

lui, il en demande le prix. Elle le lui dit.

Cependant, comme d'habitude, le marchand demande à voir son beurre. Tout aussitôt, elle le découvre. Le voilà visible. Le marchand s'approche, l'examine avec attention, et après un sérieux examen, il est tout surpris d'y voir une multitude infinie de petits points noirs..... Qu'est-ce que cela, s'écrie-t-il ? Des mouches, je crois. Quoi ! Des mouches. Effectivement, ce sont des mouches ; et puis, des sérieuses encore ! Oui, répond la Dame : Ce sont des mouches. Mais il y en a bien de ces mouches, répète le marchand ! Ah ! répond vivement la Dame : Il n'y en a pas beaucoup cette fois, Monsieur, je vous l'assure. Si vous eussiez vu, par exemple, quand je l'ai fait, comme il y en avait. Là ! vous auriez pu parler.

Ce n'est pas assez, lectrice. Cette Dame, est trop franche, elle va tout faire connaître, vous allez le voir.

De plus, elle ajoute : J'en ai ôté de dedans trois fois plus qu'il y en a maintenant. Vous voyez qu'il doit être très-propre.

Alors, le marchand, à mi-voix, dit : *Trois fois plus qu'il y a maintenant ! Ça, ça équivaut bien à trois quarts.* Pour le moins, il en reste bien encore dedans, un autre bon quart ; et comme trois quarts ajoutés à un quart égalent l'entier, tout naturellement, j'en viens à la conclusion que cette Dame ne m'a point offert du beurre, mais des mouches et rien que des mouches.

Et comme ce marchand n'était nullement décidé à commercer sur les mouches, il la congédia avec son prétendu beurre.

Maintenant, lectrice, je vous entends me demander : Mais, qu'a-t-elle fait de ce beurre ? Là-dessus, je vous raconte ce qu'on m'a raconté à moi-même. Une partie, m'a-t-on dit, a été consacrée pour graisser les roues de son mari : Pardon, lectrice, je me trompe, les roues de la voiture de son mari ; et l'autre partie a été consommée à la maison.

Voilà, chère lectrice, oui voilà le triste sort d'un beurre qu'on pourrait appeler *le beurre à la mouche* : nouveau beurre, il est vrai, mais que tous n'estiment point.

Ceci nous fait voir que ce n'est pas tout à fait sans raison que je vous ai recommandé plus haut une propreté absolue de la laiterie, et de tout ce qui est nécessaire à la confection du beurre.

On devrait aussi, chère lectrice, placer les vases à lait sur une table au milieu de la laiterie. Ainsi, ils seraient exposés à un courant d'air plus frais que sur des tablettes autour des murailles, et quelques pouces de charbon de bois, placé autour de la laiterie sur une tablette à rebord, auraient la propriété d'absorber les exhalaisons malsaines.

Pour tenir la crème à une température basse, le vase qui la contient pourrait être placé en été dans de l'eau froide, tel que dans un puits, avant la confection du beurre, lequel doit être fait au moins deux fois par semaine.

Les moulins à beurre les plus parfaits sont construits de manière à permettre le refroidissement ou le réchauffement de la crème au moyen d'eau froide ou chaude contenue dans un vase dans lequel est plongé en partie le moulin, et possédant un thermomètre pour indiquer la température de la crème.

Pour pétrir le beurre, on doit employer des instruments de bois plutôt que les mains et ne toucher au beurre qu'avec des mains nettes, fraîches et sans odeur.

On sale le beurre aussi frais que possible. Il est devisé par petites masses et lavé dans de l'eau froide contenant un peu de sel, jusqu'à ce que l'eau sorte claire ; ensuite, on l'étend comme un gâteau, on le saupoudre au fur et à mesure du pétrissage, d'environ une livre et demie de beau sel fin pour vingt-cinq livres de beurre, puis on tasse à mesure dans le vaisseau qui doit le contenir dans lequel on ajoute une saumure assez forte pour faire surnager un œuf. Le beurre doit être recouvert d'un linge imbibé de saumure sur lequel on verse un peu de sel.

Les meilleurs vaisseaux dans lesquels on met le beurre sont les pots de grès, les tirettes en chêne et celles en sapin.

On ne doit pas manquer de blanchir souvent à la chaux, les murs de la laiterie. On y ajoute aussi quelques poignées de sel en la faisant éteindre. Voilà pour le beurre.

Quant au petit lait, quoique du ressort de la chimie, je me permets de vous faire connaître et sa confection et son utilité. On le réduit en sucre tout comme l'eau d'érable, en le faisant bouillir jusqu'à consistance. On s'en sert dans les laboratoires chimiques.

UN AMI DU PROGRES.

CULTURE ET USAGE DU SARRASIN.

On peut considérer l'utilité du sarrasin sous trois points de vue différents : la graine, comme nourriture de l'homme, des bestiaux et de la volaille, la plante verte, comme fourrage et comme bon engrais pour les terres, lorsqu'on l'y fait enfouir par la charrue ; enfin, cette même plante, comme ayant la propriété de purger les terres des mauvaises herbes : on ne la sème souvent qu'à cet effet, dans celles qui en sont infectées. Alors, on doit les labourer en automne ; on ramasse ensuite le chiendent par tas pour le brûler ; on herse au printemps, et on sème le sarrasin les premiers jours de juin. Si on le sème plus tôt, il fleurirait à l'époque de la plus grande chaleur, qui le brûlerait et priverait le cultivateur de la récolte des grains. Cette plante est d'ailleurs si tendre et si délicate, que les gelées blanches du mois de mai ne manqueraient pas de le faire périr. En ne confiant la semence à la terre que dans les premiers jours de juin, la plante sera en fleurs dans le courant de juillet, saison où elle pourra servir utilement en fourrage.

Il faut semer le sarrasin, autant qu'il est possible, par un temps humide ; il lèvera au bout de cinq ou six jours, et étouffera les mauvaises herbes par une croissance rapide. Si on le laisse mûrir sur pied, on doit saisir le moment de la récolte, le laisser achever de sécher sur place, après qu'il aura été coupé, et ne pas le tenir renfermé, lorsqu'on l'aura amené à la ferme, parce qu'il s'échauffe aisément : on le met dans un lieu aéré, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec : alors, on le fait battre comme le blé.

Le sarrasin donne de la belle farine, et en assez grande quantité : elle ressemble à celle du froment, et l'on en fait du pain. En Allemagne, on en fabrique plus souvent de la semoule [pâte faite avec la farine la plus fine] qu'on apprête de différentes manières, et dont l'usage est très sain : les hommes qui sont habitués à manger du sarrasin sont forts et vigoureux ; il y a des contrées où l'on en mange trois fois par jour. Il fournit aussi de bonne eau-de-vie, et l'on s'en sert à Dantzic pour ces liqueurs qui sont si estimées. Il y a même des distillateurs de Londres qui l'achètent au prix de l'orge. A Yorkshire, à Norfolk, on l'estime beaucoup pour engraisser promptement les porcs, ainsi que la volaille. On le