

Fabrication du beurre à la ferme

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le pays du dimanche**

Band (Jahr): **3 (1908)**

Heft 129

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257666>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

dix-sept à quinze... dix-huit à quinze. M. Matoussaint le regarda carambolier tranquillement, la pipe aux lèvres, en mettant du blanc à son procédé.

* * *

— Comment va mon filleul ? demande M. Matoussaint, en entrant dans la forge, quand il passe rue du Pas de la Mule, — et il y passe exprès depuis bien longtemps.

Mais, un jour, le serrurier laisse tomber sur l'enclume son marteau et sa barre de fer rougie, il s'essuie la main après sa cotte, pour la tendre au bourgeois et répond à sa demande habituelle :

— Mais, pas trop bien, malheureusement monsieur Matoussaint. Eh ! Zidore, laisse-là le soufflet et monte là-haut dire à ma femme qu'elle descende.

— Qu'est-ce qu'il a ? qu'est-ce qu'il a ? interroge vivement le quincaillier.

— Est-ce qu'on sait jamais, avec ces mi-ches ?... Il tousse, il tousse et puis, il est trop rouge, je n'aime pas ça, Ah ! tenez, monsieur Matoussaint, vous êtes bien heureux de ne pas vous être marié et de n'avoir pas d'enfants... C'est un tintouin de tous les diables. Enfin, le médecin doit revenir encore, cet après-midi.

Mais voilà Caroline, toute dépeignée, en camisole, qui revient avec l'apprenti. Quels yeux abattus ! Elle a passé la nuit, bien sûr.

— Eh bien, comment va-t-il ? demande le père.

— Pas plus mal, on te le répète depuis ce matin, répond la pauvre femme d'un ton douloureux et impatienté.

— Je vais monter le voir. Menez-moi, dit M. Matoussaint, dont la voix s'inquiète.

Mais Caroline entraîne son ancien maître dans la cour.

— Vous ne pouvez pas le voir, monsieur, s'écrie-t-elle en éclatant en sanglots. Le médecin l'a défendu... Il a peur que ce soit le croup... Je n'ai pas encore osé le dire à son père ; il le saura toujours trop tôt, le pauvre homme... Ah ! mon bon monsieur... mon bon maître ! Quelle nuit ! quelle nuit !... Un si bel enfant !... Si fort déjà, à deux ans !...

Et elle parle, elle parle, répétant toujours les mêmes choses, comme une folle ; et le vieux garçon, qui lui a pris les mains, sent tomber sur les siennes les larmes de la pauvre mère, lourdes et chaudes comme les premières gouttes d'une pluie d'orage.

gieux silence, emportée par un mouvement irrésistible, applaudit des deux mains.

Comme un écho, un applaudissement encore plus sonore, venant du rivage, répondit au sien.

Il se fit un silence. On se regardait, n'osant parler, écoutant encore. La barque, abandonnée, allant à la dérive, où le hasard la portait, comme un être inconscient, un corps privé d'âme.

Et c'était doux, cet abandon sur l'onde morte ; dans le mutisme de cette attente, cela avait quelque chose de somnolent et de berceur où l'oreille, caressée par le souvenir de l'écho, se tendait, avide d'entendre, dans ce calme solennel.

Brusquement, le vieux pêcheur se mit debout, le visage tourné vers le Sud, et plongea dans la nuit un regard d'une intensité extrême.

Un bruit éloigné, faible comme un murmure, mais qui semblait remplir la vaste étendue de la mer, arriva jusqu'à son oreille, habituée aux bruits des éléments.

— Ah ! parbleu ! s'écria-t-il, je me en dou-

— Dites-moi, Revillod, dit ce soir-là, M. Matoussaint à son adversaire au billard, qui vient d'exécuter un quatre bandes magnifique, est-ce qu'un de vos enfants a jamais eu le croup ?

— Oui, ma petite Louise... Nous avons eu assez de peine à la sauver.

Et, poussant un soupir d'espoir à la pensée que les enfants ne meurent pas toujours de l'horrible mal, M. Matoussaint rate un coup tout fait, un « coup d'épicier », où il n'y avait qu'à suivre.

* * *

Il est guéri ! Il est guéri !

M. Matoussaint les a invités tous les trois à déjeuner — le père, la mère et l'enfant — pour célébrer cette grande joie. Les huitres sont sur la table et le bonhomme vient de placer avec précaution, entre ses jambes, pour déboucher, une vieille bouteille de chablis.

— Euphrasie, on sonne... Ce sont eux... Allez ouvrir.

Mais le serrurier, endimanché, entre seul, portant son garçon encore un peu pâlot.

— Comment, Caroline ne vient pas ?

— Excusez-la, monsieur Matoussaint. Elle est au lit à son tour, la pauvre femme... Mais ce n'est rien, un peu trop de fatigue, voilà tout, après la maladie du petit.

Il faut le dire, le vieux garçon se console tout de suite de l'absence de la mère. Il a son filleul, son petit Vincent, cela lui suffit. Il n'aime plus que cet enfant au monde, ce qui est encore une façon d'être égoïste.

— Mets-toi là, mon chéri ! s'écrie-t-il en installant le bébé sur une chaise haute, qu'il est allé acheter la veille — oui, en personne, à la « Ménagère ».

Et comme le petit bonhomme empoigne sa cuiller et frappe bruyamment sur son assiette :

— Bébé ! bébé ! dit le père en faisant les gros yeux.

— Laissez-le donc ! s'exclame M. Matoussaint, qui, oubliant sa douzaine d'huitres, a d'abord pris le plus beau rognon dans le plat, mijotant sur un réchaud et a servi Vincent le premier.

Cette fois le serrurier proteste.

— Ah ! monsieur Matoussaint, nous allons nous fâcher... Vous le gâtez trop, aussi.

Mais le célibataire se tourne alors vers

tais depuis une heure. Ce grand calme, dans notre golfe où la lame sait si bien danser, ne me disait rien de bon.

— Qu'y a-t-il ? demandèrent à la fois Julia et M. Lamoureux, distraits tout à coup par l'énergique exclamation du pêcheur.

— Savez-vous ramer ? demanda-t-il au jeune homme.

— Oui.

— Bon, prenez cette rame, je prendrai l'autre, et droit au phare. Surtout, appuyez ferme.

Le bruit déjà entendu devenait plus fort à l'horizon invisible. On distinguait maintenant, comme un mugissement, quelque chose de grand, d'immense, d'une puissance inouïe qui peuplait tout l'espace.

Et cela allait en augmentant, effrayant et terrible, comme une légion de démons hurlant dans les ténèbres.

— Rentrez au port, il y a danger pour vous ! cria, de la rive, la même voix éclatante qui avait chanté.

— C'est un marin qui parle ; je le jure-

son hôte avec une fureur comique, et lui crie bien en face :

— Vous, le papa, vous allez nous ficher la paix ! Suis-je son parrain ou ne le suis-je pas ?

Puis, revenant à son filleul, il prend un couteau et une fourchette, il se penche sur l'assiette de l'enfant et — révélant toute sa tendresse dans ce coin maternel — il lui coupe sa viande en petits morceaux.

François COPPÉE.



Fabrication du Beurre à la Ferme

Après avoir contracté les avantages des beurriereries coopératives, au point de vue de la perfection du produit, la revue *l'Industrie du beurre*, pose cette question :

Peut-on à la ferme faire du bon beurre ?

Réponse franchement affirmative, ce qui doit rassurer nos braves fermiers. Cependant, pour supporter la concurrence du beurre des coopératives, elles auront toujours à lutter contre la trop faible quantité du lait, ce qui soumet celui-ci à de fâcheuses influences, vèlage, alimentation, etc., et empêche d'obtenir l'uniformité dans la qualité.

D'autre part, à la ferme, le matériel est ordinairement plus incomplet et plus défectueux et le personnel souvent moins exercé et moins expérimenté que dans une importante beurrierie.

Néanmoins, la ferme possède aussi les éléments nécessaires à la bonne fabrication, il n'y a qu'à savoir bien s'en servir et à tenir soigneusement compte des données fournies par les connaissances acquises.

L'écumeuse centrifuge à bras, constitue l'instrument principal du progrès dans la fabrication du beurre à la ferme.

La fermière écrèmera son lait en toute saison, sitôt la traite et obtiendra ainsi sans la complication du chauffage préalable au bain-marie le maximum de rendement et de qualité.

Inutile de dire qu'il faut opérer dans un local spécial affecté à la laiterie, local proprement tenu, dallé, bien aéré et autant que possible, exposé au Nord ou à l'Est.

Le démontage immédiat et le nettoyage subséquent de l'écumeuse sont de rigueur, de même que l'exposition de toutes les piè-

rais sur mon âme ! dit le père Mathurin. Hardi, Monsieur, appuyez ferme !

— Mais qu'est-ce donc enfin ? dit encore Julia.

— Le siroco !

A l'instant où les deux hommes trempaient les rames pour la troisième fois, une rafale épouvantable semblant sortir de la bouche d'un four passa sur eux, éteignant toutes les bougies, emportant les lanternes, le chapeau de paille du jeune homme, et poussa la barque à dix mètres en avant.

Cette énorme secousse réveilla M^{me} Bourlon qui sommeillait.

Elle jeta un cri.

— Silence, femme ! s'écria le pêcheur. Moi seul dois parler ici.

Dans la tourmente, le marin réparait.

Au milieu de leur quiétude, ils venaient d'être surpris par le vent du désert, qui, à certains jours, vient bouleverser le golfe.

(A suivre.)

ces dans un local privé d'un excès d'humidité.

Le remontage ne se fera qu'immédiatement avant de se servir à nouveau de l'appareil.

La crème sera refroidie au moyen d'un réfrigérant que l'on peut facilement installer dans la laiterie et la crème de chaque jour pour les deux ou trois traites, sera mélangée dans le même récipient, qui de préférence, sera en fer blanc étamé. Cette crème peut attendre deux ou trois jours, avant le barattage, si elle est maintenue au frais.

Il y a un grand intérêt à s'organiser pour la bien conserver, afin de n'être pas dans l'obligation de baratter plus de deux fois par semaine dans les exploitations où la quantité ne dépasse pas 60 à 80 litres par jour. Ceci donne 6 à 8 litres de crème, soit 18 à 24 litres pour trois jours, ou 21 à 28 litres pour la moitié de la semaine; ce qui correspond en moyenne, à 9-14 kilos de beurre, suivant la richesse des laits. Dans ce cas, il faut mettre à part les crèmes des jours différents, afin de ralentir l'acidification des plus vieilles et d'activer celle des plus jeunes par un refroidissement plus ou moins intense après l'écémage. Le mélange final ne se fera que dans la baratte au moment de la transformation en beurre.

Le type de baratte à bras est aussi facile à trouver que lorsqu'il s'agit d'appareils de grand volume, mis en mouvement par un moteur inanimé. Il convient de choisir une baratte de nettoyage facile, ne nécessitant que peu de force motrice, n'occasionnant aucune perte de crème, et enfin permettant un débattage parfait du beurre sous la forme de fins grumeaux.

L'opération peut être aussi bien conduite que dans une installation mécanique, à part toutefois la question de température qui doit être maintenue vers 14 à 15 degrés centigrades en été comme en hiver, ce qui nécessite l'emploi de glace ou d'une machine frigorifique en été et d'un calorifère en hiver, à moins que la laiterie ne soit installée dans une cave ou sous-sol exposé au Nord et à tout tempérament constante.

Telles sont quelques-unes des prescriptions nouvelles résultant des découvertes scientifiques et qui entrent de plus en plus dans les exigences de la clientèle. Elles gênent et déroutent ceux qui ne voient rien au delà de la vieille routine; cependant, en soi, elles n'ont rien d'exorbitant; c'est une habitude à prendre.



Poignée d'histoires

Un Aveugle docteur ès-lettres

M. Henry Roujon conte dans le *Figaro*, comment un jeune aveugle, M. Pierre Villey, a réussi à se placer au premier rang des universitaires et des littérateurs français. Comment s'est accompli ce miracle? L'histoire est belle à raconter; elle repose des anecdotes féroces et des potins de coulisses.

Pierre Villey devint aveugle vers l'âge de cinq ans. A l'heure où l'enfant prend conscience du bienfait de la lumière, son être sombra dans la nuit. Il avait sept ou huit frères et sœurs. La mère, surchargée de devoirs, accepta cette atroce cruauté du sort avec le doux héroïsme de l'amour. Elle jura d'arracher de sa prison cette petite

âme injustement condamnée. Elle se voua à la délivrance de l'innocente victime. L'œuvre de salut dura des années, pendant lesquelles cette admirable mère se fit pédagogue, et grammairienne, et latiniste, le professeur et le secrétaire de l'enfant.

Les plus rares aptitudes intellectuelles s'éveillèrent à la voix maternelle. Le petit Pierre fut bientôt un écolier à qui l'émulation d'un lycée provincial ne suffisait plus. A Paris, où ses parents durent l'envoyer, des amis, un professeur et sa femme, deux de ces âmes apostoliques comme le monde universitaire ne cesse d'en produire, refirent une famille à l'exilé. Ces parents adoptifs surent parfaire la sainte entreprise que le génie d'une mère avait commencée. Les succès scolaires de Pierre Villey dépassèrent toutes les espérances. Il avait appris à prendre des notes au poinçon pendant les classes; pour les compositions, un secrétaire, plus jeune que lui, l'assistait, lui cherchait les mots dans le dictionnaire, écrivait sous sa dictée. Le lauréat du concours général se présente à l'école normale en 1900: il est reçu le premier. L'étendue de ses connaissances, sa force de pensée, sa vigueur de style étonnent des maîtres qui s'appelaient Gabriel Menod, Gustave Lanson, Joseph Bédier. Le camarade aveugle se fit aimer de tous à l'école, pour sa modestie et sa douceur. Au concours d'agrégation, où il devait être classé hors cadre, Pierre Villey se place au premier rang. En 1904, il est admis à l'institut Thiers. Pendant quatre années d'une vie cénobitique, il conduit une vaste enquête sur les sources des lectures de Montaigne et la chronologie des « Essais ». C'est ce travail colossal en trois volumes, monument de critique pénétrante, qui lui a valu, ces jours derniers, le titre de docteur. Un des plus autorisés parmi ses juges a signé ce certificat: « Le dessin que Pierre Villey a tracé d'une évolution de la pensée de Montaigne est plus net, plus juste, plus sûr que tout ce qu'on a fait jusqu'ici. »

Les chiens quêteurs

Londres a ses chiens quêteurs. Ils portent sur le dos une tirelire, et la bonne mine de ces excellentes bêtes inspire, sans doute beaucoup de confiance et pousse à la générosité, car ils font bonne recette.

Le premier chien quêteur s'appela Basingstok Jack. Il fit son apparition en 1894. Il quêta pour l'orphelinat des chemins de fer de Londres et du Sud-Ouest. Après avoir recueilli 460 francs, il eut la mauvaise fortune d'être écrasé par un train.

Mais l'expérience ayant réussi, on dressa de nouveaux chiens pour cette philanthropique besogne, et actuellement il y en a quinze qui contribuent journalièrement au revenu de l'orphelinat.

En 1906, le montant des sommes recueillies dans les tirelires des chiens s'élevait à 10735 francs environ.

Ces chiens remarquent les voyageurs bien habillés et vont vers eux de préférence, ce qui, parfois, les induit en erreur.

La reine Victoria ne manquait jamais de mettre une livre sterling dans la tirelire du chien chaque fois qu'elle s'embarquait ou débarquait à la gare de Waterloo.

Du reste, l'Angleterre n'a pas la primeur de ces chiens qui font la quête. Les couvents d'Espagne les utilisaient dans ce but dès la fin du IV^e siècle.

Napoléon était-il Corse ?

Un auteur allemand, Franz de Strantz, affirme que Napoléon était d'origine allemande.

Bonaparte est un faux nom; le vrai est Teilgat. Voici d'ailleurs la légende qui circule en Allemagne et que Strantz popularise.

Il y avait en Prusse un petit homme. Ce petit homme se nommait Pohl. Comme il avait une taille exiguë, on l'appela Pohlchen. Chaque fois qu'on le rencontrait, on lui demandait d'un ton où il entraînait autant de commiseration que d'ironie: *Na, Pohlchen, wie geht's ?* ce qui veut dire: « Eh bien! petit Pohl, comment vas-tu? » De ces *Na, Pohlchen*, le petit homme en eut assez, à la fin. Il devint furieux que l'on se moquât continuellement de son air chétif. De la fureur, il passa même à la menace. Il affirma une fois:

— Je vous ferai payer cher vos *Na Pohlchen*!

Comment le fit-il? La légende allemande, prodigue de détails, nous l'explique. Le petit homme prit par bravade le nom de Napolchen et s'en fut en Corse. Les naturels de l'île firent Napoléon de Napolchen. Napoléon se maria, eut, entre autres enfants, un fils qu'il éleva dans la haine de l'Allemagne.

Si bien que, en fin de compte, c'est uniquement pour faire expier à sa patrie d'origine, la Prusse, les rancunes de son père, que le Corse aux cheveux plats eut l'extraordinaire carrière que l'on sait.

En ont-ils, de l'imagination, ces bons Allemands!

Curieuse statistique

La statistique nous apprend que ce n'est pas entre quinze et vingt printemps que la fille à marier rencontre le plus sûrement un mari.

Sur un total de cent mariages célébrés à Paris, treize épouses seulement sont âgées de quinze à vingt ans.

Ce n'est pas non plus dans les cinq années suivantes, entre vingt et vingt-cinq, que le plus de jeunes filles trouvent à se marier. Il n'y a que 36 demoiselles sur 100 que l'heureux événement délivre entre vingt et vingt-cinq ans, du souci de coiffer le bonnet de sainte Catherine.

C'est exactement à l'âge où l'on coiffe théoriquement cet affreux bonnet qu'en pratique on s'en coiffe le moins: les cinq années qui vont du jour de la « coiffe » au trentenaire de la naissance sont celles où le plus de « futures » arrivent au grand jour de la noce: 20 0/0.

Après, c'est la décadence: de trente à trente-cinq ans 12 0/0; de trente-cinq à quarante, 6 0/0; de quarante à quarante-cinq, 5 0/0; de quarante-cinq à cinquante, 1 sur 110; de soixante à soixante-cinq, 1 sur 365.

Une économie à réaliser

En supposant qu'on se fasse tailler la barbe deux fois par semaine, à raison de 35 centimes chaque fois (pourboire compris) cela fait une dépense de 36 fr. 40 par an.

En multipliant par 52 ans, cela fait 1.892 fr. 80. Or, la barbe pousse de 5 millimètres environ par semaine. Pour le même nombre d'années on obtient une longueur de 13 mètres.

Le coiffeur vous taille donc en 52 ans, 13 mètres de barbe pour 1,892 fr. 80 centimes.



Editeur-imprimeur: G. MORITZ, gérant.