

faitement lavé avec de l'eau contenant du borax, il faut l'ébouillanter et ensuite le refroidir avec de l'eau froide.

7. Il faut travailler le beurre à une température qui l'empêchera de devenir grasseux. La température à laquelle on le travaille ou on le mêle a plus d'effet sur le grain et la texture du beurre que n'en ont les opérations qu'il subit. La fraîche atmosphère du matin et une provision d'eau froide dans laquelle on fait flotter le beurre sont des éléments nécessaires au succès.

8. On ne doit se servir pour l'empaquetage que de vases propres et d'apparence attrayante.

9. Il faut recouvrir la surface du beurre avec un linge propre, préparé de la même manière que celui dont on se sert pour le beurre en rouleau.

10. On met sur ce linge une couverture de sel mouillé de l'épaisseur d'un demi-pouce au plus.

11. Il faut souvent ajouter de la saumure au beurre en tinettes ou en barils; on ne jamais laisser se dessécher la couverture de sel; on peut se servir sans ménager, d'une saumure semblable à celle qu'on a mentionnée pour les linges à beurre.

Les marchands et autres personnes quelconques peuvent obtenir des exemplaires du présent bulletin pour distribution, en s'adressant au commissaire d'industrie laitière, Ferme Expérimentale, Ottawa. Ils seront distribués gratis, soit en anglais, soit en français.

J. W. ROBERTSON.

Les privilèges et les chances de la vie agricole

Tout cultivateur a une rare occasion de devenir un manufacturier, un manufacturier idéal, le plus haut type du manufacturier. Les nations les plus prospères et les plus avancées dans la civilisation sont celles dont les exportations quittent ses rivages dans l'état définitif où elles sont livrées à la consommation.

Cette maxime ne s'applique-t-elle pas à la ferme? Webster définit un manufacturier: celui qui transforme les matières premières en marchandises de consommation. C'est là précisément le privilège du cultivateur. Le professeur Roberts dit que l'histoire ne fournit aucun exemple d'une nation arrivée à un certain degré de civilisation, qui se contente pour sa nourriture de quelques produits à l'état brut. Comme exemple il cite les Indiens: "L'indien, dans son froid et misérable wigwam, est un être moins propre et moins sociable que les animaux sauvages; il mange à même son chaudron sa nourriture, composée des carcasses à moitié pourries et des entrailles des bêtes sauvages, garnie parfois de quelques épis de blé-d'inde ou de racines sauvages; il est le type de l'homme produit par une nourriture trop primitive; il ne crée rien, il n'invente rien." Alimentée par une telle nourriture, sa nature ne développait que ses plus bas instincts; il fut incapable de défendre son foyer; de conserver contre les envahisseurs ce grand pays qui était son héritage naturel. Mais qu'advient-il de l'homme qui a pour nourriture du beurre, du lait, du sucre, du pain,

et des fruits succulents? Quels sont les effets, sur l'homme qui les consomme, de ces aliments raffinés, concentrés ou coûteux? Ce magnifique pays que cet homme a conquis, et toutes les forces de la nature qu'il a soumises par sa science, donnent à notre question une réponse qui est la gloire de notre temps. Tous les éléments d'entretien de la vie sont dans le sol que nous foulons aux pieds, ils constituent pour le cultivateur la "matière première." Le ver de terre y puise sa nourriture directement, mais avec un instinct si limité qu'il nous a valu le proverbe sur l'oiseau primitif. D'un autre côté, le sol nourrit l'herbe, le fermier choisit et cultive l'herbe jusqu'à ce qu'elle fleurisse et qu'elle nous donne ce que nous appelons la graine; ce grain, qui a déjà subi deux opérations, nous le donnons en nourriture à la vache; assimilé par elle, il nous reviendra sous forme de succulents steaks, qui, transformés de nouveau dans l'appareil digestif de l'homme, entretiennent le cerveau qui maîtrise l'électricité et souvent la vapeur. Le grain peut encore, dans les glandes mammaires, se transformer en cet aliment complet, le lait qui peut lui aussi sous le magique pouvoir de l'homme, revêtir leur nouvelle forme, et pour citer de nouveau le professeur Roberts: "Lors! il a enchaîné un grain d'or de beurre qui lui est tombé des cieux dans un rayon de soleil!!"

Une nourriture meilleure rend l'homme plus parfait. Améliorer l'alimentation d'un peuple est une noble ambition et une vocation méritoire. De telles améliorations sont particulièrement le privilège des cultivateurs intelligents sous nos latitudes, qui sont des climats bénis. Sir Charles Dilke a écrit: "Les pays de neige sont des pays de gouvernement autonome, d'indépendance personnelle et de véritable valeur; les climats chauds tout autour du monde sont le refuge de l'esclavage et de soumission imbécile." "Là où le blé pousse, on fait des livres; la vie soumise aux rigueurs du froid a plus de muscles, plus de nerf, dit Myrou Reed." N'est-ce pas une coïncidence remarquable que la supériorité de l'intelligence ainsi indiquée appartient précisément à la latitude qui produit la moyenne de culture la plus élevée?

Epoque de la coupe des fourrages.

Les foin sont commencés, c'est le temps d'activité pour les faucheuses et les bras vigoureux de nos braves cultivateurs; déjà même sur nos routes on voit défiler des chariots surchargés, couronnés de faucuses au frais visage, robustes fleurs sur ces herbes odorantes. Cependant il en est encore qui ne se sont pas mis à l'œuvre; il ne faut pas trop différer.

On est loin d'être d'accord sur l'époque où il faut couper les fourrages. Les uns attendent que les herbes aient déflori et que les graines commencent à être formées; d'autres coupent quand la floraison est établie sur le plus grand nombre de plantes.

Dans les prairies naturelles composées d'une grande quantité de plantes différentes qui ne fleurissent pas en