

# GAZETTE DES CAMPAGNES

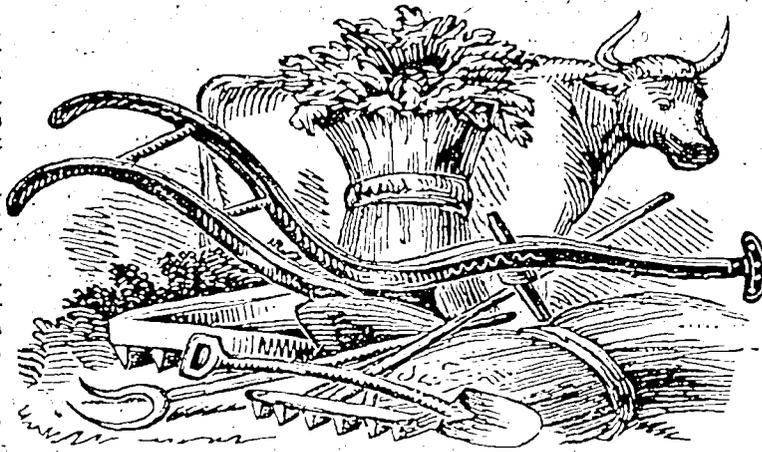
Journal du Cultivateur et du Colon, paraissant tous les Jedis

Editeur-Propriétaire  
**FIRMIN H. PROULX**

A qui toutes lettres concernant l'administration de la Gazette et les demandes pour abonnement devront être adressées franco.

L'abonnement est de \$1 par an, payable d'avance. On ne s'abonne pas pour moins d'une année.

L'avis de discontinuation doit être donné par écrit à ce Bureau, et les arriérés devront alors avoir été payés, sans quoi l'abonnement sera censé continuer, malgré le refus de la Gazette.



Rédacteur

**J. D. SCHMOUTH**

Toutes lettres, correspondances, concernant la Rédaction, devront être directement adressées au Rédacteur.

ANNONCES :

1ère insertion, 10 cts. la ligne ; 2me insertion, etc. 3 cts. par ligne.

Pour les annonces à long terme, conditions libérales.

Que ceux qui désirent s'adresser aux cultivateurs annoncent dans notre Gazette agricole.

Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.  
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

Chaque abonné retardataire trouvera le compte de ce qu'il nous doit pour abonnement à la Gazette des Campagnes dans le No. 17 en date du 18 avril dernier. C'est le guide le plus sûr et la formule la plus courte que nous ayons en ce moment pour inviter les retardataires à payer au PLUS TÔT.

Tous les journalistes se plaignent de ne pas être payés ; mais on comprendra facilement que n'ayant pas le patronage des grands journaux, nos ressources n'étant que dans le prix des abonnements, la gêne est pour nous plus considérable et le besoin d'argent nécessairement plus pressant.

## CAUSERIE AGRICOLE

PRÉPARATION DU BEURRE.  
(Suite.)

L'écémage et le battage fréquents de la crème sont plus importants qu'on ne le pense généralement à la fabrication de beurre de bonne qualité. On peut dire, en toute sûreté, qu'une grande partie des beurres communs ne doivent leur infériorité qu'au long séjour de la crème sur le lait ou qu'au retard apporté au barattage.

Lorsque la crème séjourne longtemps sur le lait, elle contracte un goût détestable et se couvre de moisissures. Ces moisissures sont de véritables champignons qui se nourrissent aux dépens de la substance même de la crème ; de sorte que celle-ci non-seulement devient de mauvaise qualité, mais encore diminue en quantité.

Si le barattage ne se fait que plusieurs jours après l'écémage, les mêmes moisissures se produisent, excepté lorsqu'on a la précaution de saler la crème ou de la remuer de temps à autre. Mais dans tous les cas, la petite quantité de lait, enlevée avec la crème lors de l'écémage, se coagule, et ne peut jamais être extraite entièrement. Le lait

caillé reste donc dans le beurre et l'altère en peu de temps. Si nous pouvions obtenir du beurre parfaitement pur, le salage serait inutile ; et c'est pour empêcher l'altération du lait caillé dans le beurre que l'on a recours à l'emploi du sel.

Plus le beurre est pur, plus la quantité de sel doit être faible ; au contraire plus le beurre est impur, c'est-à-dire plus il est marbré de blanc et de jaune, plus le salage doit être abondant. Ici surgit un inconvénient dont le commerce tient un compte rigoureux. Les beurres très-salés sont dédaignés par les consommateurs et le vendeur est obligé de les sacrifier. Généralement ces beurres sont vendus 1/7 ou 1/6 meilleur marché que les beurres salés avec ménagement ; c'est-à-dire que si le prix de ceux-ci est de 20 centins la livre, celui des premiers ne dépasse pas 16 à 17 centins.

Ainsi, de quelque côté que nous envisagions la question, on perd énormément en laissant vieillir la crème sur le lait et en retardant le barattage. Il est donc important de faire disparaître ces fautes en obtenant du lait le plus de crème possible. C'est ce que nous allons entreprendre.

La pratique générale des cultivateurs bas-canadiens consiste à n'écémer que lorsque le lait est caillé ; cette pratique n'est pas mauvaise ; on peut ainsi faire de bon beurre pourvu que le lait ne soit pas sûr lors de l'écémage. Voilà tout le secret. Si le lait est sûr, la crème sera mauvaise et le beurre inférieur. L'écémage du lait caillé est plus facile que celui du lait doux ; c'est là, croyons-nous, la raison principale qui a engagé les cultivateurs à donner la préférence au premier mode.

Cependant nous connaissons bon nombre de localités où l'on est convaincu que pour faire le beurre le plus fin, il faut enlever la crème avant la coagulation du lait. Ailleurs, on n'attend pas même la séparation de la crème, on place dans la baratte le lait tout entier, quelques heures après la traite et l'on brasse comme si l'on n'avait à battre que de la crème seule. Ce procédé donne un beurre supérieur, aussi