

fromage dans ce pays peuvent produire du fromage possédant les qualités particulières du fromage anglais. On a pensé pendant un certain temps que le climat, le sol et la qualité du fourrage pouvaient produire une différence dans la qualité du fromage, mais la différence dans le goût, l'odeur et la couleur sont reconnus dépendre principalement de la manière de le faire. La présure et le sel dont on se sert ont aussi quelque influence, mais c'est principalement par l'extraction du petit lait, qui retient la solution du sucre de lait, qu'on obtient la bonne odeur des meilleures espèces de fromage. Le beurre, qui reste plus ou moins dans le fromage et qui n'a aucune qualité se décompose graduellement. Ce changement est produit par le sucre de lait qui devient un acide lactique, par l'action duquel sur le beurre et le caséum du fromage, se forment plusieurs acides, dont dépend l'aéreté et la saveur aromatique. Pour hâter ce qu'on appelle la maturité du fromage, la chaleur est souvent trop grande dans la maison où l'on fait le fromage tel que 80 à 90 deg. Fahrenheit, de 40 à 50 deg. est une chaleur suffisante pour la maturité du fromage de Roguefort. La demande du fromage et la hausse des prix, ont induit les manufacturiers à le faire à la hâte, au détriment de la qualité ; de là on a rarement du fromage d'une saveur supérieure. Le fromage a acquis une grande réputation, et on en fait une grande exportation en Australie ; en conséquence il est devenu plus rare, ce qui en a fait augmenter le prix considérablement. Pendant les neuf mois derniers, nous en avons importé 12,500 quintaux ; valeur de £46,182 ; pendant les mois correspondants en 1843, il en fut importé 25,709 quintaux, valeur de £93,709.

La Société d'Agriculture d'Ayrshire a pris une démarche judiciaire, en députant deux de ses membres reconnus pour leurs efforts heureux à imiter le fromage anglais, dans les manufactures de fromage des districts du sud. Ces messieurs firent un rapport détaillé des meilleures manufactures en Angleterre, qui produira sans doute de bons effets. Ce qui suit sont les principaux points de leurs rapport.

Ils parlent d'abord du célèbre fromage de Gloucester. Une grande partie des manufactures ne font pas de bon fromage, parce qu'une grande partie de la crème est ôtée du lait. Le fromage ordinaire de Gloucester, qui se fait ordinairement à Berkeley, est par meules de quinze pouces et demi de diamètre, et de deux à quatre pouces d'épaisseur. Ce qui donne à peu près huit meules par quintaux. La qualité du fromage double de Gloucester est originairement la même ; mais les meules sont une fois plus épaisses, et on le garde plus longtemps, ce qui occasionne le haut prix qu'il se vend.

Les grands vases de plomb et quelques-uns des autres ustensiles dont on se sert dans les manufactures de Berkeley sont excellents. Les cuves, comme la plus grande partie des nôtres, sont de bois ; mais les éclisses sont bien supérieures aux nôtres. Elles sont faites d'orme, et sont cerclées d'un seul morceau de bois. Leur surface est bien polie ; et comme elles sont cerclées en bois, il n'y a rien pour les ronger. Avec un peu de soin, elles durent bien longtemps. Il paraît que l'on fait chauffer le lait, dans les meilleures manufactures, quand la présure est ajoutée, jusqu'à 80 à 90 deg. Fahr., suivant la température de l'atmosphère, le point le plus bas en chaleur, et le plus chaud en froid. En Ecosse on va jusqu'à 100 degrés. La présure est préparée dans le printemps ; dans les meilleures manufactures on en fait assez pour la saison. On garde les vélins pendant un an ; cette pratique est générale en Angleterre. La couleur du fromage de Gloucester est le rouge vénitien, appliqué après que le fromage est pressé.

La couleur du fromage de Wiltshire vient de l'anisette que l'on met dans le lait. On en met suffisamment pour donner au fromage la couleur de brun-rouge. On se procure l'anisette en bouteilles, en liquide, et on en met pour donner la couleur. Le fromage n'est pas mûri par une chaleur artificielle à Gloucester et à Wiltshire. Le fromage Cheddar est tenu à une température de 55 à 60 degrés pendant les temps froids par la chaleur d'un poêle.

Toutes les manufactures que visita le comité semblaient être des modèles de propreté et de bon ordre. On a bien soin des planchers, des murs et surtout des ustensiles. Les employés sont habillés proprement et d'une manière convenable à leur ouvrage. Ils s'appergurent qu'en Angleterre on se servit de gros sel, purifié de la chaux et de la magnésie, tandis qu'en Ecosse on se sert de sel de mer tel qu'il est. La députation préféra le fromage de Cheddar. (Ils n'avaient pas visité celui de Cheshire) comme étant le préféré à Ayrshire, et parce que c'est celui qui se vend le plus cher dans les marchés. Ce qui suit sont les prix comparatifs :—

que ce n'était pas un bien bon prix en compensation du travail extra, et cette année il fait des fromages de quatre au quintaux. Dans une manufacture immense, de soixante vaches appartenant à M^{me} Harding, ils trouvèrent une conduite supérieure. Ce qui suit est un état des prix de son fromage comparés avec ceux du fromage de Ayrshire. Pendant les douze ans derniers, soixante-quatre chelins par quintaux ou à peu près treize chelins et dix-huit sous par meule, a été le plus bas prix pour lequel M^{me} Harding a vendu le fromage qu'elle avait fait dans l'été. Avant ce temps le fromage d'Ayrshire avait été difficilement vendu pour sept chelins et trois deniers la meule. La différence des prix a été plus grande dans les temps durs.

Il est évident que si notre fromage écossais pouvait être fait de même qualité que celui de M^{me} Harding, il deviendrait bientôt d'une plus grande importance. La proportion de beurre fut trouvée par le professeur Anderson toujours prépondérante en faveur des manufactures écossaises, cependant inférieure en valeur sur les marchés, par l'absence de la mine du fromage anglais. Ceci vient du fromage de manufacture anglaise, excepté celui de Stilton, contenant plus de caséum, et moins de beurre, étant fait de lait dont une partie de la crème a été ôtée comme le lait du soir qu'on laisse jusqu'au matin, et dont on ôte alors la crème, et que l'on ajoute au lait traité le matin. Dans le fromage de Cheddar, Gloucester, etc., on n'ôte à peu près que la moitié du lait. Le beurre que l'on fait du lait vaut presque la double valeur du prix ordinaire du fromage. Le manufacturier écossais, en perdant le profit de la vente du beurre, perd aussi en obtenant un prix bien plus bas pour son fromage vendu à la livre preuve convaincante qu'il est important d'avoir de bonnes méthodes pour manufacturer et préparer le fromage.

Ceux qui ont des laiteries ont ou devraient avoir des cochons. Voici un rapport d'un toit à cochons, en Angleterre. A l'établissement de M. Sadler nous avons eu l'occasion de voir des cochons noirs de Berkshire, aussi bien tenus que si ils l'étaient par une personne qui en ferait profession. Dans son troupeau, composé de 300, il n'y en avait pas un qui n'eût les quatre pattes blanches, une tache blanche entre les deux yeux, et quelques poils blancs derrière les épaules ; ce qui prouve la pureté de cette race.

	1850.	1851.
Simple Gloucester,	44s	42s
Double Wilts,	45s à 50s	44s à 50s
Pain de Wilts,	50s à 56s	48s à 52s
Cheddar,	66s	64s
	1852.	1853.
Simple Gloucester,	42s	56s
Double Wilts,	44s à 40s	60s à 66s
Pain de Wilts,	50s à 56s	65s à 70s
Cheddar,	70s	75s

La meule de fromage ordinaire est de la même qualité que les meules doubles de Wilts, mais par rapport à sa petitesse elle donne beaucoup de troubles dans la manufacture. Dans une des manufactures de M. Sadler, où l'on faisait des petits fromages l'an dernier, on pouvait en faire pas moins de 480 dans les cuves chaque matin. Quoique M. Sadler eût 73 chelins pour eux, il pense

tels appels est que les cultivateurs, en con-

Il est évident que si notre fromage écossais pouvait être fait de même qualité que celui de M^{me} Harding, il deviendrait bientôt d'une plus grande importance. La proportion de beurre fut trouvée par le professeur Anderson toujours prépondérante en faveur des manufactures écossaises, cependant inférieure en valeur sur les marchés, par l'absence de la mine du fromage anglais. Ceci vient du fromage de manufacture anglaise, excepté celui de Stilton, contenant plus de caséum, et moins de beurre, étant fait de lait dont une partie de la crème a été ôtée comme le lait du soir qu'on laisse jusqu'au matin, et dont on ôte alors la crème, et que l'on ajoute au lait traité le matin. Dans le fromage de Cheddar, Gloucester, etc., on n'ôte à peu près que la moitié du lait. Le beurre que l'on fait du lait vaut presque la double valeur du prix ordinaire du fromage. Le manufacturier écossais, en perdant le profit de la vente du beurre, perd aussi en obtenant un prix bien plus bas pour son fromage vendu à la livre preuve convaincante qu'il est important d'avoir de bonnes méthodes pour manufacturer et préparer le fromage.

Ceux qui ont des laiteries ont ou devraient avoir des cochons. Voici un rapport d'un toit à cochons, en Angleterre. A l'établissement de M. Sadler nous avons eu l'occasion de voir des cochons noirs de Berkshire, aussi bien tenus que si ils l'étaient par une personne qui en ferait profession. Dans son troupeau, composé de 300, il n'y en avait pas un qui n'eût les quatre pattes blanches, une tache blanche entre les deux yeux, et quelques poils blancs derrière les épaules ; ce qui prouve la pureté de cette race.

FUMIER FAIT CHEZ SOI.
Nous avons déjà, dans ce journal, fait appel aux cultivateurs sur le sujet de conserver et de faire eux-mêmes le fumier qu'il leur faut, au lieu d'envoyer de l'argent au Pérou, ou de le donner à quelques glorieux quoique peut-être malhonnêtes manufacturiers d'anglais ou autre fertilissant chimique. Une des considérations qui nous forcent à faire de tels appels est que les cultivateurs, en con-

Il est évident que si notre fromage écossais pouvait être fait de même qualité que celui de M^{me} Harding, il deviendrait bientôt d'une plus grande importance. La proportion de beurre fut trouvée par le professeur Anderson toujours prépondérante en faveur des manufactures écossaises, cependant inférieure en valeur sur les marchés, par l'absence de la mine du fromage anglais. Ceci vient du fromage de manufacture anglaise, excepté celui de Stilton, contenant plus de caséum, et moins de beurre, étant fait de lait dont une partie de la crème a été ôtée comme le lait du soir qu'on laisse jusqu'au matin, et dont on ôte alors la crème, et que l'on ajoute au lait traité le matin. Dans le fromage de Cheddar, Gloucester, etc., on n'ôte à peu près que la moitié du lait. Le beurre que l'on fait du lait vaut presque la double valeur du prix ordinaire du fromage. Le manufacturier écossais, en perdant le profit de la vente du beurre, perd aussi en obtenant un prix bien plus bas pour son fromage vendu à la livre preuve convaincante qu'il est important d'avoir de bonnes méthodes pour manufacturer et préparer le fromage.

Ceux qui ont des laiteries ont ou devraient avoir des cochons. Voici un rapport d'un toit à cochons, en Angleterre. A l'établissement de M. Sadler nous avons eu l'occasion de voir des cochons noirs de Berkshire, aussi bien tenus que si ils l'étaient par une personne qui en ferait profession. Dans son troupeau, composé de 300, il n'y en avait pas un qui n'eût les quatre pattes blanches, une tache blanche entre les deux yeux, et quelques poils blancs derrière les épaules ; ce qui prouve la pureté de cette race.

FUMIER FAIT CHEZ SOI.
Nous avons déjà, dans ce journal, fait appel aux cultivateurs sur le sujet de conserver et de faire eux-mêmes le fumier qu'il leur faut, au lieu d'envoyer de l'argent au Pérou, ou de le donner à quelques glorieux quoique peut-être malhonnêtes manufacturiers d'anglais ou autre fertilissant chimique. Une des considérations qui nous forcent à faire de tels appels est que les cultivateurs, en con-

FUMIER FAIT CHEZ SOI.
Nous avons déjà, dans ce journal, fait appel aux cultivateurs sur le sujet de conserver et de faire eux-mêmes le fumier qu'il leur faut, au lieu d'envoyer de l'argent au Pérou, ou de le donner à quelques glorieux quoique peut-être malhonnêtes manufacturiers d'anglais ou autre fertilissant chimique. Une des considérations qui nous forcent à faire de tels appels est que les cultivateurs, en con-

FUMIER FAIT CHEZ SOI.
Nous avons déjà, dans ce journal, fait appel aux cultivateurs sur le sujet de conserver et de faire eux-mêmes le fumier qu'il leur faut, au lieu d'envoyer de l'argent au Pérou, ou de le donner à quelques glorieux quoique peut-être malhonnêtes manufacturiers d'anglais ou autre fertilissant chimique. Une des considérations qui nous forcent à faire de tels appels est que les cultivateurs, en con-