

" *Tellus Chaoniam pingui glandem mutavit arista;* " et, comme au temps de l'âge d'or succédant à la période primitive, on peut mêler à l'eau claire des fleuves, que les indigènes buvaient dans le creux de leurs mains, des liquides plus généreux qui étincellent dans les coupes ciselées :

" *Poculaque inventis acheloia miscuit uvis.* "

(Virg. Géorg. Lib. I, 8.)

Le même sol qui nous donne ces trésors les refusait aux sauvages, parce que les sauvages ne voulaient pas labourer le sol :

" *Fundit humo facilem victum justissima tellus;* "

(Ibid. Lib. II, 460.)

Lorsque les terres seront mieux cultivées, sur le même espace que l'on ensemence aujourd'hui, on produira une récolte triple. Alors la famille plus à l'aise nourrira facilement un plus grand nombre de travailleurs. Rien ne se perdra plus ni du bois, ni des pâturages, ni de la terre qu'on peut occuper. Les terrains, jusqu'ici restés incultes, seront à leur tour enyahlis. De toutes parts on amènera à la ville des produits de la campagne. Les farines, les chevaux, le bétail, mille autres productions du pays déborderont à l'étranger. Le fleuve St-Laurent se couvrira de vaisseaux qui nous apporteront l'or et l'argent des autres peuples et n'emporteront que notre superflu.

Ce sera le temps de créer avec des capitaux canadiens dont les bénéfices resteront au pays, de grandes industries manufacturières et minières, de grandes institutions artistiques et de haute éducation, de grandes exploitations de navigation et de chemins de fer, toutes choses pour lesquelles il a fallu jusqu'ici payer tribut à l'étranger. Alors au-dessus de cette population de travailleurs et d'industriels toujours plus nombreuse et plus prospère, il surgira facilement une belle aristocratie : aristocratie de la fortune, aristocratie des noms illustres, aristocratie de la culture intellectuelle.

Ce sera la prospérité d'un peuple florissant ; ce sera l'honneur d'une noble nation, commandant le respect, et portant au front la double auréole de la vertu et du génie.

CAUSERIE AGRICOLE

FABRICATION DU BEURRE (Suite).

Quand le beurre est bien pris, ce que l'on sent à la manivelle, et ce que l'on entend par le bruit que le beurre fait en tombant, on enlève le lait de beurre qu'on laisse couler en étant le bondon du bas. On replace ensuite le bondon, et on verse de l'eau fraîche par la porte ; on donne à la manivelle quelques coups de va-et-vient, puis on retire cette première eau qui est blanche et très chargée de lait de beurre : on la donnera aux cochons. On remet de la nouvelle eau, on tourne la manivelle, on écoule, et on renouvelle l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte parfaitement claire. On n'a pas besoin de laver ensuite le beurre et de le pétrir avec les mains, ce qui le rend mou pendant l'été.

Voici comment les bons fabricants opèrent après que le beurre a été raffermi dans l'eau froide : ils le mettent dans un grand réservoir sur une table spéciale, ayant soin de le frotter avec du sel commun, pour empêcher que le beurre ne s'y attache. Il faut alors presser le beurre et le travailler avec une cuil-

lère de bois plate ou un rouleau de bois afin de le presser en tous sens pour faire sortir tout le lait qui pourrait être resté dans les cavités du beurre. Il faut beaucoup de dextérité et de force pour cette manipulation ; car, si le lait n'est pas bien extrait, le beurre se gâtera en peu de temps ; et, si le beurre est trop travaillé, il deviendra mou et huileux, ce qui lui ôte beaucoup de sa qualité. Dans cette opération, quelques personnes versent de l'eau sur le beurre pour le laver : cela est non-seulement inutile, puisque le beurre peut être bien nettoyé sans être lavé, mais est très nuisible et altère la qualité du beurre. Rien n'est aussi préjudiciable dans une laiterie que d'employer l'eau mal à propos, car, si on en met dans le lait ou qu'on s'en serve pour le beurre, c'est toujours au détriment de la qualité de ce dernier.

Quand le beurre est entièrement dégagé du lait de beurre, s'il doit être vendu frais, il faut de suite lui donner la forme préférée au marché où l'on doit l'envoyer. Dans le cas où la chaleur serait très forte, et où cela rendrait le beurre trop mou pour recevoir l'impression du moule, il faudra le mettre dans le bassin d'eau qui est sous la table ; il faudra que ces vases soient assez légers pour nager sur l'eau, afin qu'elle ne touche pas au beurre. En peu de temps le beurre acquerra un degré de fermeté suffisant pour recevoir l'impression des moules, surtout si on met un petit morceau de glace dans le bassin. Quand le beurre est moulu, il faut le placer dans des vases convenables sur le bord du bassin, où il se tiendra frais et ferme jusqu'à ce qu'on l'empaquette pour l'envoyer au marché.

Quand le beurre est ferme, on l'arrange dans un panier en commençant par mettre au fond un linge plié en deux ou trois. On étend dessus un linge fin et très clair, que l'on a trempé dans de l'eau froide, et c'est là-dessus que l'on place les pains de beurre, avec une grande feuille dessous et une plus petite sur chacun d'eux. Quand la première couche est rangée, on étend du linge dessus, et un second rang est disposé de la même manière. Arrivé au marché, on lève le linge, l'on voit les pains de beurre proprement rangés et en partie couverts par les feuilles : ces feuilles sont à la fois agréables à l'œil et utiles, car on met les pains de beurre dans le panier, et on les retire sans les toucher et sans que l'empreinte du moule soit effacée.

Le beurre se conserve de deux manières : par le fondage ou la salaison.

Le beurre qui doit être transporté au loin et dans les pays chauds, est généralement fondu ; c'est le moyen le plus sûr de le conserver, mais il perd de sa saveur et de son arôme.

Généralement on adopte la salaison pour la conservation du beurre ; on le sale immédiatement après le délaitage. Le sel employé doit parfaitement être sec. Il agit en se combinant avec le petit lait qui reste toujours en petite quantité dans le beurre ; le sel empêche l'altération de ce petit lait et conserve la qualité du beurre. Pour faire sécher le sel, on le met dans le four après la cuisson du pain ou dans un fourneau. Quand le sel est sec on le réduit en poudre fine au moyen d'un pilon. La salaison se fait en étendant le beurre en palettes minces, le saupoudant de sel sur toute la surface et le triturant ensuite avec un couteau.