

tour du monde, et doit prochainement rentrer en France pour être désarmée.

Le *Bouvet* porte le nom du contre-amiral Pierre-François-Henri-Etienne Bouvet, "né à l'Île Bourbon en 1775, et qui signala son courage dans plusieurs actions d'éclat contre l'ennemi." C'est aussi un des plus élégants avisos de la marine : solidement assis dans l'eau, tout en restant gracieux de forme, il est pourvu d'un épéron et porte deux canons à pivot. Le *Bouvet* est commandé par le capitaine de frégate de Fitz James, ayant sous ses ordres le lieutenant de vaisseau Martin, officier en second ; MM. Le Pelletier des Raviniers, Lafitte-Rouzet et Mizon, enseignes de vaisseau ; M. de Marliave, aide-commissaire officier d'administration, et M. Arami, médecin de deuxième classe médecin-major.

Au commandant Galiber et aux officiers du *Lupine* et du *Bouvet*, la presse française du Canada est heureuse de pouvoir souhaiter la bienvenue. Puisse la terre qui a été gouvernée par de la Galissonnière et de la Jonquière, la terre qui a vu combattre Vaublanc, de Bougainville, et qui a donné à la France d'Iberville, de Vaudreuil et l'amiral Bedout, leur être d'un agréable souvenir.

FAUCHER DE SAINT-MAURICE.

### PROCÉDÉS DE CONSERVATION DU BEURRE

Le beurre ne peut être conservé frais indéfiniment ; au bout d'un temps plus ou moins long, il devient rance. On peut retarder le moment de son altération en le débarrassant complètement de son petit lait et en le plaçant dans un lieu frais, sous une couche d'eau, ou enveloppé d'un linge humide.

On peut aussi le tasser dans des pots de grès bien propres, de manière à ne laisser aucun vide dans sa masse, et le recouvrir d'eau froide, ou mieux d'eau de chaux, sous une épaisseur d'un demi-pouce environ.

Un fois que le beurre est rance, il est bien difficile de lui rendre ses qualités premières. Cependant, on peut lui faire perdre en grande partie sa saveur et son odeur désagréable en le malaxant avec de l'eau de chaux contenant en solution  $\frac{1}{2}$  drachme de bicarbonate de soude par pinte. On termine l'opération par des lavages à l'eau pure.

Pour que le beurre puisse se conserver pendant plusieurs mois, il doit être salé ou fondu.

La salaison du beurre consiste à incorporer du sel aussi intimement que possible dans toute sa masse. La quantité à employer est d'autant plus petite que le beurre est de meilleure qualité et qu'on doit le conserver pendant un temps moins long. Elle varie en général de 4 à 8 par 100, c'est-à-dire de 8 à 16 livres de sel pour 200 livres de beurre.

Voici maintenant les précautions à prendre dans cette opération. Il est utile de les indiquer, parce que le beurre mal salé s'altère rapidement. On commencera par le laver jusqu'à ce que l'eau de lavage ne soit plus laiteuse. Lorsqu'il est bien égoutté, on mouille avec de l'eau froide une planche ou une table ; on étend à sa surface une couche de beurre d'un demi-pouce d'épaisseur et on le saupoudre de sel blanc très-fin et bien sec. On étend par dessus une nouvelle couche qui est ensuite salée comme la première. On passe le rouleau, et la masse est partagée en plusieurs morceaux qui, tous isolément, sont étendus au rouleau et pressés dans divers sens jusqu'à ce que le sel soit uniformément réparti dans tous les points.

Lorsque le mélange est aussi parfait que possible, on tasse le beurre dans des pots en grès, de manière à ne pas laisser d'air interposer dans sa masse, et on le recouvre d'une rondelle d'un linge clair saupoudré de sel. Le pot est ensuite fermé d'une grosse toile qu'on lie fortement.

Le beurre salé doit être conservé à la cave. Lorsqu'on entame un pot pour le consommer sans interruption, il suffit de

l'enlever couche par couche et de le maintenir couvert. Mais si on ne devait y puiser du beurre qu'à de longs intervalles, il faudrait verser par-dessus une couche de saumure qui peut, il est vrai, diminuer sa qualité, mais à un degré moindre que s'il devenait rance.

Les pots en terre non poreuse, en grès, en faïence, en porcelaine, doivent être choisis de préférence. On peut aussi employer des barils en bois : mais tous ces vases ont besoin d'une préparation spéciale.

Les pots sont échaudés à l'eau bouillante, frottés, rincés et séchés parfaitement. Les barils sont frottés à plusieurs reprises avec de la chaux vive ou une solution bouillante de sel ; on les rince ensuite et on les fait sécher avec grand soin.

On conseille comme très-bon pour la conservation du beurre, un mélange composé d'une partie de sucre, d'une partie de salpêtre et deux parties de sel fin de bonne qualité : on pulvérise séparément chacune de ces matières, et on les mélange ensuite intimement. On incorpore à chaque 2 livres de beurre bien lavé, 2 onces de cette composition. Le tout est pétri avec son et mis en pot. La *Maison rustique* recommande ce procédé, qui, d'ailleurs, est pratiqué à Jersey (une des îles de la Manche) : "Le beurre préparé de cette manière, y est-il dit, n'atteint sa perfection qu'au bout de quinze jours. A cette époque, il a un goût riche et mielleux et se conserve ainsi plusieurs années." La salaison a pour but de mélanger au beurre un antiseptique, c'est-à-dire une de ces substances qui s'opposent au développement des ferments, cause première de son altération. • Un autre procédé consiste à fondre le beurre. C'est ce dernier genre d'opération qu'il faut lui faire subir quand il doit être expédié dans les pays chauds ou qu'on veut le conserver pendant un temps très-long.

On fond le beurre à feu nu ou au bain-marie. Dans le premier cas, on le met dans un chaudron en cuivre sur un feu doux. Lorsqu'il est devenu liquide, on enlève l'écume qui s'est rassemblée à la surface ; en même temps, des impuretés tombent au fond du chaudron. Il faut alors continuer à chauffer jusqu'à produire l'ébullition du beurre. L'opération est terminée lorsqu'il ne vient plus d'écume à la surface et que la masse liquide est bien transparente. Il est essentiel que les matières solides qui s'attachent au fond du vase ne brûlent pas ; sinon elles donneraient au beurre une coloration foncée et lui communiqueraient un goût de brûlé. C'est là une difficulté qu'il n'est pas toujours facile de surmonter.

Pendant cette espèce de cuisson, l'eau mélangée à la matière grasse se volatilise et toute la caséine interposée se coagule sous l'influence de la chaleur. Elle passe alors soit dans les écumes, soit dans le dépôt.

On arrive plus sûrement à un bon résultat en plaçant le vase qui contient le beurre dans une chaudière pleine, maintenue en ébullition. Le beurre fond et on le laisse ainsi à l'état liquide jusqu'à ce que la caséine coagulée se soit précipitée avec toutes les matières solides primitivement en suspension. Dès que le liquide est transparent, on le décante dans des pots propres et bien secs. On les choisit de petite capacité et terminés par un orifice étroit. Il peut en cet état être conservé frais pendant six mois.

En salant le beurre fondu et en le recouvrant d'une couche de sel, on rend sa conservation pour ainsi dire indéfinie. On doit toujours le placer dans un endroit bien sec.

Il est à désirer que tous nos lecteurs de *L'Opinion Publique* lisent attentivement cet article ; il peut rendre d'importants services dans toutes les familles qui aiment le bon beurre ; car malheureusement la plus grande partie des cultivateurs du pays ne savent pas ou plutôt ne donnent pas assez de soin à la fabrication de leur beurre ; ils emploient des barates qui le font trop vite, ce qui lui donne un mauvais goût huileux échauffé, de là souvent

la difficulté de le ramener à son goût naturel ; ensuite, il n'ont pas la précaution de le délayer complètement ; enfin, tous les soins de propreté qu'il faut donner au lait depuis la traite jusqu'au baratage ne sont peut-être pas suivis avec persévérance, etc. Il est facile de voir que tous les soins de propreté et que la fabrication du beurre dans la province de Québec sont généralement mal pratiqués par les cultivateurs, puisqu'on ne voit sur les marchés, de Montréal principalement, que des beurres de médiocre qualité, surtout ceux qui sont vendus en timettes.

Les marchands en gros et les épiciers avouent eux-mêmes qu'ils ne peuvent vendre au détail le beurre des habitants de la province ; ils sont obligés d'acheter leurs fournitures des Écossais du Haut-Canada.

Avis donc aux cultivateurs ; si vous vous plaignez que votre beurre est à bas prix, c'est un peu de votre faute : apprenez à le bien fabriquer et mettez-y plus de soin ; vous vendrez ensuite aussi bien que les autres ; suivez attentivement et à la lettre les procédés de conservation du beurre que je vous donne dans cet article, et vous verrez qu'à l'avenir, vous vous en trouverez bien.

H. AUDRAIN.

Montréal, 8 septembre 1878.

### Collation de degrés, à lord Dufferin par l'Université-Laval

#### DISCOURS DU RECTEUR

Excellences, Messieurs,

Mesdames et Messieurs,

Encourager et récompenser, tel est le but ordinaire des degrés universitaires ; mais la valeur de cet encouragement et de cette récompense n'est pas toujours la même.

Dans une même institution, la valeur des grades académiques change avec leur nom. Si ce Baccalauréat, placé au premier degré de la science acquise, est la première constatation d'un effort généreux dans la carrière de la science, il est évident qu'il a surtout le caractère d'une invitation à poursuivre une étude qui n'est encore qu'à son début. Le Doctorat lui-même, dans sa plus haute signification, est bien encore une récompense d'un travail constant poursuivi jusqu'à la pleine maturité de ses fruits ; mais il cesse d'être un simple encouragement pour devenir un témoignage éclatant du mérite d'un citoyen qui n'en est plus à s'assimiler les connaissances d'autrui, mais qui peut lui-même ajouter au trésor de la science le fruit de ses propres travaux.

Si maintenant l'on considère un même grade, par exemple, le Doctorat, non plus dans la même institution, mais dans les diverses universités qui se partagent l'immense champ de l'enseignement dans le monde civilisé, la valeur du degré se tire de l'importance de l'établissement, de son ancienneté, de la fidélité avec laquelle il a maintenu les saines traditions, de la fermeté avec laquelle il a réussi à ne pas trahir les droits de la vraie science, en un mot du rang qu'il est parvenu à prendre et de la confiance qu'inspirent les diplômes qu'il distribue.

A ce point de vue, un jeune établissement comme le nôtre a un désavantage évident par rapport à ses aînés, car il a eu moins de temps à sa disposition pour bien établir cette valeur, dont les plus anciens puisent le témoignage dans un glorieux passé.

Sans doute, les grades conférés après examen ont toujours leur valeur testimoniale, lorsque les épreuves sont revêtues de caractères suffisants de sévérité et d'impartialité. Mais il n'en est pas de même des grades honorifiques conférés sans examen. Ceux-ci n'ont et ne peuvent avoir que la valeur acquise par l'établissement qui les confère.

Il peut donc arriver des circonstances où la collation du Doctorat, sans cesser d'être honorable pour celui qui le reçoit, devient surtout un honneur pour l'institution qui le confère. C'est ce qui se rencontre, par exemple, lorsque la personne qui reçoit le diplôme de docteur est d'une réputation si élevée et si incontestablement reconnue dans le public, qu'un nouveau diplôme ne peut rien lui ajouter ; tandis que son témoignage a une immense portée en faveur de l'institution qu'il honore de son estime. Dans ce cas, c'est le mérite, c'est la haute réputation du récipiendaire qui rejaille sur l'Université dont il daigne accepter le diplôme.

Tel est aujourd'hui, messieurs, le bonheur de l'Université-Laval.

Les deux plus hautes personnalités de l'autorité dans la Confédération canadienne, Son Excellence lord Dufferin, représentant parmi nous de notre très-gracieuse Souveraine, de qui nous tenons la chartre qui érige civilement cette université, et Son Excellence Mgr Conroy, délégué apostolique du Canada, représentant de la plus haute autorité religieuse que nous puissions reconnaître ici-bas, ont bien voulu descendre à accepter le modeste diplôme de l'U-

niversité-Laval. Leurs Excellences consentaient à se réunir dans une même solennité, et nous avions l'espérance et la joie de pouvoir déposer notre humble témoignage de respectueuse estime aux pieds des deux premiers personnages de notre pays, qui, par une heureuse disposition de la divine Providence, étaient déjà unis par les liens d'une amitié et d'une estime réciproques, avant même que les plus importantes et les plus délicates missions les eussent rapprochés sur un même territoire, loin de leur commune patrie.

Nous aurions été si heureux de voir, dans cette enceinte, l'autorité religieuse et l'autorité civile nous donner, dans leurs plus hautes personnalités, le spectacle toujours si beau et si imposant d'une entente cordiale sur le terrain des Lettres, des Sciences et du Droit !

Hélas ! la mort, mais la mort seule, a empêché ce que les cœurs avaient accepté.

Vers le milieu des vacances, une nouvelle terrifiante se répandait avec la rapidité de la foudre d'un bout du pays à l'autre et jusqu'aux limites de l'ancien monde, annonçant qu'une carrière jeune encore, mais déjà magnifique et riche des plus légitimes espérances de l'avenir, venait de se briser en un instant. Son Excellence Mgr Conroy, à peine au milieu d'une mission pacifique des plus importantes comme des plus délicates, ayant surmonté déjà les plus grandes difficultés, à été appelé par le Souverain Juge à aller rendre compte de sa courte mais féconde administration. Nous savons maintenant avec quel calme il a envisagé l'immense sacrifice qu'il avait à faire, et avec quelle douce confiance, nouveau saint Paul, il a vu venir la couronne de justice qui devait récompenser ses travaux, ses fatigues, son obéissance et sa soumission filiale au Saint-Siège. Ne plaignons donc pas trop son sort terrestre ! Quelque belle que fut la perspective qui s'ouvrait devant lui ici-bas, on ne saurait comparer les ovations et les couronnes de la terre avec les magnificences des récompenses célestes.

Cependant, nous aurions aimé à lui témoigner toute notre reconnaissance, en lui exprimant, dans cette solennité, l'estime spéciale que nous faisons desriches dans qu'il tenait de la nature, et que l'étude et la réflexion avaient développées d'une manière si prodigieuse, dans un âge encore jeune ; mais Mgr Conroy connaissait le désir de nos cœurs, et il l'a emporté avec lui dans la tombe.

Votre Excellence, Milord, ne m'en vaudra pas, j'en suis sûr, de cet épanchement auquel je me suis laissé aller, à l'occasion du trépas d'un homme illustre qui s'honorait de votre amitié. Peut-être même Votre Excellence de n'aurait-elle pas pardonné un silence que les circonstances ne commandaient pas.

Grâce à la Divine Providence, tout n'est pas deuil ici-bas ; et Dieu, même quand il frappe, sait encore nous ménager de douces joies. Oui, nous sommes heureux de voir Son Excellence lord Dufferin descendre à venir s'asseoir au milieu de nous, et, par cette marque de haute bienveillance, donner à notre jeune institution, non-seulement un encouragement, mais, qu'on me permette de le dire, un accroissement de valeur qui ne peut manquer de la faire grandir aux yeux du public.

Toutefois, la présence de Son Excellence n'est pas sans nous gêner un peu. Comment-dire devant Elle tout ce que nous pensons, et ce que nous aimerions tant à répéter pour nous mettre à l'unisson avec l'auditoire distingué qui remplit cette salle ? Les personnes d'élite, les âmes délicates, bien que le blâme ne soit jamais aimable, semblent cependant plus à l'aise sous l'étreinte de la censure que sous les caresses de la louange. Il semble qu'il y a dans la louange, surtout lorsqu'elle est méritée, quelque chose qui fatigue.

Aussi, par respect pour de justes susceptibilités, qui sont comme le cachet de la véritable grandeur, ne saurions-nous nous permettre ici que de faire allusion à cette estime universelle qu'ont su créer, partout sur le passage de Son Excellence, la délicatesse des procédés, l'habileté la plus consommée dans le maniement des affaires publiques, le maniement des intérêts les plus variés et les plus différents, sinon les plus opposés. De même, nous ne pouvons que rappeler cet esprit si large, embrassant non-seulement les détails d'une administration très-compliquée, mais encore tout ce qui peut concerner les intérêts matériels et intellectuels d'une nation ; encourageant avec une munificence royale les études les plus sérieuses dans les collèges et les Universités, et sachant descendre jusqu'à constater personnellement les progrès de l'enfant du peuple dans les plus humbles écoles ; marchant enfin à la tête des littérateurs les plus distingués, et donnant par son exemple le goût des nobles travaux de l'intelligence, dans des écrits où brille une science presque universelle, et où la justesse des idées, la correction des faits, l'exactitude des renseignements et les spirituelles peintures de mœurs sont encore rehaussées par le charme d'un style attrayant.

Que n'aurions-nous pas à dire encore de cette série d'ovations par lesquelles le Canada tout entier, depuis les provinces que baigne le Saint-Laurent jusqu'aux contrées lointaines qui touchent à l'Océan Pacifique, s'est efforcé de manifester son admiration et son attachement pour l'illustre homme d'état qui représentait si dignement notre gracieuse Souveraine ; ovations toutes spontanées, partant du cœur, et qui disent mieux que toute parole humaine combien sut se rendre cher au peuple canadien celui qui pendant sept ans présida à ses destinées avec tant de sagesse et de bienveillance !

Concentrons donc en nos âmes ces précieux