

certaines pas aussi difficile qu'on pourrait le supposer. Il suffit d'avoir quelques bonnes bêtes et d'en propager la race par la sélection; c'est-à-dire, en donnant toujours la préférence pour la reproduction à celles qui présentent les caractères laitiers les plus prononcés; il faut donc donner à ces vaches un taureau convenablement marqué et provenant d'une mère produisant beaucoup de lait. Que l'habitant procède de cette façon pour plusieurs générations, qu'il soigne bien ses bêtes, et sans contredit le résultat sera atteint; les étables se transformeront et la bête improductive sera remplacée par la bête productive.

Pourquoi tous les cultivateurs n'agissent-ils pas ainsi? L'apathie, l'indifférence, l'absence d'un bon taureau dans le voisinage, l'ignorance surtout, voilà les principales causes qui l'empêchent de bien faire et qui lui font subir des pertes considérables. Il est vraiment inconcevable qu'on se jette dans une industrie quelconque sans prendre tous les moyens nécessaires pour atteindre le but et gagner de l'argent; *il ne faut jamais travailler comme des machines*; l'homme est intelligent et il doit se servir de son intelligence, il est vrai que cette intelligence a besoin d'être développée par l'enseignement et le savoir; or ni l'un ni l'autre n'existe le plus souvent dans nos compagnes, et c'est ainsi que l'on prétend améliorer notre état social!

Mais revenons à notre beurre et tâchons de le faire le mieux possible, mais pas à la façon de certaines gens.

Il ne suffit pas d'avoir de bonnes vaches laitières sur une terre et d'obtenir une forte quantité de lait, il faut encore savoir tirer le parti le plus avantageux de ce lait.

Le lait donne du beurre et du fromage; ces deux produits ont d'autant plus de valeur qu'ils sont mieux fabriqués. Or, il ne faut pas se dissimuler que les habitants suivent le plus souvent une vieille routine et qu'il est bien difficile de les faire sortir de cette ornière, et cependant leur prospérité est à ce prix.

Pour tirer un excellent parti du beurre, il est absolument nécessaire de bien le fabriquer, ce qui n'est pas très difficile, comme on va le voir.

Les pâturages peuvent exercer une certaine influence sur la qualité des beurres, mais les bons soins font sur-

tout les bons beurres, et ce qui le prouve, c'est que dans la même paroisse, certains cultivateurs ont la réputation de produire d'excellent beurre, tandis que d'autres n'en fournissent que du mauvais. Toutes les carrières demandent un peu d'instruction et du savoir-faire.

Depuis vingt et quelques années que nous résidons à la campagne, nous avons visité de nombreuses laiteries et nous sommes obligés d'avouer que bien peu se trouvaient dans des conditions satisfaisantes, surtout au point de vue de la propreté, qui est cependant d'une nécessité absolue.

Il arrive souvent que la crème monte mal et qu'il en reste une certaine portion dans le lait, ce que l'on attribue à une température insuffisante. Dans une laiterie, il faudrait toujours avoir entre 60 et 62 degrés. Quand la crème se sépare avec peine du lait, elle contracte une saveur amère, le fait aigrir alors facilement, forme du caillé et ne fournit qu'une légère couche de crème de mauvaise qualité.

On reconnaît si la crème est montée, en la pressant du doigt; si le doigt est retiré sans empreinte de lait, c'est que toute la crème est arrivée à la surface du vase. Il ne faut pas que les vases dans lesquels on met le lait soient trop profonds, parce que, dans ce cas, la surface n'est pas assez large et la crème monte plus difficilement; ces vases doivent être le plus possible en faïence et surtout être tenus avec une propreté irréprochable.

Pendant les chaleurs de l'été, il est avantageux de ne lever la crème que le matin et le soir; à l'époque des froids, il est préférable d'écrémer dans le milieu de la journée; ces petites précautions contribuent à la bonne qualité du beurre. Il va sans dire que la crème ne doit pas avoir subi aucune altération, qu'elle ne doit pas avoir été battue par un transport un peu long et qu'il ne serait pas prudent de la tirer d'un lait provenant de vaches malades, en chaleur, qui vont ou qui viennent de mettre bas.

L'opération du battage est fort importante; il est absolument nécessaire de prendre certaines précautions sans lesquelles il est impossible d'obtenir du bon beurre. On sait que le battage a pour but de briser les vésicules contenant les molécules de

beurre et de les réunir ensemble. Cette opération ne réussit bien que lorsqu'elle a lieu dans des conditions en rapport avec la température et la saison.

Il est d'abord fort important de choisir une bonne baratte; la meilleure est incontestablement celle qui se nettoie le plus facilement, il y a grand danger à ce qu'une baratte faite avec du mauvais bois, tenue sans propreté donne au beurre un goût désagréable. Pour atteindre le but, il faut éviter les angles, les petits coins, qu'il est toujours fort difficile de nettoyer; il est très-utile que le petit-lait s'écoule facilement, que le lavage ait lieu dans les meilleures conditions, et que le beurre puisse être enlevé aisément; l'air doit s'introduire sans peine dans la baratte et se renouveler également; il est bon aussi que le fonctionnement se fasse sans trop de fatigue. Une baratte convenable doit offrir des moyens prompts et surs de réunir le beurre dès qu'il est formé en une seule motte solide.

Pendant les chaleurs, le barattage doit s'opérer à la fraîcheur, c'est-à-dire, le matin de bonne heure ou le soir; pendant l'hiver, c'est le contraire. La crème doit être tenue à une température de 60 à 62 degrés et pas plus haut que 64; cette température contribue à la qualité du beurre et à une rapide obtention. Lorsque la crème est trop froide, le beurre ne vient qu'avec une grande lenteur, beaucoup de peine, et le plus souvent il laisse à désirer sous le rapport de la qualité.

Lorsqu'il fait très-chaud, on verse dans la baratte de l'eau fraîche une ou deux heures avant d'y introduire la crème, puis pendant l'opération, on tient autant que possible le fond de la baratte dans l'eau fraîche ou on le couvre de linges mouillés.

C'est le contraire qui doit avoir lieu en hiver, on opère le battage près du poêle, on jette dans la baratte de l'eau bien chaude qui y reste pendant 30 à 40 minutes, puis on y jette la crème entretenue à une température de 60 à 62 degrés; cependant il ne faudrait pas avoir trop de chaleur, ce qui nuirait considérablement à la quantité du beurre. On ne peut pas d'ailleurs juger la chose à l'œil, la personne qui manipule doit avoir un petit thermomètre et un baratomètre; cet instrument,