

recherchées et se faire ainsi une bonne réputation dans le monde commercial.

Malheureusement nous n'avons pas toujours apporté une attention suffisante à ces principes élémentaires de toute entreprise commerciale. Nous avons mis en vente des produits de qualité inférieure, et nous n'avons eu aucun souci de notre réputation comme producteurs de beurre. Aussi, le beurre canadien est-il considéré, sur les marchés européens, comme l'un des plus mauvais, et n'obtient-il que les prix les plus bas du marché.

Nos voisins, les Américains, peu scrupuleux dans leurs relations commerciales, ont exploité à leur profit cette mauvaise réputation de nos beurres. Leurs beurres font une rude concurrence aux nôtres sur les marchés étrangers; mais ils savent très-bien profiter de la situation. Ils font un choix parmi leurs propres produits et parmi les Lôtres qui passent par leurs ports. Tout ce qui est de bonne qualité est vendu sous le nom de *beurre américain* et tous les beurres mauvais sont vendus comme *beurre canadien*.

La conséquence de cette manière d'agir est facile à saisir: quand le beurre *1er fin* se vend de 40 à 50 centins la livre, le *2d fin* se vend de 35 à 40, le *choix* de 30 à 35, le *beurre américain* de 25 à 30 et le *beurre canadien* de 20 à 25.

Les beurres que nous fabriquons, méritent-ils réellement cette infériorité? sont-ils véritablement moins bons que ceux qui sortent des laiteries américaines? Il est juste de reconnaître que dans certaines fermes, en trop grand nombre malheureusement, la fabrication ne produit que des beurres de la plus mauvaise qualité, et qu'elles sont bien rares les laiteries qui font du beurre de choix. Cependant il n'en est pas moins vrai de dire que notre mauvaise réputation est surfaite par nos concurrents peu scrupuleux.

Nous sommes actuellement, il nous semble, en position d'améliorer notre réputation. Deux moyens bien simples va nous permettre d'atteindre ce but. Le premier est l'inspection légale du beurre par des officiers spéciaux. La dernière loi d'inspection passée devant la législature fédérale, si elle est convenablement mise en force, donnera sans doute au beurre canadien la place qui lui convient. Une fois le beurre inspecté et pourvu de l'estampe nécessaire, il ne sera plus possible de faire passer le bon beurre canadien pour du beurre américain et le mauvais beurre américain pour du beurre canadien. Chaque espèce de beurre se présentera alors sur le marché étranger avec la marque qu'il a méritée.

Le second moyen dépend entièrement de nous; faisons du meilleur beurre et nous aurons une meilleure réputation. L'appât d'une vente plus facile, et d'un prix plus élevé, devrait, suivant nous, suffire pour engager toutes les ménagères à faire du beurre de premier choix, et l'inspection aura encore ici les plus heureux résultats.

Faisons donc du bon beurre, mettons de côté notre insouciance, nos vieilles coutumes défectueuses, et sachons adopter les bonnes méthodes suivies dans les laiteries les plus renommées par la qualité de leurs produits.

Il n'en coûte pas plus de faire du bon beurre que d'en faire du mauvais. Ce sont toujours, dans les deux cas, les mêmes soins et les mêmes travaux. Nous avons souvent remarqué que, dans la même laiterie, avec les mêmes vaches, les mêmes pâturages, une ménagère faisait du bon beurre et une autre en faisait du mauvais. En suivant de près les travaux de l'une et de l'autre, nous avons pu nous assurer que la seule différence consistait dans les soins de propreté. Si la ménagère est propre elle fait du beurre de qualité supérieure; si elle ne l'est pas son beurre est invariablement de mauvaise qualité. Donc, pour faire ce bon beurre, exigez

que la propreté la plus scrupuleuse préside à toutes les opérations; que tous les vases nécessaires dans une laiterie, que les divers appartements soient entretenus proprement, et vous ferez du beurre de bonne qualité. Puis si, à ces conditions, vous ajoutez l'entretien d'une température douce et constante dans la laiterie, et le barattage fréquent de la crème, par exemple deux ou trois fois par semaine et même tous les jours pendant les chaleurs de l'été, votre beurre ne laissera rien à désirer.

Le beurre le plus célèbre dans le monde entier par sa qualité supérieure est le beurre du Bassin, dont le type principal porte le nom de *beurre d'Isigny*. Eh bien, ce beurre si recherché n'est pas fait autrement que notre plus mauvais beurre canadien et pour en convaincre nos lecteurs, nous allons, en quelques mots, leur faire connaître les secrets de la fabrication de ce précieux produit; ils pourront en même temps saisir les petites différences qui existent entre cette fabrication et la leur.

Dans le Bassin, après la traite, le lait est coulé et déposé dans des vases peu profonds ayant la même forme que nos vases à lait ordinaires. Le nettoyage de ces vases se fait d'une manière toute particulière: on les fait bouillir dans un chaudron avec de l'eau pendant une demi-heure; puis pour s'assurer que toute trace de malpropreté a disparu on fait sécher les vases sur un feu de charbon modéré.

La laiterie elle-même est légèrement enfoncée dans le sol partout où cette situation est possible; elle est généralement placée au nord et à l'abri des vents du sud et des mauvaises odeurs. Un bon système de ventilation entretient à l'intérieur un air constamment pur.

On conserve dans la laiterie une température toujours égale de 54 à 55 degrés Fahrenheit; on se guide au moyen d'un thermomètre. Pour obtenir cette température on chauffe un peu en hiver et l'on arrose les planchers avec de l'eau froide en été.

Les vases sont placés sur des planches à une petite distance au-dessus du sol et on laisse monter la crème en se gardant bien de les remuer.

L'écémage se fait généralement vingt-quatre heures après la traite en été et quarante-huit heures en hiver; mais ce n'est pas là une règle fixe, on se guide plutôt d'après la formation de la crème.

La crème est déposée dans un vase en grès que l'on tient dans un appartement distinct, mais tenant à la laiterie et on l'y laisse jusqu'au moment de faire le beurre. Le vase à la crème est nettoyé avec un soin encore plus scrupuleux que les vases à lait.

Dans le Bassin, c'est un fait reconnu comme incontestable que plus la crème est fraîche plus le beurre est délicat. Aussi, s'efforce-t-on de faire le beurre le plus souvent possible. En hiver, on bat la crème deux fois par semaine. Le battage de la crème ne se fait jamais dans la laiterie même.

En été, le battage commence vers deux à trois heures du matin afin que l'on puisse profiter de la fraîcheur de la température. On sort le beurre de la baratte aussitôt qu'il est réuni en petits fragments, on le met sur une table, on le pétrit avec une palette bien propre, et quand il est bien sec on le sale avec du sel fin et on le réunit en boules.

Enfin les planches de la laiterie sont entretenues parfaitement propres.

N'est-ce pas là véritablement, à part quelques petits détails, le procédé de fabrication que l'on emploie le plus généralement en cette Province. Il n'y a de différence que dans les soins de propreté. Suivons donc l'exemple des laiteries du Bassin et nous ferons peut-être pas du beurre de