

ne peut réellement pas faire du beurre fin, et cela par deux raisons.

D'abord, ne recueillant que peu de crème à la fois, elle est forcée de la conserver plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle en ait réuni une quantité suffisante pour battre ; or ce n'est qu'avec de la crème fraîche et très-fraîche qu'il est possible de fabriquer des beurres de première qualité. En second lieu, on obtient toujours un beurre d'autant plus savoureux et plus délicat que l'on opère sur une plus grande masse de crème. Toutes conditions égales, la ferme où l'on bat, par exemple, cent pintes de crème à la fois, livrera constamment des produits supérieurs à ceux de la ferme où l'on n'en bat communément que vingt.

AUGUSTIN.—Il ne doit cependant pas être facile de battre à la fois cent litres de crème ; il faut alors des instruments très-puissants et des vases d'une grande capacité.

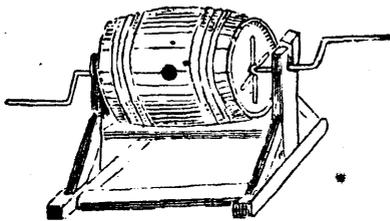
Mme DE MORSY.—Il y a des barattes, c'est le non générique des appareils destinés à transformer la crème en beurre, il y a des barattes, dis-je, de toutes formes et de toutes dimensions.

Passons dans

LA PIÈCE AU BEURRE

et vous en verrez de différents modèles.

Voici d'abord la baratte la plus usitée, celle des petites exploitations ; c'est une simple tinette de bois garnie d'un piston. En soulevant et en abaissant continuellement ce piston, le beurre se forme au bout d'une heure environ.

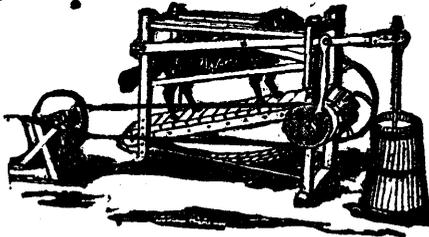


BARRATE LA SERÈNE.

Un peu plus loin est la serène, très-employée dans ma patrie, et que j'ai retrouvée aux environs de Gourmay. Ce tonneau suspendu horizontalement sur un axe que supportent deux montants est intérieurement garni de quatre planchettes échancrées et fixées au douves du fond ; elles traversent par conséquent le tonneau. Au moyen d'une bonde carrée on ferme hermétiquement l'ouverture que vous voyez, après y avoir introduit la crème ; et deux femmes impriment à tout l'appareil un mouvement de rotation lent et régulier : une demi-heure suffit souvent pour terminer l'opération.

J'ai vu des serènes ayant six pieds de long sur quatre pieds et demi de

largeur ; chacun règle la capacité de son instrument sur le nombre de ses vaches.



Les propriétaires des riches exploitations hollandaise et allemandes ont souvent recours à divers mécanismes pour mettre leurs formidables serènes en action. Quelquefois dans un tambour circulaire et mobile sur son axe ils renferment deux chiens bien dressés ; ces animaux trotant continuellement, font tourner le tambour qui se dérobe sous eux, et le tambour transmet par un engrenage son mouvement à la serène.

[Comme il est dit plus haut la serène est tout simplement une barrique ou petit tonneau à l'intérieur duquel sont fixés sur les douves quatre petites planchettes. Deux manivelles sont fixées aux fonds du tonneau qui est suspendu sur un chevalet. Afin de permettre à tout cultivateur de se faire une baratte excellente nous en donnons la gravure. Un quart à lard conviendrait parfaitement. Il ne s'agirait que de le défaire avec précaution pour clouer les planchettes mentionnées plus haut. Il faudrait avoir le soin de couper en biseau l'ouverture nécessaire pour l'entrée de la crème. Cette ouverture devrait avoir au moins 8 pouces carrés.—Red. S. A.]

Je ne sais, Messieurs, si les renseignements que je me suis efforcée de vous donner vous satisfont pleinement. Peut-être auriez-vous encore quelques questions à m'adresser avant que nous passions dans la salle destinée aux fromages.

AUGUSTIN.—Madame, oserais-je vous demander

QUELLE EST LA QUANTITÉ DE LAIT NÉCESSAIRE POUR OBTENIR UNE LIVRE DE BEURRE.

Mme. DE MORSY.—Il n'y a aucune règle fixe à cet égard. Nous avons dans nos étables des vaches dont 8 à 9 pintes de lait rendent une livre de beurre ; 10 à 12 pintes de lait provenant d'autres vaches donnent à peine le même produit.

Je crois avoir remarqué qu'en général les vaches suisses, celles qui fournissent communément le plus de lait donnent par contre un lait clair et

pauvre ; tandis que le lait des vaches normandes et anglaises, dont la traite est beaucoup moins abondante, est excessivement riche. [On se rappellera que nos vaches canadiennes descendent de ces excellentes vaches Normandes et Bretonnes, que les américains apprécient maintenant au point de les importer de France, en grand nombre et à des prix fabuleux.—Red. S. A.] Avec 7 à 8 pintes de lait de ma Durham, je fais en été une livre de beurre ; c'est mon plus beau résultat. A Salzbourg, dans les Alpes, 7 pintes de lait rendent en moyenne, dit-on, une livre de beurre.

Je calcule que chez moi chaque vache, les bonnes compensant les médiocres, me donnent par an 450 gallons de lait, lesquels pourraient produire 180 lbs. de beurre.

FROMAGE.

S'il est vrai que, pour envoyer au marché du beurre de première qualité, une fermière n'ait qu'à le vouloir réellement, il dépend également du chef d'une exploitation agricole de fabriquer les fromages qui peuvent lui offrir le plus de bénéfices. Il transformera, selon sa volonté, le lait de ses vaches en fromage de Brie, de Hollande, de Gruyères, etc. ; car, ainsi que je vous l'ai dit, Messieurs, le principe du lait est invariable, et son produit dépend de la manière dont on l'emploie. Il est aussi facile de faire du fromage de Gruyères en Normandie et du fromage de Brie en Hollande, que du fromage de Hollande en Hollande et du fromage de Gruyères en Gruyères ;

LE PAYS N'EST RIEN, LE PROCÉDÉ EST TOUT.

Mais avant de se livrer à un genre spécial de fabrication, un fermier doit examiner quelle espèce de fromage lui offrira le moyen de vendre son lait le plus cher.

Je vais tâcher de m'expliquer sur cette question le plus clairement qu'il me sera possible.

Vendre son lait en nature est pour un établissement agricole, la meilleure manière de tirer un bon parti du produit de ses vaches, et les exploitations placées à proximité des grands centres de population gagnent plus à y envoyer leur lait qu'à le convertir en beurre ou en fromages.

Mais toutes les fermes ne peuvent pas vendre leur lait en nature ; l'éloignement et le manque de bonne voies de communication s'y opposent doublement dans la plupart des cas. Alors le cultivateur intelligent étudiera les besoins de la contrée où il se trouve, ainsi que les débouchés sur lesquels il peut raisonnablement compter ; et après des tâtonnements inévitables, il adoptera la fabrication de l'espèce de fromage qui lui fera vendre réellement son lait le plus cher. Exemple. Pour fabriquer cent livres