

souvent on agite l'air et renouvelle la température.

Remarque bien ceci, mon enfant : les pays renommés pour leurs laiteries le sont ordinairement aussi pour leur propreté. Questionne ceux qui ont vu la Hollande, les Flandres belges, la Flandre française, le pays de Bray, le Jura, la Suisse, et ils te répondront : C'est la pure vérité ; dans ces contrées-là, les maisons ont un air de fête, tout y reluit, en dehors et en dedans ; le cuivre, le fer et l'étain font miroir, les meubles de bois aussi, à force d'avoir été frottés ; les gens font de leur côté, plaisir à voir ; la misère elle-même n'a rien qui répugne ; elle se lave, se raplèce et se brosse. Telle pauvre femme n'est habillée que de morceaux rajustés, mais ces morceaux tiennent ensemble et ont de la fraîcheur.

Pas de propreté, pas de laiterie : voilà la loi.

Et ce n'est pas seulement de la propreté des personnes qu'il s'agit, il s'agit encore de la propreté des ustensiles à l'usage du lait. Ainsi, tous les jours tu laveras les vases de bois avec de l'eau chaude, après quoi tu les frotteras avec du sable fin ou de la terre glaise ; enfin, tu les rinceras à l'eau froide, tu les brosseras avec une brosse de chiendent ou de poils de cochon, afin qu'il ne reste rien dans les rainures, et tu les feras sécher au soleil, devant un feu doux. Tu laveras avec les mêmes soins les vases destinés à la traite, les filtres qui servent à passer le lait, les barattes, les moules à fromage, les cuillères ou les baquets qui servent à lever la crème, les terrines, en un mot tout le mobilier ordinaire de la laiterie.

Ces précautions qui te paraîtront peut-être extrêmes, sont indispensables, crois-le bien. Pour peu qu'il reste de lait, de crème ou de fromage dans les angles ou les jointures des vases, la fermentation se produit, l'aigreur se fait, puis les produits se conservent mal et se gâtent sans que l'on sache pourquoi.

A présent que je t'ai indiqué les mesures de propreté, je vais te parler de la forme des terrines qui reçoivent le lait après la traite. Il y a des ménagères qui n'y regardent pas de très-près et qui font fêche de tout bois. Tu ne les imiteras point. Il y a un choix à faire parmi ces terrines : Les meilleures sont celles qui, en été, refroidissent le lait le plus promptement ; les plus mauvaises, par conséquent, sont celles qui le refroidissent le plus tardivement. Or, le lait se refroidit d'autant mieux qu'il offre à l'air une plus large surface et que sa couche est moins profonde. On a donc intérêt à prendre des vases larges et peu élevés.

Les Anglais et les Américains, qui s'entendent parfaitement aux choses de la laiterie, et qui savent très-bien que plus le refroidissement est rapide en été, plus la montée de la crème est rapide, aussi et complète, ont remplacé les vases de terre et de bois par des vases de zinc, de plomb et d'étain. Si ces métaux-là ont leurs avantages, ils ont en même temps leurs inconvénients ; aussi je ne te conseille point de t'en servir.

Une fois la crème levée, il s'agit de la mettre à part pour la vendre ou la convertir en beurre, selon les usages et les pays. J'en sais qui, à cet effet, prennent tout bonnement les premières jattes qui leur tombent sous la main et les remplissent. Dans une grosse ferme, et quand les vaches laitières sont en nombre le mal n'est pas grand ; mais dans les petites exploitations, alors qu'il faut attendre plusieurs jours et souvent plus d'une semaine avant de battre le beurre, il y a lieu de craindre que la crème ne s'épaississe, ne jaunisse et ne rancisse. Le cas arrivant, on a toutes les peines du monde à obtenir le beurre ; quand on l'a obtenu, il est ordinairement de mauvaise qualité. Il n'y a que la crème fraîche et molle qui donne sans peine du beurre de qualité supérieure. Eh bien, au lieu de te servir de larges jattes, mets ta crème, au fur et à mesure de la levée, dans des vases élevés et à col étroit ; de cette manière, l'air agira difficilement sur elle ; elle n'épaissira pas vite, ne jaunira pas et ne rancira pas.

Ce sont là de bien petits détails ; mais ces petits détails ont une grosse importance, et c'est parce qu'on les ignore ou qu'on les dédaigne que l'on a si souvent à se plaindre des produits de la laiterie.

Plus d'une fois, sans doute, tu as vu de pauvres ménagères se fatiguer, s'essouffler à battre de la crème sans réussir à faire prendre le beurre. Elles en accusent habituellement la mauvaise chance et s'en prennent à toutes espèces de choses, non à elles seules ; on prétend même avoir affaire à des sorciers ; le sor-

cier, c'est la vieille crème ; le sorcier, c'est encore parfois la température. S'il fait trop chaud, le beurre se fait mal ; s'il fait trop froid, le beurre se fait mal encore. Il y a un degré qu'il convient d'observer ; plus haut ou plus bas, on échoue. Une température de quinze à seize degrés de chaleur me semble favorable au battage du beurre, et, pour l'atteindre, il convient de réchauffer la baratte en hiver avec de l'eau froide, soit au moyen d'un baquet, soit au moyen d'un linge mouillé. Enfin, pour ne pas se tromper sur le degré de température et agir à peu près sûrement, toute ménagère doit avoir un thermomètre dans sa laiterie, et qui dit thermomètre dit un petit instrument de verre creux, dans lequel il y a de l'esprit de vin ou du vif argent qui monte dès qu'il fait chaud et qui descend dès que le froid se fait sentir ; se sera l'affaire de \$1 à \$1.50 pour l'achat d'un tel instrument.

(A suivre.)

Ce qu'il faut faire pour avoir de bons domestiques dans les fermes.

Il existe en France, dans le département de l'Ain un modeste village nommé St. Denis. Un instituteur du lieu, nommé Girod, y a établi une Société de lecture qui lui a valu, de la part de la société d'agriculture centrale, une médaille d'or. Mais ce n'est pas le tout de fonder une société, il faut savoir la diriger, la faire vivre et la maintenir. Or, nous tenons à faire passer sous les yeux de nos lecteurs, l'extrait d'une des conférences de ce zélé instituteur. Nous en détachons les passages suivants :

Il n'est pas de plaintes plus générales que celles-ci dans les fermes : " On ne peut plus garder de domestiques ; ils sont intraitables, ils ne veulent pas obéir." Cette situation est tellement pénible à beaucoup de cultivateurs qu'on en voit se retirer de la grande culture pour cette raison.

D'où vient cet état de choses si préjudiciable à l'agriculture ? Les causes en sont multiples et mon but n'est pas de les développer toutes. Je commencerai par faire remarquer que si les excellents domestiques sont moins communs en ce temps-ci qu'au temps passé, cela provient surtout de ce que les excellents maîtres sont moins communs aujourd'hui qu'ils ne l'étaient autrefois. Où sont les cultivateurs qui comprennent et pratiquent consciencieusement leurs devoirs envers leurs domestiques ? Ils ne sont pas en grand nombre. C'est partout un laisser-aller des plus coupables, et qui nuit aux intérêts de tous, des maîtres comme de leurs serviteurs.

Un maître doit trois choses aux serviteurs qu'il emploie : la nourriture, le travail et l'instruction. La nourriture est généralement bonne chez les cultivateurs ; il y a sous ce rapport une grande amélioration. D'ailleurs, on reconnaît que l'homme n'est physiquement capable de travailler que dans la proportion de la nourriture qu'on lui donne. Relativement à l'instruction, tout est à faire : on ne s'en occupe pas. Le personnel des serviteurs est considéré le plus souvent que comme une machine à travailler : l'esprit et l'âme des serviteurs sont complètement oubliés, on ne s'occupe pas de les développer ni de les diriger. C'est pourtant pas là que l'on devrait commencer, si l'on tient à être bien servi. Dès qu'un serviteur entre dans la maison, il faut lui dire : Mon ami, vous serez mon enfant, plutôt qu'un serviteur, et je serai votre père. A ce titre, je vous demande ce que j'attends de ma famille. D'abord, point de juréments, ni de paroles libérales ou impies. Respectez partout la présence de Dieu et l'innocence de mes enfants que je tâche d'élever dans la religion. Vous respecterez la personne de notre pasteur ; vous ferez votre prière tous les matins et tous les soirs : cela donne du courage dans la journée. On ne va pas à l'auberge, mais à l'église, le dimanche. On sert Dieu, on fait ses pâques. On obéit à son maître. On est honnête envers tout le monde ; avec cela, comptez sur moi pour les égards et pour tout ce qui pourra alléger votre travail et faire votre bonheur.

Ces simples paroles servent d'un bon effet. Mais aux paroles il faut joindre les actes, il faut donner soi-même l'exemple de toutes les pratiques religieuses, et cela sincèrement, par conscience. Ainsi, un bon cultivateur doit être exact à se rendre à