

cultivateurs qui vivent dans un état d'isolement.

Nous ne saurions donc trop engager nos habitants à entrer dans la voie des associations où ils trouveront toujours leurs intérêts.

Les Clubs agricoles, ces utiles institutions que nous regrettions de ne pas voir plus nombreuses dans la Pro-

vince de Québec, seraient encore plus appréciés, s'il prenaient cette importante question en considération, s'ils en faisaient le sujet de leurs délibérations, et si leurs efforts tendaient constamment à faire accepter et établir partout dans leur paroisse, le système de coopération parmi les cultivateurs.



Moyen de guérir les chancres des arbres fruitiers.

Les chancres causent de grands dommages aux arbres fruitiers, ils s'étendent chaque jour davantage et finissent par les faire périr. Voici un moyen de guérison qui donne d'excellents résultats, sans que l'on puisse bien se rendre compte de la façon dont le remède agit. M. Victor Chatel a été plusieurs fois témoin des succès obtenus par ce procédé.

Dans le milieu du chancre et perpendiculairement à la plaie on fait un trou de part en part à la branche avec une vrille ou une percerette ; le mal disparaît peu à peu, la plaie se cicatrice, les coins se scoudent et l'arbre reprend toute sa vigueur comme auparavant. C'est à ce qu'il paraît une large saignée, mais reste à savoir comment il agit. Le fait n'en est pas moins certain.

Voilà tout ce que l'on peut dire.

Moyen pour détruire le puceron lanigère.

Lorsqu'un arbre, et particulièrement le pommier, est attaqué par le puceron lanigère, insecte très malfaisant, la végétation se ralentit et l'arbre devient sérieusement malade. Le moyen suivant pour le détruire est excessivement simple, peu coûteux, et d'une application facile. Sur tous les points où l'arbre est attaqué par le puceron, on constate une teinte blanchâtre ; il suffit alors de tremper un pinceau ou une plume dans une huile quelconque et on frotte l'arbre dans toutes les parties attaquées. L'insecte ne tarde pas à périr et la végétation reprend toute sa vigueur. Ce procédé a été expérimenté par M. Jouvin, maire de la commune du Plessis Grimoult, près Aulnay-sur-Odon, Calvados.)

Fabrication du fromage.

De la présure et des moyens de la préparer.

On appelle *présumer* la substance solide ou liquide qu'on emploi pour obtenir artificiellement la coagulation du lait.

Nous traduisons de l'excellent ouvrage *The Cattle*, de MM. Martin et Raybirde, le passage suivant relatif au mode anglais de préparation de la présure, parce qu'il renferme des détails précis et pratiques que nous n'avons rencontrés nulle part ailleurs :

« L'opération première, dans la fabrication des fromages, c'est la séparation du caillé avec le petit-lait, qui s'obtient en le laissant aigrir, mais le fromage est alors de qualité inférieure ; il est difficile, d'ailleurs, d'arrêter la fermentation acide et d'empêcher la fermentation putride. Différentes substances ajoutées au lait amènent une prompte séparation du caillé et du petit-lait. Tout acide coagule le lait ; l'acide muriatique est employé avec succès en Hollande. Plusieurs végétaux contiennent des acides qui font rapidement aussi cailler le lait ; tel est le jus du figuier, la fleur d'artichaut, le jus de citron. »

Mais on peut se procurer la meilleure présure en substituant à ces substances le liquide gastrique qu'on trouve dans l'estomac d'un jeune veau non sevré. Ce liquide coagule promptement le lait que boit le veau, et toute la difficulté consiste à le recueillir, à le préserver de la putréfaction du moment qu'il est enlevé de l'estomac du veau.

« La préparation de la présure, c'est ainsi qu'on l'appelle, est une partie importante de la fabrication des fromages. La méthode suivante peut être regardée comme la plus simple, et, cependant, la meilleure. Aussitôt qu'on a tué un veau élevé au lait, on enlève l'estomac, et plus le veau a tête abondamment, mieux c'est. On gratte la membrane extérieure, et on enlève avec soin toute la graisse et toute les membranes inutiles, pour ne conserver que la membrane interne. Le lait coagulé est enlevé et examiné, et on en extait soigneusement toutes les substances étrangères qui s'y peuvent rencontrer.

On en fait sortir tout le petit-lait en le pressant dans un linge, puis on replace dans l'estomac avec une grande quantité du meilleur sel. Quelques personnes y ajoutent un peu d'alun, d'autres différentes herbes et épices ; en vue de donner au fromage une saveur particulière ; mais du sel ordinaire suffit parfaitement. Les membranes ou poches, ainsi qu'on les appelle, sont placées dans un pot et recouvertes d'une solution saturée de sel, dans laquelle on les laisse macérer pendant quelques heures ; mais