Délaitage du beurre

Quelques personnes restreignent cette opération à comprimer faiblement le beurre dans les mains. D'autres sont dans l'usage de le manier fortement et à diverses reprises, et de répéter les lavages jusqu'à ce que l'eau en sorte claire.

Ces deux méthodes ont leur avantage et leurs inconvénients. La première doit être préférée lorsqu'il s'agit de la préparation journalière du beurre avec le lait récemment trait ou une crème nouvelle, parce que les portions de lait qui y restent interposés concourent à donner à ce produit cette saveur douce et agréable qui caractérise la crème. Mais quand il est question de beurre de provisions, on ne saurait trop répéter les lavages; car la présence du lait ainsi divisé peut lui faire perdre de sa qualité dès le soir même du jour où il a été battu.

Le procédé du délaitage ordinaire se résume à jeter le beurre dans des terrines remplies d'eau fraîche, afin qu'il perde la chaleur qu'il a reçue du mouvement et de sa réunion avec le lait et sa raffermisse à l'air; en l'étendant ensuite avec une cuillère de bois et en renouvelant l'eau fraîche; on pétrit et répétrit le beurre, on en forme des pelottes plus ou moins grosses, qu'on place dans un lieu frais pour leur faire acquiescer de la consistance, et les diviser en poids d'une livre lorsqu'il s'agit de le vendre sur les lieux ou dans les marchés voisins, et on met de 40 à 50 livres quand on a dessein de les conserver et de les transporter au loin.

Petite Chronique

Les écoles rurales en France.—L'établissement des écoles rurales en France attire l'attention de tous ceux qui sont véritablement dévoués à la cause agricole. Dans un grand nombre de cantons, la question des écoles rurales est traitée avec toute l'attention qu'elle mérite, et surtout parmi les jeunes gens; un grand nombre de ces écoles établis depuis quelque temps donnent des résultats les plus favorables. Le clergé qui est la pierre-de-touche de toutes les bonnes œuvres est à la tête de ce bon mouvement; l'exemple en a été donné depuis déjà quelques années par le vénérable abbé Rigaud, curé de la Bastille-en-Jourdain (au diocèse de Vaucluse), qui prend part aux différents conférences données dans ces écoles. Ce vénérable abbé a été surnommé *Curé-Planteur*, parce que pour aider à la construction de son église, de son presbytère et de son école, il a commencé par créer une pépinière de 125,000 plants d'amandiers. C'est aussi la vente de ces plants qui a défini ses créations, dont les plus remarquables dans sa paroisse, sont un cercle rural pour les jeunes gens et un gymnase rural pour les jeunes filles.

Les récoltes dans le Saguenay.—Le *Courrier du Canada* nous fournit les renseignements suivants:

« La récolte du Saguenay, cette année, est surabondante. Le foin, le blé, l'avoine, l'orge, en un mot tout donnera un rendement extraordinaire, et cela dans tout le Saguenay, y compris les environs du lac. Il y a beaucoup de blé dont les tiges ont cinq pieds et demi de haut, et dont les épis comptent 80 grains. Tous les autres grains y compris les légumes, donnent également de brillantes espérances.

« Et dire que les trois quarts de cette récolte resteront enfouis dans le Saguenay, faute de communication et que cette voie de communication qui manque nous ouvrirait une province entière, où les terres et le climat sont pour le moins aussi avantageux que la partie du Saguenay actuellement en culture.

« N'est-ce pas le temps pour ceux qui veulent le repatriement des Canadiens ainsi que la prospérité de notre pays, de construire enfin le chemin du lac St. Jean?

« Le nouveau tracé en ligne directe que nous avons annoncé abrégera l'ancienne ligne de 75 à 100 milles ce qui rendrait le coût de la construction d'autant moins onéreux.

Les récoltes à la Nouvelle Écosse.—Une dépêche de Halifax dit que les récoltes dans le comté de Leavenburg, N. S. donneront un rendement au-dessus de la moyenne. Le blé et les patates promettent beaucoup; la récolte du foin ne sera pas aussi bonne qu'on l'avait espéré d'abord, dans quelques localités l'army worm a causé beaucoup de dommages à l'avoine.

Fromage, monstre.—M. L. Goulet, de St. Jean-Baptiste de

Rouville, est à préparer un fromage monstre pour l'exhibition qui aura lieu à Ottawa, cet automne, et à Rogersoll, Ontario. Il est confiant de remporter le prix aux deux expositions.

La manufacture de fromage qui est sous la direction de ce monsieur est dans la voie de la prospérité. On y travaille jour et nuit. M. Goulet a opéré, ces jours derniers, sa seconde vente de la saison, représentant 27000 livres, au plus haut prix du marché. M. James A. Din, célèbre fabricant de fromage présida les travaux. L'établissement mérite d'être visité.—*Courrier St. Hyacinthe.*

Fromageries dans la province de Québec.—Nous voyons avec plaisir que l'industrie du fromage se répand rapidement dans certaines parties de la province. Dans un grand nombre de villages de l'Est et du Nord, on établit des fromageries, qui fonctionnent avec succès. Un nouvel établissement de ce genre vient de se fonder à St. Guillaume d'Upton. A la Présentation de St. Hyacinthe, M. M. Piché et fils ont aussi établi une fromagerie importante, qui a déjà vendu à Pavée pendant le dernier mois plus de 23 000 livres de fromage. Cinq cents cultivateurs sont intéressés dans cette fromagerie, et quelques-uns d'eux ont vendu du lait à l'établissement pour \$25 et même \$115 par mois.

Ce sont des exemples qui devraient être imités. En peu de temps, cette industrie devrait devenir une des plus productives de la province.—*Le Minerve.*

RECETTES

Des moisissures

Confitures, conserves et herbes cuites.—Pour empêcher qu'il ne se développe des moisissures sur les confitures, les conserves, les herbes cuites, il faut d'abord faire cuire les conserves au point convenable; les bien comprimer dans le pot qui les renferme pour ne laisser aucune place à l'introduction de l'air extérieur; ne pas les laisser trop longtemps exposées à l'air avant de les renfermer dans l'endroit où elles doivent être conservées; couvrir leur surface d'une couche légère d'une substance non susceptible de contracter la moisissure, par exemple le miel pour les confitures, le beurre fondu ou le saindoux pour les herbes cuites; mettre pour couvercle du papier en plusieurs doubles, au lieu d'une feuille simple, et mieux encore du parchemin; enfin les conserver dans un endroit très-sec, où la lumière et même le soleil ne puissent pénétrer. Si, malgré ces précautions, la moisissure s'emparaît des conserves et leur communiquerait une odeur désagréable on pourrait faire disparaître cette saveur soit à l'aide du vinaigre ou de jus de citron, soit à l'aide de l'eau bouillante rendue légèrement alcaline.

Moisissure de la colle.—Un peu d'huile de térébenthine versée dans un vase où il y a de la colle, de manière à la recouvrir, empêche que cette colle ne contracte de moisissure et la conserve longtemps dans un parfait état de fraîcheur.

Moisissure de l'encre.—L'huile de lavande, l'huile de girofle, ou tout autre huile essentielle, mise dans l'encre, empêche qu'elle moisisse.

Moisissure des chaussures, harnais, livres, etc.—Le cuir des chaussures, des harnais, des livres, etc., exposé à l'humidité, se couvre de moisissures qui le détériorent très-promptement. On prévient ces dégâts en frottant ces divers objets avec de l'huile de térébenthine, ou même en répandant quelques gouttes de cette huile dans les meubles, coffres ou boîtes qui les enferment. Une armoire remplie d'essence de térébenthine et suspendue dans une armoire qui contient des collections zoologiques, est un des meilleurs préservatifs pour garantir ces collections de la moisissure.

Odeur de la moisissure.—Une solution de chaux vive, de chlorure de chaux, de soude ou de potasse, est excellente pour désinfecter l'intérieur d'un tonneau qui a contracté une odeur de moisissure.

Conservation des peaux d'animaux

Les cultivateurs doivent savoir préparer, pour les conserver, les peaux des animaux domestiques et des bestiaux, qu'il tue pour son usage ou qui périssent par accident dans son exploitation. Il