

à cette place un large placard en briques, et en garnissant soigneusement les joints autour de la plaque. Les briques sont préférables pour cette construction, surtout lorsqu'elles sont crépies, parce qu'elles ne retiennent point d'odeurs. Enfin, on laisserait une ouverture grillagée dans la porte pour aérer.

De la bonne fabrication du beurre

Si toutes les qualités du beurre, la finesse de goût, la belle couleur, la pâte ferme et la bonne conservation dépendent de la qualité de la crème, il faut encore un barattage et un délaitage bien exécutés pour réaliser ces qualités.

Une pâte ferme et compacte, voilà d'abord ce qui est exigé d'un bon beurre, car sans ces qualités on est certain que le beurre est rempli de fines gouttelettes de liquide très nuisibles au goût et à la conservation.

Le beurre non malaxé contient ce liquide logé dans de nombreux trous qui apparaissent lorsqu'on coupe le beurre: la tranchée est alors inondée de petit-lait qui fait, non sans raison, le plus mauvais effet aux yeux de l'acheteur. Il est donc nécessaire de fabriquer le beurre convenablement.

Du barattage.—Avant de baratter, il faut ramener les crèmes au degré de température voulu, en trempant les pots dans l'eau froide ou chaude, car il ne faut jamais ajouter directement de l'eau dans la crème.

Si on a affaire à de bonnes crèmes, le barattage doit s'effectuer dans une durée de trois quarts d'heure à une heure. On admet qu'une crème acidifiée à point se baratte à 14-16 degrés centigrades.

Mais, comme dans les fermes, on mélange les premières crèmes très acidifiées avec les dernières qui le sont peu, il faut baratter plus chaud, et suivant que la température aura retardé ou accéléré l'acidification, car les crèmes peu acidifiées demandent un barattage à température plus élevée, et la durée de l'opération est plus longue. Elle doit prendre fin lorsque le beurre apparaît en grains de la grosseur de grains de blé.

Du lavage dans la baratte.—Ce lavage a pour but de remplacer par de l'eau pure le petit lait qui s'emprisonne dans les grains, et, en les raffermissant, préparer le beurre à un bon malaxage. Pour ce lavage, nécessaire en été, il faut de l'eau parfaitement pure, et pour cette saison ne dépassant pas 15-16 degrés centigrades. On lave à deux ou trois reprises avec le battoir en soutirant chaque fois le babeurre

par le fond et en barattant deux à trois minutes avec l'eau. Il faut prendre soin de ne pas empâter les grains pendant l'opération.

Si on a poussé le barattage jusqu'à ramasser le beurre en morceaux qui résultent de l'agglomération des grains, le lavage ne peut produire alors l'effet désiré, car le petit-lait est emprisonné et le beurre ne peut que s'empâter avec ce liquide pendant le malaxage.

Si on a baratté à température trop chaude, le délaitage devient impossible, le beurre demeure tendre et empâté avec le petit-lait.

Du malaxage.—Le beurre étant lavé en grains, on le laisse raffermir un peu avant de procéder au malaxage. C'est en employant un malaxeur pour faire cette opération qu'on obtient une pâte serrée qui contribue à la bonne conservation du beurre et le rend d'une plus grande valeur marchande.

Le pétrissage à la main est bien moins recommandable, parce qu'on opère moins proprement et que la chaleur de la main est nuisible à la bonne prestance de la pâte et à la finesse du goût.

Du malaxeur.—Le malaxeur est un rouleau cannelé qui comprime le beurre sur une table inclinée. Ce rouleau doit passer à plusieurs reprises sur une quantité de beurre déterminée selon la grandeur de l'appareil. Les cannelures, en pénétrant dans le beurre par une lente rotation du rouleau, serrent en effet la pâte qui abandonne son excès de liquide; alors, le beurre coupé au fil ne présente plus qu'une tranche nette et luisante, d'un aspect apé tissant qui ne trompe pas.

On ne doit pas trop fatiguer la pâte par un malaxage trop prolongé, sous peine de lui voir prendre un aspect terne et un état pâteux.

Les malaxeurs spéciaux à la fabrication du beurre dans les fermes se vendent à des prix modiques et à la portée de tous.—(*Bulletin de l'Union du Sud-Est*).

La qualité

Dans les tabacs manufacturés de la maison B. Houde & Cie, de Québec, la qualité prime. Tout ce que l'expérience unie au capital est capable d'accomplir, a été mis en œuvre dans la fabrication des tabacs coupés et en poudre de la maison B. Houde & Cie, de Québec. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que leur popularité soit si grande.

Une locomotive coûte environ 7 cents par livre. Le thé vert non coloré de Ceylan Salada coûte au public 25c et 40c et constitue le meilleur thé sur terre pour ceux accoutumés à l'usage des japonais.



La société des marchands détailliers de nouveautés, réunie en assemblée le 23 août courant, sous la présidence de M. J. E. Patenaude, après lecture du rapport du comité de l'excursion :

Sur proposition de J. O. Gareau, appuyée par A. Fleury, a voté unanimement des remerciements aux journaux pour le rapport détaillé qu'ils ont publié de l'excursion à Waterloo ;

“Les membres de la société sauront reconnaître l'une manière tangible les sacrifices que les journaux se sont imposés dans la circonstance, dit la résolution.”

Les journaux sont toujours sensibles à une marque de sympathie et si les marchands mettent à exécution la seconde partie de leur résolution, il n'y a pas de doute que les propriétaires des journaux y seront non moins sensibles.

Sur la production et le commerce du miel en France, le *Moniteur d'Horticulture* nous fournit quelques renseignements intéressants. Rappelons tout d'abord que, de chacun de ses voyages, l'abeille rapporte en moyenne 22 milligrammes et demi de nectar. Il faut donc 444,440 voyages pour réunir vingt livres de miel.

Ceci dit, le miel, au point de vue commercial, comporte les divisions suivantes :

1o *Le miel de Narbonne*, qui est consistant, presque blanc, très grenu, d'odeur et de goût très agréables. C'est l'espèce la plus estimée, bien qu'elle contienne souvent un peu de cire ;

2o *Le miel du Gâtinais*, qui est lisse, bien coloré, et d'une teinte jaune pâle, et a une saveur très agréable, quoique moins aromatique que le miel de Narbonne ;

3o *Le miel de Normandie* : il est consistant, presque blanc jaunâtre, peu grenu. Celui d'Argences, près de Caen, est très recherché ;

4o *Les miels de Bourgogne* et de *Champagne* viennent ensuite ; ils sont consistants, d'un jaune un peu doré, onctueux, mais déjà moins agréables au goût que les précédents ;

5o *Les miels de Saintonge* : ils sont consistants, lisses, peu colorés, d'o-