



PAYSAGE DU TERROIR

SCENE DE JADIS

## L'ANCIENNE LAITERIE

“ THEATRE INCOMPARABLE DE L'ACTIVITÉ INGÉNIÉUSE  
DE NOS GRAND'MERES. . ! ”

L'ancienne laiterie, bien modeste d'apparence, avec ses petites fenêtres voilées de persiennes et grillées de fer, et son humble toit dissimulé dans l'ombre de la maison ou au milieu d'une touffe d'arbres, a joué un rôle trop important dans notre vie rurale, pour que sa disparition nous laisse entièrement indifférents.

Elle était malgré sa faible taille et son peu de prétention le centre de production de la ferme, et le soutien le plus assuré de la table aux repas quotidiens, comme aux jours de grandes fêtes.

Personne ne peut nier non plus qu'elle mettait dans le paysage une note plus harmonieuse que la petite table-à-bidons qui lui a succédé.

Tous les louables progrès introduits par l'industrie laitière moderne centralisée ne doivent pas nous empêcher de rendre un hommage dû à la laiterie d'autrefois, théâtre incomparable de l'activité ingénieuse de nos grand'mères et de la production la plus importante de la ferme de chez nous.

Hélas ! des quelques laiteries qui bordent encore nos routes, la plupart sont sans emploi ou détournées de leurs fins primitives, ce sont des corps sans âme, des monuments historiques à la gloire de la vie ancienne.

Laissons-nous entraîner, en imagination du moins, vers la blanche laiterie. Par la porte qui bâille à l'air frais du matin s'échappe un arôme aussi engageant que l'invitation de la fermière.

L'entrée, très basse, nous force à nous incliner avant de pénétrer dans le palais des plus nobles ferments lactiques de ceux qui se sont perpétués dans ce milieu idéal, à l'abri de la corruption et des vanités du siècle.

Les murs très épais, constitués par des pièces de pin superposées, entrées aux angles et calfeutrées d'étoupe, gardent admirablement la fraîcheur. Des petites jalousies vertes et un grillage de fer préviennent respectivement l'invasion des rayons solaires et les déprédations des maraudeurs nocturnes. Le plafond et les lambris badigeonnés à la chaux sont d'une blancheur inaltérée.

Jusqu'au plancher en bois d'épinette qu'on nettoie à la lessive chaque semaine, avec un soin méticuleux, et qui a pris une belle couleur jaune beurre.

Si la propreté était une des premières conditions de succès de cette exploitation, c'est que le lait et ses produits s'imprègnent facilement des odeurs étrangères qui rôdent dans leur voisinage.

L'un des pans du mur est garni de tinettes de vingt, trente ou quarante livres ; les trois autres soutiennent, à trois pieds environ au-dessus du sol, quatre rangées de planches de pin exemptes de nœuds et d'une belle couleur jaune uniforme déterminée par de fréquents lavages.

Le lait repose sous une épaisse couche de crème dans des terrines de terre cuite vernissées ou dans des bols de belle faïence fleurie ; le tout est disposé avec ordre, chaque traite ayant sa place assignée à l'avance d'après une rotation régulière.

(Suite à la page 192.)

Plus bas, sur un petit banc, la crème fermente au voisinage de la baratte et de la *micouenne*, dans de grandes jarres recouvertes d'un beau linge de toile de lin.

Un flacon de présure, faite à la maison, fraternise avec des jattes de lait caillé qu'une légère couche de crème rend appétissant.

En un mot, c'est un intérieur de paix, de fraîcheur, de propreté et de production. Pour les enfants, c'est non seulement le lieu inviolable qu'on ne pénètre pas sans permission spéciale, c'est également la source des meilleures satisfactions de leurs appétits voraces.

Où trouver maintenant ces beurrées de crème sucrées, bien soutenantes qui, l'après-midi, saluaient notre retour de l'école, et nous donnaient du cœur pour travailler aux champs et aller chercher les vaches !

Que sont devenues ces vastes bolées de crème savoureuse et ces immenses terrines de caillé surmontées d'une couche de sucre d'érable, qui rendaient la table si rafraîchissante aux moissonneurs et si attrayante aux visiteurs ? . . .

Où sont ces belles tinettes de beurre qui faisaient autrefois la gloire de nos expositions agricoles ? Dans ce temps-là, on s'en souvient, les principaux prix allaient au beurre. Ceux qui participaient à ces concours régionaux n'auraient jamais consenti à ouvrir une tinette avant l'appréciation des produits, de crainte que se perde une partie de l'arôme destiné à impressionner le juge favorablement.

Depuis que le lait prend le chemin de la fabrique, il est plus rare à la maison, et ses sous-produits n'ont plus la même valeur. La théière se gonfle d'importance pendant que les platées de lait reculent au détriment trop souvent de la vigueur des constitutions.

O progrès, n'as-tu pas toujours un envers ?

Ces réflexions venaient naturellement à mon esprit pendant que la fermière découvrait une jarre de crème me dit :

— Ça sent bien bon ! Ce n'est pas que ça devienne sûr, mais ça épaissit vite. Ça va faire encore une belle brassée de beurre.

— Vous faites le beurre souvent, demandai-je distraitemment ?

— On fait deux ou trois façons par semaine, suivant la température et la manière dont la crème se comporte. Pour réussir, il faut suivre ça de près !

— Mais, fis-je plutôt par mode de badinage, arrive-t-il que votre beurre prenne goût de tinette ?

— Non, monsieur, il n'y a pas de danger ! Je suis trop prévenante pour ça. J'échaude toujours les tinettes en y mettant de l'eau bouillante avec des cotons de framboisier ; ça enlève tous les mauvais goûts ! A cause de toutes ces précautions, notre beurre est bien en renommé ! ”

Je fus ensuite initié au secret du moulage du beurre au moyen de petites estampes en bois représentant des feuilles d'érable, des castors, des vaches, etc . . .

Cette visite et ce court entretien réveillaient en moi bien des souvenirs lointains.