

duits se conservent mal et se gâtent sans que l'on sache pourquoi.

A présent que je t'ai indiqué les mesures de propreté, je vais te parler de la forme des terrines qui reçoivent le lait après la traite. Il y a des ménagères qui n'y regardent pas de très-près et qui font flèche de tout bois. Tu ne le imiteras point. Il y a un choix à faire parmi ces terrines : Les meilleures sont celles qui, en été, refroidissent le lait le plus promptement ; les plus mauvaises, par conséquent, sont celles qui le refroidissent le plus tardivement. Or, le lait se refroidit d'autant mieux qu'il offre à l'air une plus large surface et que sa couche est moins profonde. On a donc intérêt à prendre des vases larges et peu élevés.

Les Anglais et les Américains, qui s'entendent parfaitement aux choses de la laiterie, et qui savent très-bien que plus le refroidissement est rapide en été, plus la montée de la crème est rapide aussi et complète, ont remplacé les vases de terre et de bois par des vases de zinc, de plomb et d'étain. Si ces métaux-là ont leurs avantages, ils ont en même temps leurs inconvénients ; aussi je ne te conseille point de t'en servir.

Une fois la crème levée, il s'agit de la mettre à part pour la vendre ou la convertir en beurre, selon les usages et les pays. J'en sais qui, à cet effet, prennent tout bonnement les premières jattes qui leur tombent sous la main et les remplissent. Dans une grosse ferme, et quand les vaches laitières sont en nombre, le mal n'est pas grand ; mais dans les petites exploitations, alors qu'il faut attendre plusieurs jours et souvent plus d'une semaine avant de battre le beurre, il y a lieu de craindre que la crème ne s'épaississe, ne jaunisse et ne rancisse. Le cas arrivant, on a toutes les peines du monde à obtenir le beurre ; quand on l'a obtenu, il est ordinairement de mauvaise qualité. Il n'y a que la crème fraîche et molle qui donne sans peine du beurre de qualité supérieure. Eh bien, au lieu de te servir de larges jattes, mets la crème, au fur et à mesure de la levée, dans des vases élevés et à col 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, tu as 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 sorcières, 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 de 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 de 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 une piastre ou \$1.50, et tu en auras pour l'éternité.

Puisqu'il s'agit de beurre, je te dirai qu'il y a des barattes de toutes sortes, de toutes formes et de toutes grandeurs. Pour ceux qui ont de l'argent, on assure que la baratte suédoise mérite la préférence ; ceux qui n'en ont guère, et je te suppose du nombre, feront bien de s'en tenir à la baratte commune de leur pays.

Assez généralement, on s'imagine que, pour être bon, le beurre doit être très-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 colorant avec un peu de jus de carotte ou de fleurs de soucis. 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 ni petit-lait ni débris de fromage qui fermentent vite et rendent 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 tu changeras cette eau, sans déconvenir le beurre, et tu n'auras qu'à t'en féliciter.

Si tu veux garder le beurre des semaines et des mois durant, tu le saleras avec du sel blanc très fin, ou bien tu le fondras pour les besoins de la cuisine.—P. JOICNZAVX.

Industrie locale

Nous avons déjà parlé du réveil qui se fait depuis quelque temps dans certaines localités et en particulier dans le joli village de Napierville, où l'industrie fromagère menace de prendre d'immenses développements.

Industrie fromagère ! Voilà qui fait sourire très-malicieusement certains petits esprits forts qui ne croient qu'au bruit assourdissant des machines et aux sifflements de la vapeur. L'industrie fromagère, surtout lorsqu'elle est exploitée sur une vaste échelle, en vaut pourtant bien d'autres et ne le cède qu'à un fort petit nombre pour les profits qu'elle donne. Mais quand même elle n'aurait pour effet que d'opérer une révolution dans notre système actuel de culture, nous nous ferions un devoir de l'encourager de toutes nos forces, de la populariser autant que possible autour de nous.

La diversité des produits, sur la surface de la terre aussi bien que sur celle d'un pays, est la base du commerce et de la prospérité matérielle. Plus les spécialités industrielles ou agricoles se multiplient, plus le commerce et l'industrie prospèrent et plus l'aisance et la richesse prennent le développement.

Plutôt que de s'attacher à un système uniforme de culture, pourquoi notre population agricole ne varie-t-elle pas son genre d'occupation, pourquoi chaque district, chaque comté, chaque paroisse n'embrasse-t-elle pas une spécialité ! Au lieu de ne produire, par exemple, que des grains vu l'encombrement du marché ne se vendent plus qu'à vil prix, pourquoi le pays ne se partage-t-il pour ainsi dire, en plusieurs zones industrielles ou agricoles qui s'entraideraient mutuellement par la diversité même de leurs produits ?

Nous aimons à croire que le mouvement industriel qui se manifeste depuis peu à St. Jean, à Napierville et ailleurs, est en quelque sorte le prélude d'une ère nouvelle pour ces localités. La fromagerie de Napierville aura avant longtemps pour théâtre de ses opérations toutes les paroisses d'alentour, et ses succès amèneront nécessairement la population à semer un peu moins et à élever un peu plus, ce qui aura en outre l'immense avantage d'améliorer les terres usées. Avant longtemps le sol reprendrait sa vertu primitive et deviendrait propre aux cultures les plus exigeantes, même à celle du lin. C'est ce que les intelligents citoyens de Napierville semblent avoir déjà compris, puisqu'ils sont, à l'heure qu'il est, à jeter les fondements d'un vaste établissement à broyer le lin. Cette broierie sera mue par une forte machine à vapeur qu'on est en voie de s'approprier, et le succès de l'entreprise est déjà presque assuré. Qui empêcherait qu'avant longtemps une fabrique de toile ne s'élevât à côté de ces nouveaux établissements manufacturiers, et ne fusse d'un endroit jusqu'ici d'une importance relativement peu considérable, un centre industriel très actif ! Ce qui se voit tous les jours aux Etats-Unis, n'est pas impossible même en Canada. Nous aurons peut-être songé peu un traité de réciprocité avec nos voisins. Ces espérances sont donc réalisables, et l'on peut dire alors sans crainte que le mouvement industriel que nous venons de signaler, ne manquera pas d'influer d'une manière sensible sur nos destinées locales.—Franco Canadien.

Règlement pour les employés d'une ferme

M. John DeLafield, de son vivant, Président de la Société