

ement, et elles ont été tellement améliorées qu'elles sont arrivées aujourd'hui à un degré de perfection presque complète. Il n'en a pas été de même pour les laiteries particulières ni pour les fabriques de beurre. Maintenant, si nous en faisons une question d'opérations mécaniques, l'initiative privée introduira ces machines beaucoup plus vite et d'une manière plus effective que ne pourrait le faire le gouvernement avec beaucoup plus de temps et de dépenses dans un territoire beaucoup plus étendu que celui du Danemark. Je puis vous démontrer que depuis la première opération de la fabrication du beurre jusqu'à la dernière, tout se résume ou peut se résumer dans la question de l'emploi d'instruments mécaniques. Commencez par la propreté, chose importante dans toutes les périodes de la fabrication du fromage et du beurre. Les méthodes employées actuellement pour le trayage sont telles que des saletés s'introduisent souvent dans le lait, et s'y décomposent, et le lait extrait de ces impuretés tout ce qui est le plus nuisible et impropre à l'alimentation. Ce lait est versé dans des vaisseaux à travers les passeroires. Ces saletés ne sont pas retenues par la passoire et sont déposées dans les jattes; le lait retient l'essence de ces saletés, et ce qui reste sur la passoire serait bien plus propre à être mis en usage comme aliment que ces impuretés qu'elle laisse passer et qui restent dans le lait. Ceci peut être évité, en grande partie, par l'usage d'instruments mécaniques. Il existe divers instruments sur le marché qui, dit-on, peuvent effectuer cet objet, en coulant le lait pendant la traite, de telle sorte que les impuretés sont laissées de côté, et que le lait dégagé de ces saletés, passe dans des vaisseaux fermés.

*Par M. Trow :*

Q. Et ceci se fait pendant le trayage?—Oui, et simplement au moyen d'un appareil inventé pour cet objet. Je voudrais que l'agriculteur se procurât un tel appareil. La question pour lui est de savoir où il peut se le procurer et lequel est le meilleur? C'est une question que chacun devrait pouvoir apprécier suivant ses besoins. Ensuite vient la question de température. Si vous vous me présentez de la crème, et me demandez si sa température est propre au battage, je n'ai pas assez d'expérience, et je ne suis pas assez habile pour pouvoir vous donner une réponse en y plongeant le doigt. Mais donnez moi un thermomètre et je pourrai vous le dire exactement. Si le lait est trop froid, je puis aisément en élever la température avec de l'eau chau le. S'il est trop chaud, je le refroidirai. J'ai des règles pour me guider. Voici donc une autre différence entre l'ancienne méthode routinière et les améliorations maintenant à notre portée. Prenez le procédé du battage. Le grain du beurre est souvent affecté par les méthodes ordinairement en usage, mais ceci peut aussi être évité au moyen d'instruments, et les défauts même de la crème peuvent être éliminés par le procédé du battage. Une mauvaise manipulation du beurre peut être évitée par une bonne méthode de battage. Il nous faut une baratte qui ne brisera pas le grain du beurre. Ici encore, c'est une question de mécanique. La baratte devrait être adaptée au lavage du beurre quand il est à son état granulé, de manière à le dégager du lait de beurre; parce qu'après que le beurre est formé, la matière membraneuse, la caséine, flotte dans le lait de beurre; elle est séparée des globules de la crème, et ressemble à de petites boules. A mesure que le beurre se rassemble et se forme en mottes, il enserme cette caséine. Lorsque cette matière solide est ainsi réunie (la consistance du beurre lorsqu'on le travaille, est comparativement molle) on le presse soit mécaniquement, soit avec la main et les liquides en sont exprimés, mais la matière solide reste dans le beurre. Cette matière devient partie intégrante du beurre. Il est impossible de l'en dégager complètement, quelque procédé que l'on emploie. Si l'on tente de le faire, l'on risque de trop travailler le beurre. Mais en retirant le lait de beurre immédiatement, en refroidissant avec de l'eau afin de durcir les granules du beurre, on le débarrasse entièrement de cette matière, et il ne reste plus qu'à exprimer l'eau et à introduire le sel. On épargne ainsi beaucoup d'ouvrage tout en conservant le grain du beurre. Avec un peu d'expérience on peut saler le beurre tout en exprimant l'eau de celui-ci. C'est le moment favorable pour y introduire le sel, car si on ne le fait que lorsque le beurre est sec, ses cristaux durs pourraient en briser le grain. Comme on le voit, à l'aide d'un procédé mécanique très simple, on évite beaucoup des difficultés