

comparer à celles relatives à l'instruction et à l'encouragement de l'agriculture. Ici nulle question politique entre les parties; c'est la cause de tous et qui a droit au soutien universel. Nous nous proposons d'envoyer quelques numéros de ce journal en Anglais et en Français dans chaque paroisse du Canada Est, afin que le Clergé en fasse la distribution ainsi qu'aux écoles du pays. Nous n'offrons aucune garantie quand à l'avenir pour la conduite de ce journal, si ce n'est nos efforts continués dans la même cause sans rétribution. Nous désirons seulement être à l'abri d'une perte future, jusqu'à ce que la publication puisse se soutenir par elle-même, et ensuite nous désirerions obtenir une rémunération capable de nous mettre en état de nous dévouer plus entièrement à ce sujet, afin de pouvoir l'égaliser à tout ce qui se publie de cette nature dans l'Amérique du Nord. Montréal, la capitale de l'Amérique Britannique, ne devrait être surpassée par aucune autre en fait d'améliorations agricoles.

FROMAGES VERTS, DE LAIT ÉCRÉMÉ, DE CREME ET AUTRES.

Le fromage vert est fait en trempant deux parties de sauge dans du lait, avec des feuilles de souci et un peu de persil, le tout bien pilé, et le mêlant ensuite avec le lait caillé qu'on prépare pour la presse. Ce mélange peut être irrégulier ou fait avec goût, suivant la fantaisie de l'ouvrier. Le fromage vert est principalement fait dans le Wiltshire.

Le fromage écrémé pour l'ordinaire se fait en partie au Comté de Suffolk, delà on l'appelle souvent fromage de Suffolk. On mêle le lait caillé dans le petit lait et on verse le tout après l'avoir laissé reposer; ce qui reste de petit lait avec le lait caillé est mis dans un cloir à grosses tissures, et, étant au froid, on le presse avec autant de force que possible. On le met ensuite dans une éclisse et on le presse pendant quelques minutes pour ôter ce qui reste de petit lait. Le petit lait étant ainsi parfaitement extrait du lait caillé est ôté de nouveau, brisé aussi menu que possible, salé et remis sous presse. Les autres opérations ne varient pas essentiellement de celles qu'on a adopté dans les Districts au fromage, mais on les termine plus faiblement avec le lait caillé et écrémé, par ce que ci coagulation et la séparation subséquente au petit lait sont plus faciles et requièrent moins de soins et d'actions de la presse subséquemment que lorsque le lait est réuni à la crème. Le fromage de Suffolk forme en partie l'approvisionnement de tous les bâtimens, par ce qu'il est plus à l'épreuve des températures chaudes que l'autre, mais son trait principal est qu'il est dur comme de la corne et très indigeste. On en fait une meilleure sorte au Dorsetshire, quoique la seule différence perceptible en fait de confection soit qu'on met la présure et le lait ensem-

ble plus à froid, par ce qu'avec du lait chaud et l'application immédiate de la présure, le petit lait s'écoule si rapidement que le fromage en est appauvri et rendu plus dur.

Le fromage à la crème est généralement fait en Août ou Septembre, le lait étant, vers ce tems, plus riche et de meilleure qualité que dans d'autres tems de l'année. Ces fromages sont plus sujets à la détérioration que les autres sortes inférieures par ce qu'ils sont trop refroidis ou gèlent même avant de se durcir, et quand une fois la gelée a pénétré un fromage, toute la bonne qualité en est détruite, et il devient insipide et de mauvais goût, ou il se putrifie; delà il suit que cette sorte de fromage devrait toujours être tenue chaudement et particulièrement à l'abri de la gelée jusqu'à évaporation parfaite, autrement tous les avantages de sa belle qualité seront perdus. On n'a besoin pourtant du fromage à la crème que pour l'usage immédiat; et cette sorte, telle qu'on l'appelle communément, n'est autre chose que de la crème douce et séchée, et mise dans une petite éclisse à fromage d'environ un pouce et demi de profondeur, ayant des trous au fond pour favoriser l'exsudation et ayant des joncs ou des arbres de maïs arrangés, de façon qu'on puisse tourner le fromage sans y toucher. C'est ainsi que les célèbres fromages à la crème de Bath et de York sont confectionnés, quand ils ne sont point contrefaits; mais la plupart de ceux qu'on vend ne sont en effet composés que de lait.

Le fromage nouveau, tel qu'on le nomme à Londres, est un fromage du commencement de l'été fait avec du lait frais et environ un tiers d'eau chaude. Après que le petit lait est ôté, le lait caillé se conserve soigneusement en entier, et est étendu sur une nappe à l'épaisseur d'un peu moins d'un pouce. On le presse alors bien doucement pendant quelques heures, et, en ôtant de l'éclisse, on le couvre encore d'une nappe, et on le place à la chaleur, par ce qu'il s'agit de le vendre immédiatement.

Ces espèces (savoir: le *Gloucester*, *Hilton*, *Wiltshire*, *Dunlop* et autres énumérés plus haut) en fait de fromages anglais sont celles qui sont le plus généralement estimées; les autres sortes, ainsi que celles des fromages étrangers, sont en même tems trop nombreuses et de trop peu d'intérêt au facteur pour requérir aucuns détails. Le procédé de la confection de fromage est bien plus difficile que celui de faire le beurre; et la qualité dépend peut-être plus de la main d'œuvre que de la richesse du lait. La température où le lait est gardé avant d'être manufacturé en fromage, et celle à laquelle il commence à se coaguer et cailler, sont des objets de la plus grande importance pour la direction d'une laiterie aux fromages. La première de ces températures ne doit pas excéder 55° et même est au-dessous de 50° de Fahrenheit; quand à la dernière, elle devrait s'élever à 90° ou 95° degrés. Si le lait se trouve à plus de 55°, il en écrémera moins facilement; outre qu'il peut devenir aigre et communiquer un mauvais goût au fromage; et si l'on passe à l'autre extrême, quand au