

les expositions où on l'a exhibé en Canada. Le voici. Saisissez-le bien, et mettez-le à contribution.

On prend toute la traite de lait du soir, sauf quelques vases pour les besoins de la maison, et on la coule dans des cuves faites exprès pour cela. Si le temps est chaud, comme le lait peut alors se coaguler très vite, on emplit des vases d'eau froide ou de glace et on les place dans le lait; puis, le matin on enlève la crème avec un peu de lait qu'on fait chauffer modérément et qu'on mélange avec le lait du soir et celui du matin, le tout élevé à la température du lait frais par l'addition d'un peu d'eau chaude; alors on y ajoute la pressure qu'on a mis tremper le soir dans une pinte d'eau tiède avec une poignée de sel; on brasse le tout pour opérer le mélange et on le recouvre d'une nappe.

Aussitôt que la coagulation s'est opérée, la couche supérieure est retournée pour que la crème se mêle au fromage et une dizaine de minutes s'étant écoulées, on écrase à la main tout le caillé bien fin en le serrant pour en expulser le petit lait et on lui donne un quart d'heure de repos, alors on presse le caillé dans le vaisseau qui le contient, au moyen d'un cercle d'étoffe de crin entouré d'une circonférence de bois plié, d'où on enlève le petit lait à mesure qu'il surgit.

Le caillé est alors coupé et placé sur une toile dans un moule et pressé environ une heure et demie, le rebord est enlevé, mêlé au reste du fromage qu'on retourne dans le moule et qu'on presse encore une heure et demie, après quoi le fromage est divisé en quatre, écrasé bien fin avec les doigts, salé avec un tiers de cueillère à thé de sel pour chaque morceau, en supposant le fromage le produit de cinquante gaulons de lait.

Il est alors placé de nouveau dans un moule entouré d'une circonférence de fer blanc troué, mobile, qui baisse avec le couvercle: une heure et demie après, on retourne le fromage en le changeant de toile et on le remet en presse jusqu'au soir; la même opération se renouvelle le soir, et le matin et le soir du jour suivant. Le troisième jour le fromage est placé dans un moule sans nappe, et salé une journée sur un côté et le lendemain sur l'autre, après être retourné. Le cinquième jour, on le lave avec de l'eau tiède, l'essuie bien sec, et le fait ensuite sécher quelques jours sur une planche unie.

L'opération suivante consiste à le brosser bien net avec de l'eau chaude, à le graisser en le frottant avec une flanelle, avec du beurre ou du saindoux, tout autour et de la largeur d'un pouce à la circonférence sur les deux faces. Le fromage est alors placé sur une planche recouverte d'environ un pouce de paille longue et retournée chaque jour jusqu'à ce qu'il soit sec.

Un peu d'arnica haché (vous trouverez cela chez les Pharmaciens) mis dans un linge, et trempé environ une heure dans une chopine d'eau bouillante, sert à donner la couleur. On ajoute cette eau colorée au lait avant d'y mettre la pressure. — UN AMI DU PROGRÈS. — *Journal d'agriculture de St. Hyacinthe.*

L'à peu près en agriculture

Rien n'est plus généralement adopté en agriculture que l'à peu près. On l'attribue à tout avec raison, parce que tout y est fait sans se rendre compte.

Et pourquoi cela? Cependant est-ce qu'il n'y a pas lieu au contraire de voir clair aux opérations agricoles?

Est-ce qu'il en coûterait beaucoup plus de faire les choses avec connaissance de cause, avec exactitude, avec prévoyance? Non, il faut l'avouer: ce n'est pas dans les habitudes du monde agricole.

On met les proportions de semences à peu près, on donne les rations de ses animaux à peu près, on estime ses fourrages en

magasin à peu près, et à la fin de l'année on établit son inventaire à peu près.

Certes, avec une marge aussi élastique que celle-là, on n'arrivera jamais à faire une opération fructueuse.

Pour faire de l'agriculture une industrie lucrative, il faut chercher à se rendre compte le plus possible, prévoir ses besoins dans l'avenir, afin de les combler au moment qui paraîtra le plus favorable; prévoir les excédants disponibles en fourrages, en grains, afin de vendre dans les meilleures conditions.

Le cultivateur insouciant qui, à la veille d'un hiver rude, estime les fourrages comme devant suffire juste à l'alimentation de son troupeau, fera bien de rationner aussitôt et exactement ses animaux, afin de gagner le printemps sans trop de misère. S'il abandonne ce soin à ses domestiques, un gaspillago effrayant amènera assez tôt un manque complet, forçant à acheter à quelque prix que ce soit.

Combien voyons-nous d'exemples d'imprévoyance de cette nature?

Nous connaissons telle et telle ferme, qui marchait largement aux débuts de l'hiver et qui finissait par réduire à la fin de la saison, par arriver à gagner le mois d'avril avec ses fourrages verts.

Non-seulement il y a la question de quantité, mais il y a la variété de nourriture à établir. Les racines fourragères et les fourrages secs font la base de l'alimentation d'hiver. Cette nourriture sèche et humide se complète bien. En se rendant compte, dès le commencement, on peut l'établir d'une façon régulière pendant toute la saison. Il vaut mieux diminuer la proportion aux débuts et la maintenir tout l'hiver, que de commencer de façon à ne pouvoir la soutenir.

Rien n'est plus fâcheux que ces hauts et ces bas. L'estomac des animaux est une machine se créant des habitudes, des besoins; lorsqu'on cesse un jour ce que l'animal avait la veille, et cela brusquement, il attendra quelque chose, il souffrira, et la souffrance et la gêne de la machine vitale se traduisent par la diminution de produits.

Ainsi donc, en ce qui concerne les animaux, se rendre compte, mesurer, rationner, amènera à leur donner une nourriture uniformément composée pendant toute la mauvaise saison et permettra, dans le cas de déficit, de le connaître assez à temps pour n'être pas forcé d'acheter souvent à un mauvais moment.

Je le répète, il n'y a pas de cultivateur capable d'avoir dans sa tête toutes les appréciations exactes de ce qu'il a, quel que soit son rang, d'ancienneté et sa pratique. Ces estimations le tromperont une fois ou l'autre.

Il est donc beaucoup plus sage de se fier aux chiffres, et les journées pluvieuses permettent bien souvent de faire les mesurages et pesages.

Sans se lancer dans une comptabilité détaillée et difficile, pourquoi ne pas jeter des jalons? se donner des guides pour les opérations et les questions les plus importantes?

En marchant en aveugle, vous ne remédieriez pas au côté faible, vous voudrez le fuir et vous ne pourrez y arriver. Comment voulez-vous savoir quelles sont les opérations qui vous induisent en perte, si vous n'avez pas un guide vous établissant le doit et avoir de vos récoltes? La plus fructueuse vous paraîtra celle qui vous aura donné plus récemment la plus grosse somme, n'est-ce pas? et souvent ce sera, au contraire, celle à supprimer ou à diminuer.

Quand on fait de l'agriculture sérieusement, on est frappé de cette nécessité de se rendre compte, de voir clair à tout.

On rencontre mille difficultés, mais quand on est convaincu, il est facile de les surmonter. Si, sous prétexte que les appréciations agricoles exactes sont difficiles à obtenir, on laisse à