientôt avoir lieu.

Vers 6½ heures P.M. la bande du Collège annonçait l'ouverture de la séance par la marche *Il Trovatore*, exécutée avec toute la perfection désirable.

Lorsque les dernières notes de cette délicieuse mélodie eurent cessé de résonner à nos oreilles ravies, M. Philibert Tanguay, président de l'Académie de St. Thomas d'Aquin, se leva et prononça, au milieu d'un silence parfait, le discours d'ouverture.

Ce discours à lui seul est une démonstration complète en faveur de l'institution classique de Ste. Anne. A chaque phrase on y voit surgir l'amour le plus pur de la religion et de la patrie ; d'un coup-d'œil on comprend que ces jeunes adolescents sont déjà des hommes par la foi et par les principes.

Avec un tact, une délicatesse exquise, M. Tanguay voulant ménager l'humilité de son vénéré Supérieur, mais désirant en même temps faire connaître à son auditoire les titres qu'il avait à la reconnaissance, au respect et à l'estime de tous les cœurs bien nés, s'attacha à énumérer les bienfaits que le Collège prodigue à ses nombreux élèves.

"L'œuvre qu'accomplit le Collège de Ste. Anne, dit le jeune orateur, par l'intermédiaire de son zélé Supérieur et de ses dignes collaborateurs, est la plus noble, la plus sublime, la plus féconde en heureux résultats qu'il soit pos-