

vases élevés et le cou étroit : de cette manière l'air agira difficilement sur elle ; elle n'épaissira pas vite, ne jaunira pas et ne rancira pas.

Ce sont là de bien petits détails, mais ces petits détails ont une grosse importance, et c'est parce qu'on les ignore ou qu'on les dédaigne, que l'on a si souvent à se plaindre des produits de la laiterie.

Plus d'une fois sans doute vous avez vu de pauvres ménagères se fatiguer, s'essouffler à battre de la crème sans réussir à faire prendre le beurre. Elles en accusent habituellement la mauvaise chance ou les sorciers, quand elles ne devraient s'en prendre qu'à elles seules. Le sorcier, c'est la vieille crème ; le sorcier, c'est encore parfois la température. S'il fait trop chaud, le beurre se fait mal ; s'il fait trop froid, le beurre se fait mal encore. Il y a un degré qu'il convient d'observer ; plus haut ou plus bas on échoue. Une température de quinze à seize degrés de chaleur me semble favorable au battage du beurre ; et, pour l'atteindre, il convient de réchauffer la baratte en hiver avec de l'eau chaude, et la rafraîchir en été avec de l'eau froide, soit au moyen d'un baquet, soit au moyen d'un linge mouillé. Enfin pour ne pas se tromper sur le degré de température et agir à peu près sûrement, toute ménagère doit avoir un thermomètre dans sa laiterie, et qui dit thermomètre dit un petit instrument en verre creux, dans lequel il y a de l'esprit-de-vin ou du vif argent qui monte dès qu'il fait chaud et descend dès que le froid se fait sentir. Ce sera l'affaire de quelques chelins et vous en aurez pour l'éternité.

Puisqu'il s'agit de beurre, je vous dirai qu'il y a des barattes de toutes les sortes, de toutes formes et de toutes grandeurs.

Assez généralement, l'on s' imagine que pour être bon le beurre doit être jaune ; en sorte que, pour le mieux vendre, nos ménagères s'attachent à obtenir la couleur en question. Pour cela, elles laissent vieillir la crème, au risque de passer deux ou trois heures ensuite à la battre ; ou bien lorsqu'elles ont affaire à de la crème fraîche, elles la colorent avec un peu de jus de carottes. Les connaisseurs seuls ne rebutent pas le beurre blanc.

L'important dans la préparation du beurre, c'est de bien le laver au sortir de la baratte et jusqu'à ce que l'eau de lavage ne blanchisse plus. Il convient de n'y laisser de petit lait qui fermente vite et rend le beurre fort.

Ainsi pressé, le beurre se conserve bien, et lorsqu'en temps chaud il devient utile de prolonger sa conservation et de le maintenir frais, il suffit de le placer dans une assiette creuse, avec de l'eau froide, de recouvrir cette première assiette d'une seconde et de verser de l'eau en dessus pour empêcher l'air de passer à leur point de réunion. Chaque jour vous changerez cette eau, sans découvrir le beurre, et vous n'aurez qu'à vous en féliciter.

Si vous voulez garder le beurre des semaines et des mois durant, vous le salerez avec du sel blanc très-fin, ou bien vous le fondrez pour les besoins de la cuisine.

Un dernier mot sur la préparation du beurre :—si les uns ne prennent que la crème et la battent, d'autres, prennent le lait refroidi et le battent sans lever la crème. Ce dernier moyen me paraît tout aussi bon que le premier, mais à la condition d'employer le bas-beurre qui reste dans la baratte en grande quantité. Les uns le recherchent, et avec raison ; les autres le rebutent, et ont tort ; mais enfin il faut tenir compte des goûts et des usages des populations au milieu desquelles on se trouve.

P. JOIGNEAUX.

La misère chez les colons

Depuis l'apparition de notre circulaire intitulée : *Secours aux colons du Saguenay*, des amis dévoués de la cause agricole et en particulier de la cause de la colonisation nous ont adressé de nombreuses lettres sur l'état des nouveaux défrichements dans différentes parties de la Province. La position et l'honorabilité des signataires de ces lettres nous donnent la certitude que les faits relatés sont parfaitement exacts et dignes de fixer l'attention de tous les vrais patriotes.

On nous fait connaître que le Saguenay n'est pas la seule localité qui ait été éprouvée par la gelée ; on nous assure même que certains endroits l'ont été plus généralement et plus complètement que le premier. On cite entre autres la colonie de la route Elgin à St. Pamphile et le nouvel établissement du Lac Témiscouata.

Un correspondant de St. Roch des Aulnais nous écrit les lignes suivantes : " Les colons de la route Elgin sont au moins aussi affligés que ceux du Saguenay. Ils descendent tous les jours dans les paroisses du bord du fleuve. Ils n'ont pas l'avantage, les pauvres gens, d'avoir des personnes qui fassent connaître leurs malheurs au public et demander pour eux des secours "

Un autre correspondant nous parle plus spécialement du Lac Témiscouata. Là, la gelée a été générale et très-hâtive ; Peu de grains ont été récoltés en bonne condition ; dans certains endroits mêmes, le pauvre colon n'a obtenu pour prix de ses sueurs qu'un peu de paille et de balle, cependant on oublie ce travailleur infatigable pour ne parler que de localités qui certainement ne le méritent pas autant.

Encore une fois, la position et l'honorabilité de nos correspondants nous permettent de reposer en eux toute confiance ; mais il nous est bien permis de leur faire une question : Pourquoi ces faits ne sont-ils pas venus plus tôt à notre connaissance ? pourquoi le public n'en a-t-il pas été averti. On a laissé souffrir une population intéressante et active ; pas une seule voix ne s'est élevée pour appeler l'attention sur les misères qu'elle a endurées. Pendant six longs mois, de courageux colons ont souffert horriblement, et il ne s'est pas trouvé une seule personne assez généreuse pour dire un mot en leur faveur.

Ce printemps, nous avons été étonné de la recrudescence de l'émigration, nous avons vu une population forte et active abandonner ses foyers pour aller se lancer dans le gouffre de l'Union Américaine, et nous nous sommes demandé quelle pouvait être la cause de cette fièvre inusitée. Aujourd'hui notre étonnement disparaît, et nous en touchons du doigt la cause principale. Le colon découragé, ne voyant devant lui que misère et malheurs, s'est décidé, bien à regret sans doute, à abandonner le coin de terre qu'il avait fertilisé de ses sueurs, pour aller chercher ailleurs le morceau de pain qui lui était refusé dans sa patrie.

Où est donc notre esprit public, notre générosité de canadien et de catholique ? Des frères souffrent horriblement et le pays tout entier ne l'a pas su. Honte ! oui mille fois honte aux gens influents, aux personnes capables de tenir une plume et qui ne l'ont pas mise au service de ces misères ! Un mot, un seul aurait suffi pour faire ouvrir les yeux et on n'a pas voulu le prononcer ce mot. Pour des bagatelles, pour des maïseries, des querelles d'allemands, on bourre les journaux de phrases creuses et d'idées impossibles ; mais pour des sujets d'utilité générale, quand il s'agit du succès de notre colonisation, on n'a pas la force de consacrer une petite demi-heure à la rédaction d'une correspondance de quelques lignes.

Quelques correspondants nous ont reproché d'avoir négligé les colons du Lac Témiscouata et de la route Elgin ; ce reproche est injuste pour ne dire rien de plus. Si l'on connaissait avec quelle bienveillance nous aurions accueilli les communications que l'on nous aurait adressées sur ce sujet, on n'aurait jamais osé nous faire ce reproche. La politique ne nous préoccupe aucunement ; ce que nous voulons avant tout c'est le progrès de l'agriculture et de la colonisation, nous portons un égal intérêt à toutes les localités, et chaque établissement peut être certain de trouver dans la *Gazette des Campagnes* une amie dévouée et désireuse de le voir réussir.