

du degré de chaleur et de la plus ou moins grande quantité de crème sur laquelle on opère pour la fabrication du beurre, et pour différentes raisons que la pratique nous fait apercevoir. A une température modérément chaude, si l'on veut faire du beurre d'un goût exquis, il faut lever la crème au bout de six ou huit heures. Pour la fabrication du beurre ordinaire, il faut la laisser douze heures et même plus longtemps. Mais si la laiterie est assez considérable pour fournir une quantité suffisante de crème pour faire du beurre extrêmement fin, le reste du lait devant être employé à d'autres usages pendant qu'il est encore doux, il faut en ce cas lever la crème au bout de deux, trois ou quatre heures.

L'heure à laquelle on lèvera la crème dépendra nécessairement des circonstances dont nous venons de parler, et quoiqu'une température égale doive généralement y régner, cependant il n'est pas inutile d'observer que le meilleur moment pour lever la crème pendant les mois les plus chauds de l'été, doit être le matin avant le lever du soleil, et le soir après son coucher.

Pour lever la crème, on doit la séparer des bords des vases auxquels elle tient par le moyen d'un couteau en bois dur fait exprès pour cet usage; puis ensuite il faut attirer doucement la crème vers un des côtés du vase par le moyen d'un écremoire aussi en bois dur, puis on enlève alors la crème avec soin, afin de l'avoir toute sans lait avec elle, s'il est possible. Cette opération demande un savoir faire qui ne peut s'acquérir que par l'habitude, et de la manière dont elle est faite dépend le succès de la laiterie; car, si on laisse de la crème dans le beurre, on perdra nécessairement une quantité de beurre proportionnée, et si l'on prend du lait, ce lait nuira à la qualité du beurre.

Quand la crème est levée, il faut la mettre dans un vase à part, pour la garder jusqu'à ce qu'on en ait assez pour faire du beurre. Nous ne pouvons établir avec précision le temps qu'il convient de garder la crème pour qu'elle atteigne le point où elle est la plus propre pour faire le meilleur beurre, et combien on peut la garder sans qu'elle perde de sa qualité. Cela doit varier suivant les circonstances. Lorsque la crème est bien conservée, cela est à-peu près indifférent. Il suffit de savoir avec certitude que la crème, qui, en été, est gardée depuis trois ou quatre jours, est parfaite pour faire le beurre.

Cependant un cultivateur qui aurait une assez grande quantité de crème pour que cela valut la peine de battre tous les jours, et si cela était à sa convenance et dans son intérêt, ne devrait pas être détourné de le faire; et il est même probable que le beurre n'en serait que meilleur. Dans ce cas, il serait nécessaire d'avoir autant de vases pour conserver la crème que l'on veut la garder de jours: si on veut la garder trois jours, il faudra trois barils; quatre jours, quatre barils, et ainsi de suite. De la sorte, on pourra battre chaque jour la crème qui on aura quatre, et même davantage si l'on veut.

Le barattage du beurre.—On peut rendre le beurre mauvais dans le cours des différentes opérations qu'on lui fait subir. Ces différentes opérations consistent à en extraire le petit lait, le saler et le mettre en une forme compacte. Lorsque le beurre s'est formé dans la baratte, et avant qu'il se soit amassé en une masse

compacte, il est nécessaire d'en enlever le petit lait, d'y ajouter de l'eau froide, de rincer le beurre et de faire un deuxième lavage jusqu'à ce que l'eau sorte entièrement claire de la baratte: dans ce cas on pourra être certain qu'il n'y a plus de petit lait dans le beurre. Le beurre doit alors être enlevé de la baratte, puis salé à une proportion d'une once de sel par chaque livre de beurre. La manipulation du beurre doit se faire avec une palette en bois dur ou tout autre instrument approprié à cette opération, mais non avec les mains. Lorsque le beurre a été manipulé de manière à ce que le sel soit uniformément mêlé au beurre, il faut laisser ce dernier au froid pendant vingt quatre heures au moins. Le beurre apparaîtra alors bigarré, et dans ce cas on devra le manipuler jusqu'à ce que sa couleur soit uniforme.

Moyen d'augmenter la quantité et la qualité du fumier.

On pourrait certainement fabriquer sur chaque ferme une plus grande quantité d'engrais, si nous en jugeons par l'insouciance que l'on porte généralement à ce sujet; de plus on pourrait en augmenter considérablement la valeur par les soins qu'il convient de leur accorder pendant les fortes chaleurs de l'été et les saisons pluvieuses. Le meilleur du fumier se perd par l'évaporation quand il est constamment exposé aux ardeurs du soleil.

On peut obvier à cette perte en répandant fréquemment une certaine quantité de terre sèche sur le tas de fumier; de même en mélangeant cette terre avec du plâtre, de la chaux et des cendres. La terre sèche, de même que le plâtre, la chaux et les cendres sont des absorbants qui retiennent l'ammoniaque et les vapeurs nitreuses qui s'échappent du tas de fumier sans ces précautions.

Cette évaporation et la perte de substances nitreuses sont encore plus considérables lorsque le fumier se trouve étendu dans la basse cour ou près des étables et des écuries, parce qu'il y a une plus grande surface de fumier exposé au soleil et à l'air, et par conséquent il s'échappe une plus grande quantité de matières qui constituent ce qu'il y a de plus précieux dans le fumier.

Pour éviter cette perte, et conserver au fumier sa vertu la plus fertilisante, il faut faire en sorte de le mettre en tas, en alternant le fumier, à mesure qu'on le dépose sur le tas, avec de la terre sèche, de la chaux, des cendres et du plâtre. On peut y ajouter aussi de la vieille litière, des pailles, et à l'automne des pesats de patates et de pois, des feuilles, des fruits gâtés, les déchets des jardins, etc., également les balayures des caves et des granges. Ce travail serait amplement récompensé par un surcroît dans le rendement de la terre.

On doit donner un abri à ces tas de fumier pour qu'ils ne soient pas mouillés ou lavés par la pluie. Les gazons, les mauvaises herbes qu'on peut enlever de chaque côté des chemins et du voisinage des clôtures peuvent également servir à augmenter les tas de fumier. Cette manière d'agir ne pourra qu'être profitable au cultivateur, car outre qu'elle augmentera la valeur de ses engrais, sa ferme présentera une plus belle apparence, et témoignera en faveur du savoir-faire de ce cultivateur. Nombre de cultivateurs