

SECRET POUR FAIRE EN TOUTE SAISON LE BEURRE
DE PRINTEMPS

Il y a des microbes malfaiteurs, cause de la diphtérie, du choléra et de cent autres façons de faire mourir les gens. D'autres microbes sont nos bienfaiteurs, et nous serions bien à plaindre si leur secours nous était enlevé ; c'est au point que, en définitive, nous ne saurions vivre sans les microbes ! Pour ne citer que peu d'exemples, s'ils périssaient tous, nous n'aurions plus ni bière, ni pain, ni beurre ; et, partant, la vie serait bien amère.

Ne parlons aujourd'hui que du beurre, à propos des microbes.

Voici de la crème : des microbes de divers genres travaillent là-dedans—ils ne sont pas à plaindre !—pour la préparer à se convertir en beurre.

Or, l'on a reconnu que, suivant que telle ou telle variété de microbes ou *bacilles* opère dans la crème, le beurre sera pourvue de telle ou telle qualité. Et le beurre du printemps doit le suave arôme qui le distingue à certaine espèce de bacille qui ne fréquente pas la crème d'hiver.

Il n'y avait pas besoin d'aller consulter les aruspices pour savoir ce qu'il fallait faire.—On s'est mis à cultiver le précieux bacille dont il vient d'être question ; on l'a fait se multiplier à l'infini, et l'on en vend, à tel prix le million d'individus, aux fabricants de beurre. Ceux-ci l'incorporent à la crème, et, grâce à ce procédé très scientifique, font tous les mois de l'année le beurre le plus idéalement délicieux. Les New-Yorkais ont déjà de ce beurre sur leurs tables, et s'en lèchent les doigts d'un repas à l'autre.

A Waterloo, dans l'Iowa, on a formé une société pour aider à la préparation et à la diffusion de ces charmants bacilles.

Nous appelons là-dessus l'attention de l'honorable ministre de l'Agriculture, et de nos associations d'industrie laitière.