

plus qu'on ne vend, on se ruine. Un peuple est une grande famille possédant de nombreux moyens de production. Supposons une famille, la première venue, si elle produit et vend pour \$1000 par année et qu'elle soit obligée d'acheter pour \$1500, est-il possible de croire que ce système va l'enrichir ; un appauvrissement graduel et rapide n'en sera-t-il pas la conséquence. Nos importations ont excédé nos exportations de plus de douze millions de piastres. Ce sont donc douze millions de piastres de notre capital qui sont passées à l'étranger et qui ne reviendront qu'à la condition de rendre notre chiffre d'exportations plus élevé que celui de nos importations.

Cet écart est énorme et nous inquiète pour la prospérité future de notre patrie. Changeons de système, produisons abondamment, produisons non-seulement pour notre consommation intérieure, mais encore pour le commerce étranger. Améliorons notre industrie agricole, élevons des manufactures, protégeons nos industries naissantes, permettons leur de soutenir la concurrence étrangère et nous verrons bientôt notre richesse nationale s'accroître ; sans cela, nous courons à une ruine certaine.

Nos représentants comprendront-ils les conséquences désastreuses de cet écart dans notre commerce, envisageront-ils la question du bon côté ? nous l'espérons, car nous avons foi dans leur patriotisme. Abandonnons les théories impossibles, les utopies et travaillons franchement, pratiquement à rendre notre patrie prospère.

De la laiterie et de ses produits

Les ménagères qui s'entendent bien aux choses de la laiterie ne sont pas communes. Sur la centaine, nous ne sommes pas toujours sûrs d'en trouver une, rien qu'une, qui sache tout ce qu'il faut savoir pour avoir bon lait, bonne crème, bon beurre et bons fromages. Il y a toute une science là-dessous, science que l'on enseigne aux hommes, mais que l'on n'enseigne point aux femmes. C'est tourner le dos au sens commun, j'en conviens, mais que voulez-vous ? En plus d'un cas, les gens ont ainsi fait les choses, et ce n'est pas en vingt-quatre heures que nous remettrons l'envers à l'endroit. Commençons le travail aujourd'hui, d'autres le continueront demain, et ceux qui viendront après nous essayeront de le finir.

Écoutez d'abord :

Le lait aime le calme, le demi-jour plutôt que la lumière, la fraîcheur, la propreté, l'air pur et une température égale.

Par conséquent vous éloignerez le plus possible la laiterie de la cour et de la rue, à cause du passage des voitures qui renuent toujours un peu le sol et font frissonner les vitres.

Par conséquent encore, vous placerez la laiterie dans une cave ou dans un lieu faiblement éclairé par de petites fenêtres, et jamais à l'exposition du midi.

Par conséquent encore, les murs seront blanchis à l'eau de chaux, les planches, les rayons seront en parfait état de propreté, les dalles lavées et épongées plusieurs fois par semaine, et, afin de maintenir dans la laiterie un air pur et une température égale, vous n'y entrerez ni avec des chaussures malpropres, ni avec des lampes fumeuses : vous n'y laisserez point de fromage fort, point de vieux petit-lait sur la pierre aux égouts, vous vous méfierez du voisinage des fumiers et des évier qui puent, et vous éviterez les allées et venues qui ne sont pas indispensables au service, car plus souvent l'on ouvre et l'on ferme la porte de la laiterie, plus souvent l'on agite l'air et l'on renouvelle la température.

Remarquez bien ceci : Les pays renommés pour leurs lai-

teries le sont ordinairement aussi pour leur propreté. Questionnez ceux qui ont vu la Hollande, les Flandres belges, la Flandre française, les pays de Bray, le Jura, la Suisse, et ils vous répondront : C'est la pure vérité ; dans ces contrées-là, les maisons ont un air de fête, tout y reluit, en dehors comme en dedans ; le cuivre, le fer et l'étain font miroir, les meubles de bois aussi, à force d'avoir été frottés ; les gens font, de leur côté, plaisir à voir ; la misère elle-même n'a rien qui répugne ; elle se lave, se rapièce et se brosse. Telle pauvre femme n'est habillée que de morceaux rajustés, mais ces morceaux tiennent ensemble et ont de la fraîcheur.

Pas de propreté, pas de laiterie ; voilà la loi.

Et ce n'est pas seulement de la propreté sur les personnes qu'il s'agit ; il s'agit encore de la propreté des ustensiles à l'usage du lait. Ainsi, tous les jours vous laverez les vases en bois avec de l'eau chaude, après quoi vous les frotterez avec du sable fin ou de la terre glaisée ; enfin, vous les rincerez à l'eau froide, vous les brosserez avec une brosse en chiendent ou en poils de cochon, afin qu'il ne reste rien dans les rainures, et vous les ferez sécher au soleil, ou, à défaut de soleil, devant un feu doux. Vous laverez avec les mêmes soins les vases destinés à la traite, les filtres qui servent à passer le lait, les barattes, les moules à fromages, les cuillers qui servent à lever la crème, les terrines, en un mot tout le mobilier ordinaire de la laiterie.

Ces précautions, qui vous paraîtront peut-être extrêmes, sont indispensables, croyez-le bien. Pour peu qu'il reste de lait, de crème ou de fromage dans les angles ou les jointures des vases, la fermentation se produit, l'aigreur se fait, puis les produits se conservent mal et se gâtent sans que l'on sache pourquoi.

À présent que je vous ai indiqué les mesures de propreté, je vais vous 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 sèche de tout bois. Vous ne les imitez point. Il y a un choix à faire parmi ces terrines : les meilleures sont celles qui 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 grande 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, plus la levée de la crème est rapide aussi et complète, ont remplacé les vases en terre et en bois par des vases en zinc, en plomb et en étain. Si ces métaux-là ont leurs avantages, ils ont en même temps leurs inconvénients ; aussi je ne vous conseille point de vous 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 des 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 vous servir de larges jattes, mettez votre crème, au fur et à mesure de la levée, dans des