

est prêt pour le second travail. La meilleure disposition pour celui-ci est un plan-incliné avec un levier suspendu à la partie inférieure. Une éponge tordue dans l'eau froide et enveloppée d'une mousseline légère est très-convenable pour absorber le lait de beurre qui doit couler librement. Les mains ne doivent jamais venir en contact avec le beurre dans aucune des phases de la fabrication, car il n'existe aucun sang assez froid pour travailler le beurre à la main sans qu'il se produise de la transpiration. Mettez-vous cela dans l'idée une fois, et servez-vous d'une cuiller de bois. Il en est encore assez qui emploient les mains pour travailler le beurre, parce que leurs mères l'ont fait, et qui ont toujours mangé le pain et le beurre tels que nos mères les ont fait pour nous dans notre enfance ; mais ce n'est pas nous.

Il y a là une vieille coutume d'un temps très-respectable, mais qui doit faire place aux améliorations du temps, actuel. Nous avons à fournir un marché déjà encombré de produits inférieurs, et en même temps, les produits d'une qualité supérieure obtiennent rarement un prix rémunérateur. Mais il n'y a pas lieu de craindre l'encombrement pour le beurre des crémeries qui obtiendra toujours un bon prix.

Notre beurre est fini et il ne reste plus qu'à le loger pour l'expédition, quoique cette opération n'entre pas à proprement parler dans la fabrication, elle n'en a cependant pas moins une grande importance. En effet, l'enveloppe fait beaucoup pour donner de la valeur à l'objet ; il nous faut donc empaqueter notre beurre avec goût, avec art.

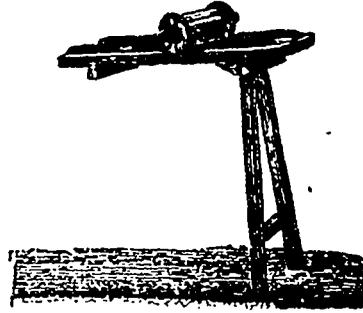
Prenant en considération la condition actuelle des marchés, et vu que la plus grande quantité du beurre fabriqué n'est pas de première qualité, quelle ligne de conduite allons-nous prendre ; à quels moyens recourerons-nous ? Premièrement nous ferons un beurre de la meilleure qualité que nous pourrions, et en second lieu, ce qui est le meilleur plan, nous le ferons en coopération, à la manière des crémeries. Presque dans tous les rapports des marchés, nous constatons que le beurre des crémeries est coté de 5 à 7 cents par livre au-dessus des meilleurs beurres de fermes, et je demande franchement à mes frères les cultivateurs, si la question n'est pas bien digne de notre considération à tous ; qu'avons-nous à faire pour en tirer parti dans notre intérêt ? L'oléomargarine, ou beurre artificiel, a chassé et chasse encore les beurres de qualité inférieure du marché : les boulangers et les pâtisseries la préfèrent au mauvais beurre, et ils peuvent l'acheter moins cher. Elle ne peut remplacer le beurre de première classe, qui est lui-même bien loin derrière le beurre des crémeries.

Examinons pour un moment les avantages, 1o. d'éloigner de nos maisons les soins de la laiterie ; 2o. de fabriquer le beurre dans un lieu éloigné des émanations des cuisines et de toutes les autres occupations de la ferme ; 3o. de produire tous le beurre d'une qualité identique dans une paroisse entière ; 4o. de la vente en gros sans dépendre d'intermédiaires qui empochent le profit ; 5o. d'obtenir le plus haut prix ; sans compter bien d'autres raisons qui pourraient être ajoutées à celles-là, mais que le manque d'espace m'empêche de donner. Qui prendra l'initiative, obtiendra des renseignements et des chiffres, des principales crémeries dans cette contrée même et aussi de l'autre côté de la frontière ?

Une telle société procurerait à ses propres membres, sans parler du bien qu'en retirerait le comté en général, des profits incalculables en faisant partir l'entreprise, et en faisant clairement voir au peuple tous les avantages qu'on peut en retirer.

C'est sans doute une idée insensée, que de se torturer le cerveau pour écrire ou même penser sur ce sujet, étant donnés les prix actuels du beurre, et je n'aurais jamais tenté de le faire, sans l'espoir que j'ai eu de mettre l'idée devant l'examen du peuple au moyen de la presse, et aussi sans l'espoir que peut-être nous serions les premiers qui ferions le premier pas en avant. St. Armand-East. C. A. DEMING.

Pressoir à beurre. Notre gravure représente un petit



appareil que tout cultivateur fabricant de beurre pourrait avoir afin d'extraire facilement et d'une manière parfaite tout le petit-lait qu'il contient.— C'est tout simplement une planche en bois franc de trois pieds de long et de dix pouces de largeur sur laquelle sont clouées deux tringles étroites et d'environ un pouce de hauteur.

Un rouleau cannelé, dont les côtés s'emboîtent dans les lisses, ayant deux allonges, en guise de poignées, sert à presser le beurre en le roulant. L'appareil est soutenu d'un bout en l'appuyant sur un baquet et à l'autre bout par ces pieds joints par un couplet, de manière à se replier sur le plancher quand on veut le mettre de côté. C'est un instrument très-parfait bien que simple.

M. Tassé et la Question Agricole.

Monsieur Tassé, président d'un comité chargé par le conseil d'agriculture de la refonte de notre loi d'agriculture, nous communique l'article remarquable qui suit.

M. Tassé s'est occupé d'agriculture d'une manière spéciale depuis 35 ans environ. Pendant les nombreuses années qu'il a été chargé de l'administration des affaires du collège de Ste Thérèse, comme économiste, directeur et comme supérieur, il a su tirer des terres appartenant au collège des revenus considérables bien que le sol fut de qualité médiocre. Dans le conseil d'agriculture, M. Tassé s'est distingué par de nombreux travaux, toujours remarquables par leur sens éminemment pratique, ses aptitudes sont justement appréciées par les cultivateurs eux-mêmes, dans tout le district de Terrebonne, et M. Tassé préside, depuis bien des années, la société d'agriculture du comté des Deux-Montagnes une des sociétés les mieux administrées dans notre province. Personne, plus que M. Tassé, peut donc dire ce qu'est notre agriculture et ce qu'il faut faire pour l'améliorer.

La Question Agricole.

« La force et le bonheur d'un Etat consistent non à avoir beaucoup de provinces mal cultivées, mais à tirer de la terre qu'on possède tout ce qu'il faut pour nourrir un peuple nombreux (Fénelon). »

S'il est une question souvent effleurée dans notre pays, quelquefois débattue, rarement traitée, et jamais pratiquement résolue, c'est bien la question agricole.

Nos journaux signalent de temps en temps quelques vices de notre agriculture, mais sans entrer jamais dans le vif de la question.

Tous les ans un comité de la *Chambre d'Assemblée*, s'enquiert des souffrances de nos terres et des moyens d'y remédier, il recueille des masses de renseignements ; et, par intervalles, il paraît un bon rapport. Mais une organisation complète et efficace de l'administration agricole est encore attendue.

Enfin, en 1878, MM. E. Barnard et l'abbé Provancher, répondant à la question mise en concours par l'institut canadien de Québec : Ce qu'est l'art agricole au Canada, — des moyens de l'y faire progresser, — mettaient hardiment le doigt sur la plaie de notre agriculture et de notre organisation agricole ; ils la sondaient, et indiquaient les remèdes.

Les deux essais ont été réunis et publiés l'an dernier dans une brochure sortie de l'imprimerie de MM. A. Coté et Cie. La question par elle-même, et la manière habile et vrai-