

qu'il ne gagne. Les temps meilleurs reviendront quand la misère et la faim auront été assez grandes pour forcer notre population à revenir aux mœurs simples et modestes de nos ancêtres, quand le serviteur ne voudra pas être au-dessus du maître, la servante mieux vêtue que la maîtresse; que l'ouvrier ne travaillera pas seulement pour s'habiller et s'amuser, et que le cultivateur mettra à améliorer sa terre l'argent qu'il dépense à acheter des rubans pour ses filles, des chevaux et des voitures de parade pour ses garçons. La prospérité renaitra quand on comprendra que le travail lent et patient de chaque jour, l'économie et même la privation sont le meilleur, le seul moyen de s'enrichir, d'acquiescer une prospérité durable pour sa famille et son pays.—L. O. DAVID.—*L'Opinion Publique.*

CAUSERIE AGRICOLE

TRAVAUX DE LA LAITERIE.

Dans une brochure ayant pour titre : *Concours d'éloquence sur l'agriculture*, que nous venons de recevoir, nous lisons ces excellentes paroles de M. S. LeSage, député ministre de l'Agriculture pour la Province de Québec :

«..... J'aurais bien moi aussi, un petit programme à développer pour faire arriver bien vite à la prospérité le plus grand nombre possible de nos compatriotes. Le conseil que je donne aux cultivateurs se réduit à ceci : Faites du beurre, faites du bon beurre et faites-en beaucoup; je répons du reste, vous êtes dans la bonne voie. Avec cela si vous ne mourez pas riches et considérés, c'est que vous mourrez jeune.....»

On ne pouvait, en si peu de lignes, démontrer toute l'importance de cette industrie et la nécessité qu'il y a pour nos ménagères d'apporter le plus grand soin aux travaux de la laiterie pour en arriver à faire du bon beurre. Il importe d'offrir à nos ménagères des renseignements qui puissent leur faire atteindre ce but.

De tous les traités publiés sur la question de la laiterie et de la fabrication du beurre, nous n'avons rien trouvé de plus complet et qui pourrait mieux guider nos ménagères que ce qui a été reproduit dans la *Maison Rustique du XIXe siècle*. Nous empruntons au 3me volume de cet ouvrage les extraits suivants qu'elles pourront consulter avec avantage.

Toute l'économie d'une laiterie consiste à la diriger avec la plus parfaite régularité, à faire chaque chose au moment convenable, sans en hâter ou en différer l'exécution, ce qui, dans les deux cas, nuit à la qualité des produits. Tout dépend de l'exactitude, de l'activité, de l'habileté et de la propreté de la personne chargée de sa direction. Ses occupations, ses soins, sa vigilance, commencent et ne doivent finir qu'avec le jour.

Les manipulations du domaine de la laiterie sont relatives au transport du lait, à son coulage, à la formation de la crème, et à l'écémage.

Transport du lait.— Le lait recueilli dans les seaux à traire est porté immédiatement à la laiterie, si elle est à proximité, ce qui est peut-être le mode le plus avantageux, ou versé dans des vases de la contenance de plusieurs seaux et transporté ainsi quelquefois à de longues distances, soit à la main, soit au moyen d'un bâton, sur les épaules de deux hommes.

Cette méthode de traiter le lait, qui est presque partout en

usage dans les grandes fermes, a cependant été reconnue désavantageuse. D'abord on mêle ainsi le lait de toutes les vaches, ce qui est contraire aux intérêts du cultivateur dans bien des cas. Ensuite le lait, secoué, agité et battu par le transport, donne moins de crème, et cette crème est moins bonne et moins épaisse. Enfin, en transvasant ainsi plusieurs fois le lait, on forme de la mousse qui s'oppose au facile dégagement de la crème, et on provoque des courants électriques qui hâtent sensiblement sa coagulation.

Coulage du lait.—C'est une opération qui a pour but de séparer du lait les poils et les malpropretés qui auraient pu y tomber pendant le trayage des vaches ou le transport du lait. Le coulage se fait de la manière la plus simple en pulvant le lait dans les seaux et en le versant doucement dans la couloire ou la passoire qu'on tient aussi près que possible de la surface du lait dans les terrines, pour ne pas provoquer de la mousse ou un jaillissement qui souillerait les vases et les tables de la laiterie.

Le lait doit être coulé encore chaud dans les terrines, suivant le Dr. Anderson. Selon lui, le lait porté à distance, agité et refroidi avant d'être mis dans les terrines, ne produit jamais autant de crème ni d'aussi bonne que s'il eut été versé aussitôt après avoir traité les vaches. Ce principe, fondé sur l'observation, n'est cependant pas mis en pratique presque nulle part, et dans la majeure partie des grandes laiteries, le lait a en le temps de se refroidir dans les seaux avant d'être coulé dans les terrines.

Il y a plus : dans quelques pays, on suit une marche absolument contraire; ainsi, dans quelques parties de l'Angleterre, et en Hollande, dans les belles laiteries des environs de Rotterdam et de La Haye, le lait chaud est versé dans de grands vases en cuivre qu'on plonge immédiatement dans l'eau froide pour enlever le plus rapidement possible la chaleur du lait avant de le verser dans les terrines où il doit former sa crème. En Lombardie, on entoure même les vases à lait de glace pour les rafraîchir avec plus de célérité. Quoiqu'il en soit, il paraît bien reconnu qu'il est avantageux de refroidir promptement le lait dans les terrines à crème, mais en évitant de le transvaser, de le battre et de l'exposer trop au contact de l'air.

Couler séparément le lait de chaque vache dans des vases distincts, est une pratique qui a de nombreux avantages. En agissant ainsi, un cultivateur pourra, par le goût, l'odeur, l'aspect, les autres qualités physiques du lait, et des essais au lactomètre, répétés de temps à autre, noter et surveiller toutes les variations qui surviendront dans ses produits, et qui seront dues au changement de nourriture, au régime, à la santé de ses animaux, ou à beaucoup d'autres causes accidentelles. Cette méthode lui permettra d'ailleurs de porter immédiatement remède à des accidents dont il ne se serait pas sans doute autrement aperçu, d'améliorer, par des mélanges ou des manipulations raisonnées, la qualité des produits de sa laiterie, et d'éloigner tout ce qui pourrait nuire à ses profits.

Formation de la crème.—Les terrines, une fois remplies, seront posées doucement et avec précaution à l'endroit où elles doivent rester. On lave toutes les taches du lait qui auraient pu se répandre sur les bords des vases, les tablettes, etc., et on enlève les seaux, couloires et autres ustensiles dont on a fait usage. Les terrines se placent, la plupart du temps, sur les banquettes;