

HOMMES ET CHOSES

Chronique hebdomadaire

Ce que c'est qu'un habitant. — Un parallèle saisissant. — Ouvrier des champs, ouvrier des villes. — Où se trouve le vrai bonheur

CE QUE C'EST QU'UN HABITANT. Singulier sujet de chronique, allez-vous penser, pour un citadin qui s'adresse à de vrais habitants. Je sais bien que vous le savez mieux que moi, vous qui tenez les mancherons de la charrue et semez le grain qui nourrit le genre humain.

Mais il n'est pas de sujet qui me plaise autant, car fils d'une longue lignée de cultivateurs, j'aime, j'honore et j'admire les fils du sol, ces humbles travailleurs, la sève de la nation. Aussi ne puis-je résister au désir de vous faire part d'une découverte que viennent de faire deux écrivains de talent: MM. Josaphat Ferland et le Dr Jules Dorion: c'est que l'habitant n'est pas ce qu'un vain peuple pense, et que pour faire un bon habitant il faut des qualités et un bagage de connaissances que ne possède pas toujours celui qui a usé plusieurs fonds de culotte sur les bancs du collège.

Chose étrange, la mésestime du métier ou de la profession d'habitant ne se rencontre pas seulement chez les pédauteurs des villes, on en trouve des traces même chez certains cultivateurs qui croient qu'il suffit de porter un collet blanc pour être un monsieur.

M. Ferland, ingénieur agricole, nous dit que pour être cultivateur, il ne suffit pas d'être un gros manœuvre, mais qu'il faut encore posséder un ensemble de qualités physiques, intellectuelles et morales qui dépasse le niveau nécessaire que l'on rencontre chez les hommes de la plupart des professions.

Et il le prouve: le cultivateur doit d'abord être un homme robuste et actif. Par tous les temps, il travaille, car sur la ferme on ne connaît pas le chômage. Il lui faut donc de la force et de l'endurance. Il doit savoir un peu tous les métiers pour ne pas être obligé de payer trop souvent la main d'œuvre étrangère. Il doit en outre être bon administrateur, avoir du calcul et du jugement pour ne pas exploiter sa ferme à perte. Il doit être aussi un peu commerçant pour bien placer ses produits, les vendre dans le bon temps, aux plus hauts prix du marché. Et pour faire rendre à la terre son maximum, il lui faut connaître la nature du sol et des engrais. Pour améliorer ses troupeaux, il lui faut connaître les lois de l'hérédité et la physiologie animale.

Et tout ceci ne donne encore qu'une faible idée de ce que connaissent sans s'en douter les bons cultivateurs.

Mettez ce bagage en regard de celui qui passe sa vie à usiner, à alimenter une machine ou à arrondir des talons de bottes ou autre chose d'aussi intéressante.

Et dites-moi: lequel des deux fait le travail le plus intelligent, le plus nécessaire.

Mauvais rêves. "Je souffrais beaucoup de maux d'estomac," écrit M. Thomas Sagan de Bienfait, Sask., "Je n'avais pas d'appétit et ne pouvais garder aucune nourriture sur l'estomac, mon sommeil était agité, j'avais de mauvais rêves et j'avais aussi très mauvaise mine. Le Novo-ro du Dr. Pierre a fait de moi un nouvel homme." Cette médecine végétale bien connue fortifie les organes, active la circulation du sang, régénère le système. Ce n'est pas une médecine de droguiste. Des agents spéciaux la fournissent. Ecrire au Dr. Peter Fahrney & Sons Co., Chicago, Ill.

Livré exempt de douane au Canada.

Sachons donc estimer à sa juste valeur le travail agricole et disons avec M. Jules Dorion que le titre mérité d'habitant en est un dont on a droit d'être fier, car ne le porte pas qui veut, puisque ceux auxquels il s'applique doivent posséder un ensemble de qualités qui les place au-dessus du commun, et en fait une élite.

"Et l'élite existe. Elle existe dans nos paroisses rurales, chez nos habitants."

"La preuve en apparaît, très simple, et que tout le monde peut faire avec un moment de réflexion, dans la valeur des apports de la campagne à la ville."

"Peu de citadins deviennent des campagnards; mais beaucoup de campagnards deviennent des citadins, les uns parce qu'ils n'ont pas les qualités nécessaires pour réussir dans une exploitation agricole, les autres parce que sans ressources suffisantes pour se pourvoir, ou membres d'une famille trop nombreuse, ils doivent tenter fortune à la ville."

"Eh! bien, prenez cent citadins qui ont percé, comme on dit, c'est-à-dire qui ont connu le succès et même la fortune; remontez jusqu'à leur origine; les trois quarts sont nés à la campagne; ils ont hérité des qualités qui avaient fait de leurs ascendants des cultivateurs prospères."

"Par contre, la ville est mangeuse d'énergies; elle absorbe la force qui vient du dehors; elle n'en crée point, ou si peu! Les fils des hommes riches, des citadins arrivés, sont-ils d'ordinaire des hommes remarquables comme le furent leurs pères, lorsque pauvres petits habitants ils s'en vinrent à la ville pour y faire leur trouée?"

"Répondez-moi."

Etre habitant, c'est donc être quelqu'un, faire partie de l'élite de la nation; passez-moi le mot, l'habitant, c'est le poteau de la société.

Etre habitant, c'est encore autre chose; c'est être, après Dieu, son propre maître. En ce temps où la maîtrise chez soi est le prétexte, ou la cause principale, comme vous voudrez, de la grève créatrice de tant de misères dans l'industrie de la chaussure à Québec, l'habitant de nos campagnes apprécie-t-il assez ce privilège que lui envie l'habitant des villes: être maître chez soi, être maître de soi-même?

Savez-vous ce que c'est qu'un salarié? C'est un esclave qui travaille sous les yeux d'un maître souvent injuste et ingrat, qui n'a la plupart du temps que des rebuffades pour le dévouement et ignore le zèle de l'employé consciencieux. Etre salarié, c'est renoncer à sa volonté pour faire celle d'un autre qui connaît parfois moins que vous-même la besogne qu'il commande. Et n'allez pas vous rebiffer, vous passeriez pour un impertinent, vous risqueriez de perdre votre position, et votre salaire vous est indispensable pour vivre et faire vivre votre femme et vos enfants.

Entre l'ouvrier des champs et l'ouvrier des villes, il y a toute la différence qui existe entre être maître chez soi et serviteur chez les autres.

Si seulement l'habitant savait combien il est heureux!

Pierre Fouille-Partout.

Nous sommes
acheteurs de

CREME

Que nous payons les meilleurs prix du marché.

Nous faisons nos paiements 2 fois par mois

Important: En expédiant votre crème à Québec plutôt qu'à Montréal, vous sauvez à peu près 50% sur le coût de l'Express.

Ecrivez ou expédiez immédiatement à

BROOKSIDE DAIRY, Ltd.
Chemin St-Louis, QUEBEC

Texture du fromage

(Suite de la page 511)

Faire la cuisson lentement.

Nous ne pouvons pas trop insister sur la recommandation de faire la cuisson lentement, et suivant le développement de l'acidité. Ainsi la première épreuve à l'acidimètre doit se faire aussitôt après le coupage. Il ne faut pas commencer la cuisson avant une dizaine de minutes après le coupage, car le travail de la présure est suffisant à ce moment; il ne faut pas oublier que c'est la présure surtout qui raffermie le caillé en expulsant le petit lait des cubes de caillé par la contraction qu'elle produit. Après ces dix minutes on doit prendre une deuxième acidité qui est généralement la même dans une marche normale, commencer la cuisson lentement et la continuer une vingtaine de minutes; prendre encore l'acidité, et si celle-ci se développe lentement, continuer la cuisson lentement pour l'arrêter aux environs de 98 à 100. Cela peut paraître une cuisson trop basse, mais comme il est impossible d'en ôter quand il y en a trop et qu'il est facile d'en ajouter, même jusqu'au moment du soutirage en prenant l'acidité de temps à autre, on pourra ajouter de la chaleur autant qu'il y aura lieu de le faire.

A ceux qui ont l'habitude de cuire vite et à haute température et qui réussissent à obtenir une marche plutôt lente dans le petit lait, je dirai: "N'allez pas appliquer cette règle sans modifier l'acidité de l'emprésurage, sans quoi vous réussiriez à faire une marche trop rapide. Cela se comprend qu'une cuisson brusque et élevée provoque un prompt raffermissement du caillé et arrête nécessairement le développement de l'acidité. Afin que ce changement dans l'application de la chaleur ne dérange pas trop, je vous conseille d'y aller par degré. Ainsi vous pouvez commencer à emprésurer le lait avec une division de moins, faire la cuisson plus lentement et en suivant de près le développement de l'acidité, vous verrez que le temps dans le petit lait ne sera pas plus long et que le caillé s'égouttera plus facilement."

En continuant à réduire l'acidité de la mise en présure et à allonger le temps de la cuisson jusqu'à 35 à 45 minutes, vous verrez qu'il est possible et plus facile d'obtenir un caillé qui s'égoutte bien avec très peu de travail à sec, tout en obtenant un rendement maximum.

Ces fromages provenant d'une fabrication normale possèdent toujours cette riche texture que les experts anglais appellent "fat and meaty cheese", ce qui peut se traduire par "fromage gras ayant bonne chair".

Geo. CAYER,

Classificateur surveillant.

ARRETEZ la plaie de la mouche des Etables

Mettez un frein à cet envahissement de l'étable par les mouches vicieuses, tourmentantes et suceuses de sang, qui vous volent de 10 à 40% de la production du lait, et de 10 et 25% sur la pesanté des animaux destinés à la boucherie.

LE SEL A MOUCHE HOMESTEAD

Contient des ingrédients spéciaux qui deviennent effectifs par la transpiration de l'animal, et ne manquent jamais de repousser la mouche des étables, le Taon. Absolument inoffensif, n'affecte ni le goût, ni la senteur, ni la qualité du lait ou de la chair. Pas besoin d'autre sel pour les animaux, épargne le coût et le soin constant à donner aux filets, arrosages, peinture, etc., qui ne sont que temporairement effectifs. Vous n'oubliez jamais de servir le sel. Le sel à mouche Homestead agit constamment. Ecrivez aujourd'hui pour avoir brochure gratuite.

Homestead Fly Salt Co. Limited

Distributeurs pour le Canada.

THE CANADIAN SALT CO., LIMITED, WINDSOR, ONTARIO.

Le prix du succès est élevé et vous ne pouvez pas toujours l'acquiescer avec des billets de banques. Il peut arriver que vous vous trompiez, c'est inévitable, mais vous ne devriez jamais être malhonnête.

L'ACT

Un moyen
d'rai

Actuellement le "date" fait des cultures grande échelle, tout système de rotation de ne plus avoir le voisin qui en sait p agricoles passées, 1 Ce cultivateur-là 1 temps et de terra certaines rigoles sit de cultures sarclées elages qu'il a fait a à traction animale rigoles traversées tates, choux de Si survient une pluie n'existant plus, il flaque d'eau persist longtemps qu'il ne pas d'eau apparem saturé d'eau trop le dans le rendement largeur de 25 à 51 parcoure de la rig

A certains endroi pas traversées par l mais de chaque cō pour le virage des ne sont pas comb oia sarclages, mais i terrain et de tem un cultivateur tou valeur-argent des labours, etc., que tion d'un terrain p

Ce même culti enquête sur les emb telles ou telles rig de songer qu'à l'ai refaire cette rigole un curage au prin les semences, puis ses grains enregisti cultures sarclées". plus les inconvénie ces rigoles au fauci tomme prochain et

Puisque l'enqué cet autre argumen les rigoles. Dans i même qu'il y a 1 n'en reste pas moi fait qu'une large l'importance du br fraîche comme on que les parties 1 prêtes à être enser quand cet état de se continue pas m

LA COI
MATTHEW M
Terrebo

Nous avons d aux cultivateu de Québec pe nous voulons bien servir. Si vous avez l ter des machi année, voyez i il se fera un pl ner tous les re aires. Si nous n'av dans votre voi bureau-chef A sus. Nos insti sont manufact vinos de Qué vriers de la pr Encouragez l'i province et c un prospérité.

Battent la mar continueront 80