

turage et, par suite, la qualité du lait et diverses circonstances générales peuvent faire varier la moyenne du rendement en beurre par une quantité donnée de lait.

Inutile d'expliquer comment on fait le beurre à la ferme; tout le monde connaît la baratte, et il n'y a que la fabrication du beurre en grand dans les beurrieres, qui ne puisse être connue de tous.

Pour faire le beurre à la ferme, un des points les plus essentiels est d'avoir les mains bien nettes, parce qu'il faut manipuler la substance et que le moindre parcelle de matière étrangère peut faire gâter tout une baratte de beurre. C'est, du reste, le point important, partout et dans les beurrieres on évite complètement la manipulation au moyen d'appareils en bois.

On reconnaît le meilleur beurre à sa couleur jaune et c'est si bien le cas que, quand le beurre n'a pas la couleur voulue, on la lui donne avec diverses substances.

Dans la mise en conserve, il faut aussi apporter un soin tout particulier. Il faut que tous les vaisseaux soient très propres. Pour manipuler le beurre on conseille de se passer les mains à l'eau de fleur d'avoine; pour la mise en conserve laver les vaisseaux à l'eau de source ou de puits froide, puis à l'eau bouillante. On doit aussi apporter une grande attention à l'air qui remplit les chambres dans lesquelles le beurre est travaillé.

L'on trouve, dans le beurre, jusqu'à trente-trois pour cent de sel et d'eau, soit un tiers du poids. On y trouve aussi du lactate de zinc. Quand le lait est mis dans des chaudières de zinc ou de fer blanc, il se forme de l'acide lactique qui attaque les vaisseaux et forme du lactate de zinc, et celui-ci se dissout dans le lait, qu'il consomme et auquel il donne un goût désagréable.

Il n'y a rien de plus important, pour l'épicier détailleur, que d'avoir toujours du bon beurre. La grande difficulté, c'est qu'on ne peut pas compter sur une quantité énorme du beurre de la ferme. Il n'y a que le beurre de beurrieres qui puisse avoir cette quantité uniforme.

On peut diviser les parties composantes de la crème comme suit :

PARTIES DANS 100.

Beurre.....	43,43
Caséine.....	2,62
Sucre.....	1,56
Sels.....	0,72
Eau.....	61,67

Un bon moyen d'avoir de la crème pour la fabrication du beurre est de placer le lait dans une cave, dont la température varie de 55 à 60 degrés.

On devrait faire en sorte de ne pas garder la crème trop longtemps, parce qu'elle atténue alors la bonne qualité du beurre et lui donne le goût de fromage.

Pour ce qui est de l'expédition du beurre, on ne devrait pas mettre plus de cent livres dans une même tinette; il vaut beaucoup mieux n'en mettre que cinquante livres.

Ne pas mettre plus d'un once de sel par livre de beurre, et du meilleur—le sel d'Ashton ou le sel de Syracuse, préparé expressément pour les fins de l'industrie laitière,—

puis ajouter un peu de sucre et de salpêtre pour conserver au beurre son bon goût.

Les principales beurrieres suivent le système suivant : Pour 22 livres de beurre 16 onces de sel, une cuillerée de salpêtre et une cuillerée à soupe de sucre blanc le plus fin.

On peut diviser comme suit les éléments du bon beurre :

Matière grasse.....	83 pour cent
Eau froide.....	12½ "
Sel commun.....	3½ "
Sucre de lait.....	1,60 "
Caséine et albumine.	1,40 "

(Le Moniteur du Commerce.)

Confection du pain de ménage.

Le pain est la dépense la plus importante du ménage de la ferme; sa confection demande donc la plus scrupuleuse attention. La nature des grains et la proportion dans laquelle on les mêle les uns aux autres varient suivant les habitudes de chaque contrée, et je pense que, dans les années ordinaires, on fera bien de se conformer à l'usage du pays, en choisissant pour guide une bonne maison. Si on donnait un pain d'une qualité supérieure à celle que fournissent les voisins, lorsqu'on aurait à nourrir passagèrement quelques journaliers, la consommation serait énorme. Cependant, si on habite une province où le pain soit habituellement mauvais, comme en Pologne ou Bretagne, dans le Limousin, il faut savoir supporter l'inconvénient que je viens de signaler plutôt que de donner à ses gens un pain de mauvaise qualité; car, je l'ai déjà dit, les travailleurs doivent avoir une nourriture saine et abondante. Alors on comptera l'excédant de dépense occasionné par la consommation exceptionnelle des journaliers comme faisant partie de leur salaire; mais avant tout, on doit donner à ses domestiques une nourriture qui permette d'exiger d'eux tout le travail possible.

C'est une erreur de croire qu'il y a économie à faire manger du pain, sinon mauvais, du moins très-commun, aux gens qu'on nourrit toute l'année; loin de là : c'est une cause de perte réelle, car le son ne nourrit point l'homme, tandis qu'il peut être employé avec avantage à la nourriture du bétail. D'un autre côté, il y aurait inconvénient à donner de trop beau pain à des gens habitués dès leur enfance à en manger de très-grossier, parce que outre les principes nutritifs que l'estomac a besoin de trouver dans la nourriture qu'il reçoit, il faut aussi qu'il soit *lésté* comme il a été accoutumé à l'être, et il faudrait beaucoup de temps pour qu'il perdît cette habitude. Il convient donc de continuer à donner du pain modérément grossier dans les pays où il est en usage, mais toutefois un peu meilleur, et dans des proportions qui n'offrent aucun des inconvénients que j'ai signalés.

Dans les années où le froment s'élève à un prix excessif, on peut mêler au pain des pommes de terre, qui souvent sont abondantes quand les céréales manquent; c'est ce qui arrive dans les années pluvieuses, où le blé verse