

du haut et rétrécis du bas et doivent rester découverts. Lorsque le lait en est retiré, il faut les laver avec de l'eau bouillante et les frotter de manière à enlever toutes les parties de crème ou de lait qui auraient pu s'y attacher, ensuite on les rince à l'eau froide et on les fait sécher avec soin. En hiver comme en été, on doit s'efforcer de conserver à la laiterie la même température; car si par un excès de chaleur la crème monte trop vite, ou si par une température trop froide, elle monte trop lentement, elle s'altère. Dans le premier cas, elle prend une saveur aigre, et le beurre qu'elle procure est mou et gras. Dans le second cas, elle sent le rance et elle produit un beurre sec et cassant. Pour éviter ces excès, en été on place la laiterie à l'ombre et on établit un courant d'air capable de refroidir la température intérieure, en hiver on chauffe faiblement.

En Canada, l'usage de n'enlever la crème que lorsque le lait est coagulé est assez répandu, cependant cet usage nuit à la qualité et à la conservation du beurre; surtout si on attend que le lait soit acide (sûr). Les crèmes ne doivent pas être prises indifféremment, et il est très-important de choisir un vase où la crème ne puisse pas être altérée par son contact avec le vase. Un vase en terre cuite, en graine ou en frêne n'offrira aucun danger, surtout s'il est fermé avec soin. Chaque fois qu'on y verse de la crème sur celle qui y est déjà déposée, il faut avoir soin de brasser et de les mêler ensemble. La crème ne doit pas rester dans la crèmière plus de cinq à six jours. Plus tôt vous séparerez le beurre du lait de beurre, plus le premier sera doux et fin. Mais pour conserver cette qualité, il faut qu'il soit parfaitement purgé du lait de beurre. Pour que le battage de la crème opère promptement en été, il faut travailler dans le lieu le plus froid, à sa disposition, par exemple, dans la cave, si elle est assez élevée; en hiver, dans un lieu faiblement réchauffé. Quant au battage, l'instrument en usage presque partout et appelé *moulin à beurre*, offre de grands avantages sur la baratte. Autant que possible, il faut retirer le beurre du moulin, dès qu'il est en grains, car alors le lait de beurre n'a pu se renfermer entre les parties grasses, on le fait sortir entièrement, le lavage est plus facile, et le produit plus agréable au goût. Pour pétrir le beurre, il faut se servir de cueillères ou de palettes de bois, et ne se servir des mains que lorsqu'on ne peut faire autrement; et dans ce cas, il faut que les mains soient nettes et pures de toute transpiration.

Pour la salaison du beurre, nous dirons avec notre *correspondant*: Servez-vous de sel fin, car il pénètre plus facilement toutes les parties, se dissout plus aisément; évitez le gros sel, car il ne peut atteindre que certaines parties de la masse, se dissout péniblement ou pas du tout, son effet est presque nul et par là est cause que le beurre est traversé en tout sens par des veines de différentes couleurs qui ne sont rien moins que des parties détériorées. Placez-le dans un vase propre et bien clos, qui ne permette pas à la saumure de s'en échapper, et qui le mette à couvert du contact de l'air extérieur. Si c'est possible servez-vous de vases de graine, de frêne ou de bois dur. Aussitôt que votre beurre est dans son vase, versez-y de la saumure, qui se répandra entre le contenu et ce vase. Couvrez-le

ensuite d'un linge bien blanc et bien net, imbibé de saumure, et mettez-y de plus une couche de sel. Que le couvercle close le vase parfaitement. En employant ces moyens vous augmenterez de beaucoup le prix de votre beurre, car il pourra être choisi pour l'exportation à l'étranger. Ainsi à l'œuvre et succès.

Crédit Foncier.

Nos lecteurs savent déjà qu'une grande assemblée des délégués du Bas-Canada a été tenue à St. Hyacinthe, le quinze du mois dernier, dans le but de s'occuper de l'établissement d'une banque agricole.

Aujourd'hui cette question est à l'ordre du jour, elle fait le sujet des conversations de tous nos cultivateurs. Le manque d'argent, les intérêts ruineux qu'on impose à ceux qui sont dans la nécessité d'emprunter, tout leur fait désirer l'établissement d'une banque où ils pourraient emprunter à des intérêts réduits, à des conditions faciles. Voici ce que nous disait ces jours derniers un cultivateur bien pensant: "Il faut, de toute nécessité, que le Gouvernement et les Chambres nous viennent en aide, soit en passant une loi qui prohibe l'usure; sous les peines les plus sévères, soit en favorisant l'établissement d'une banque, qui nous permette de laisser les usuriers à l'écart avec leur *cher argent*."

Nous espérons que ce trop juste désir sera rempli, et que dans cette Session même, on en viendra à l'une ou l'autre détermination. Nous ne pouvons douter un instant du bon vouloir de nos législateurs envers la classe agricole.

Chemin Taché.

Nous nous empressons de donner insertion à la Correspondance qui suit, vu les services qu'elle peut rendre à bon nombre de nos lecteurs. L'Agent des Terres de la Couronne pour les cantons désignés dans cette correspondance, y fait preuve, comme toujours, de son zèle à favoriser la colonisation. Au nom de tous les intéressés nous l'en remercions.

M. le Rédacteur,

Permettez-moi de choisir la voie de votre importante et utile publication, pour porter à la connaissance de ceux qui désirent s'établir sur les terres traversées par le *Chemin Taché*, dans les Cantons *Garneau*, *Lafontaine* et *Chapais*, que je suis chargé par le Gouvernement d'octroyer de suite les lots qui se trouvent dans cette partie du Chemin, à ceux qui en feront la demande.

Pour plus d'éclaircissements, voici comment sont situés ces cantons:

Le canton *Garneau* se trouve vis-à-vis la paroisse de St. Jean Port-Joli; le canton *Lafontaine*, vis-à-vis St. Roch des Aulnès; et le canton *Chapais*, vis-à-vis les paroisses de Ste.