

MR. LE REDACTEUR.—Si pour l'encouragement de l'agriculture, il convient de faire connaître les heureux résultats de ses procédés, comme de livrer à la bienveillance publique les noms de ceux qui se rendent utiles dans cette matière, ne devrait-on pas dans un sens contraire signaler ceux qui sont à ses succès une obstacle, une nuisance? Au reste voici ce dont je veux vous écrire. Depuis quelques années, je cultive les navets avec assez d'avantage, tant pour le profit immédiat que par la préparation de la terre. Va sans dire que je me fournissais de graine chez notre grenetier, Mr. Shepherd, Cette saison, pourtant, ne pouvant aller en ville moi-même, je charge le postillon de la mallo de m'en apporter. Il le fit, mais il l'avait achetée ailleurs.

Cependant j'avais préparé ma pièce de terre, l'avais fermée, labourée, sillonnée: enfin mise en parfait état pour une bonne récolte. Malheureusement c'était en vain, la graine était mauvaise. Maintenant que faire par rapport à celui qui l'a vendue, et qui cause ainsi du mécompte et du dommage aux agriculteurs? UN AGRICULTEUR.

Terrebonne, 13 Août 1852.

La lettre ci-dessus nous a été adressée par un monsieur que nous avons le plaisir de connaître. Il n'y a pas à douter que l'individu qui a vendu la graine de navet ne soit responsable de toute la perte encourue dans les circonstances exposées.

### BEURRE.

Tout le monde sait que le beurre est une matière grasse qui s'obtient en faisant subir une opération particulière au lait de vache. Celui-ci n'est réellement au maximum de sa bonté quo quatre mois après le vêlage. On doit donc s'arranger de manière à ce que la plupart des vaches mettent bas au commencement du printemps, parce qu'alors elles fournissent beaucoup plus de lait; et que ce lait a le temps de se perfectionner insensiblement jusqu'en automne, saison que l'on préfère ordinairement, et avec raison, pour faire le beurre de provision.

Il résulte des expériences qui ont été faites, que le lait d'une vache ne contient, le plus ordinairement, dans les premiers mois du vêlage, qu'une trente-deuxième partie de beurre, et que la quantité de ce produit augmente successivement à mesure qu'on s'éloigne de cette époque; de manière qu'au bout

de quatre mois, il s'y trouve dans la proportion d'un vingt-quatrième: ainsi, une pinte de lait donne ordinairement une once deux gros de beurre.

Pour faire le beurre, on commence par abandonner le lait à lui-même dans des terrines. Bientôt il se rassemble à sa surface de la crème, qui est formée de beaucoup de beurre et d'une certaine quantité de petit lait et de fromage; on l'enlève avec une cuillère, et, lorsqu'on en a une suffisante quantité, on le bat dans une baratte, au moyen d'un rond de bois attaché à l'extrémité d'un bâton, ou dans un tonneau par des ailes fixées à un axe mobile. En agitant ainsi la crème, on en met successivement toutes les parties en contact les unes avec les autres; celles qui sont semblables finissent par se réunir, de sorte qu'au bout d'un certain temps, la crème se trouve transformée en beurre et en lait de beurre. Alors on cesse de battre, on retire le beurre, et on le sépare du lait de beurre qu'il renferme, en le lavant à grande eau, et le malaxant ou pétrissant jusqu'à ce qu'il ne la blanchisse plus sensiblement.

Presque partout on bat le beurre dans des barattes qui ne sont qu'une espèce de tonneau un peu plus large du côté qu'on pose à terre; l'autre fond est percé d'un trou qui sert à passer le bâton à l'extrémité duquel est fixé un rond de bois. On agite ce bâton comme si on pilait dans un mortier.

Plusieurs autres machines ont été proposées pour la fabrication du beurre; mais la plupart sont trop compliquées pour être mises en usage dans les campagnes. La seule qui paraît mériter la préférence sur les anciennes barattes, est un tonneau ou une boîte de bois dans laquelle on fait tourner une espèce de roue semblable à celle d'un dévidoir destiné à enlever le fil des bobines. Seulement, au lieu de quatre traverses, on en met un plus grand nombre et plus minces, afin d'agiter davantage la crème. Au moyen de cette machine, un enfant peut battre une assez grande quantité de beurre en un jour.

Le beurre est naturellement sans couleur; celui qui provient de la crème de toutes les espèces de lait usités est constamment blanc, excepté le beurre de lait de vache; encore n'est-il jaune que pendant l'été. Il convient cependant de remarquer que, pour être incolore, il n'en a pas moins de qualité; aussi, dans beaucoup de cantons, ne se sert-on d'aucun moyen pour lui donner, dans la saison où il n'est pas communément jaune, cette nuance plus ou moins prononcée.