

le pays offrent les conditions les plus libérales à ceux qui voudraient en devenir les acquéreurs.

Immigration française.—On annonce l'arrivée à Québec du très révérend dom Benoit, un membre distingué du clergé de France, auteur du remarquable ouvrage "La cité anti chrétienne au XIXe siècle".

Il est envoyé au Canada par ses supérieurs pour voir s'il ne serait pas possible de porter vers nos campagnes les Montagnards de France qui émigrent en foule dans les villes, où ils se perdent d'esprit et de corps.

Il visitera les principaux centres de colonisation dans le Canada et étudiera les avantages et les difficultés que peuvent présenter aux colons français des établissements en ce pays.

Dom Benoit s'est rendu à Saint-Joachim pour présenter ses hommages à l'Eminentissime cardinal-archevêque de Québec.

CAUSERIE AGRICOLE

Fabrication du beurre (Suite)

FABRICATION DU BEURRE DANS LES LAITHIES ET LES BEURRIERIES

18. Lorsqu'on se sert de casseroles (*pans*) ouvertes et peu profondes pour faire crêmer, il faut que l'air environnant soit pur; une cave humide et moisie n'est pas un bon endroit pour mettre le lait.

19. La crème de chaque barattage doit être recueillie dans un vase et conservée froide et douce. C'est une bonne coutume en automne et en hiver de mêler 25 pour cent d'eau pure à la crème avant qu'elle ne devienne sûre.

20. Toute la crème doit être bien brassée chaque fois qu'on y ajoute de la crème fraîche et encore une demi-douzaine de fois par jour, en sus.

21. Deux fois avant le barattage, il faut mettre à part environ une pinte de crème pour chaque quatre seaux de crème à baratter (soit à peu près deux pour cent) et la tenir à une température de 70° Fahr. lorsqu'on l'a ainsi mis à part.

22. Une journée avant le barattage, cette petite quantité de crème, appelée agent de fermentation, qui sera alors sûre, sera ajoutée et bien mêlée à la quantité totale de crème qu'on se propose de baratter.

23. Il faut ensuite tenir la crème à une température de 60° Fahr.

24. Pendant l'été, la meilleure température pour le barattage est 57° ou 58°; pendant l'automne et l'hiver, elle est préférable de 62° à 64°.

25. La baratte doit être tenue en mouvement, jusqu'à ce que le beurre se montre en particules plus grosses que de la graine de trèfle.

26. On doit alors retirer le petit lait et ajouter à sa place de l'eau pure à 55°.

27. En barattant ensuite ce mélange pendant une ou deux minutes, le beurre sera débarrassé de son lait et lavé tout en étant encore à l'état granulé.

28. L'eau chargée de lait peut alors être retirée et remplacée par une saumure faible, de la même température.

29. Après un barattage d'une minute, il faut laisser le beurre s'égoutter dans la baratte pendant une demi-heure avant qu'on l'enlève pour le presser et le saler.

30. Il faut se servir de sel pur, modérément fin, velouté au toucher.

31. Trois quarts d'once de sel pour une livre de beurre est à peu près la bonne quantité à employer pour la consommation immédiate, sur la plupart des marchés, et une once à la livre pour le beurre mis en tinette est suffisant.

32. Il faut tenir le beurre froid pendant qu'on le travaille et aussi durant les quelques heures de repos qu'on lui laisse pour permettre au sel de se dissoudre.

33. Aussitôt que le sel est dissout, on peut travailler le beurre une seconde fois pour faire disparaître tout bariolage que le premier mélange du sel aurait pu y laisser.

34. On empaquète ensuite le beurre proprement et avec goût, en lui ajoutant le moins possible de ces frisures et ornements que les femmes aiment à lui prodiguer.

BEURRE EN MAGASIN

Je me hasarde à ajouter quelques conseils aux marchands qui échangent des effets pour du beurre dans les magasins des villes et des villages. Je désire qu'on comprenne bien que je ne veux rien écrire qui encourage la pratique d'empaqueter du beurre en magasin, mais que je veux contribuer un peu à diminuer les pertes qui continueront à être le résultat de cette manière de traiter le beurre.

BEURRE EN ROULEAUX

1. Le beurre est apte à prendre les odeurs ou saveurs de l'air ambiant; il faut le garder dans un endroit où l'air est pur.

2. Si on doit l'envoyer en rouleau sur le marché du consommateur il faut le manier le moins possible; chaque fois qu'on le manie on augmente sa mauvaise apparence et on le déprécie en conséquence.

3. Chaque rouleau doit être enveloppé dans un coton à beurre propre, qu'on a trempé dans une forte saumure composée de 16 parties de sel et d'une partie de chacune des substances suivantes: sucre blanc, salpêtre et borax, dissoutes dans l'eau.

EMPAQUETAGE DU BEURRE

4. Le beurre qu'on collecte pour l'empaqueter peut se conserver en bonne condition dans une boîte nette; il est mieux de le plonger dans une bonne saumure forte.

5. En l'assortissant il faut rechercher plutôt la similitude de texture et de saveur, que l'appareillage de couleurs.

6. Le malaxeur ou table à travailler le beurre, doit être tenu avec une stricte propreté; après qu'on l'a par-