

douceur et précaution, je ne vois pas pourquoi tout un chacun ne réussirait pas.

Amis cultivateurs, nous avons vu, vous et moi, les premiers soins qu'il faut donner aux chevaux ; il serait trop malheureux de s'arrêter en si bon chemin. Vous aimez les chevaux, je ne les déteste pas. Nous sommes à peu près du même goût. Si vous le permettez, nous continuerons nos petites causeries ; nos femmes se fâcheront et nous traiteront de maquignons ; qu'importe ! nous les laissons bien parler dentelles et fichus !

D C EMILE ROY.

Fabrication du Fromage.

Cher monsieur — Je prends la liberté d'attirer l'attention des fabricants de fromage en général sur certains faits concernant la coloration du fromage.

Je crois que le temps n'est pas éloigné où l'on ne colorera pas le fromage, car la coloration se fait au préjudice de la saveur et des qualités de conservation, dans tous les cas, et quand ce fait sera généralement connu des consommateurs, on cessera de pratiquer la coloration.

Toutefois le fromage coloré est maintenant en demande, et comme il nous faut pourvoir aux commandes du marché, la question de savoir comment obtenir le meilleur moyen de coloration au plus bas prix possible, mérite notre considération. L'anatto est le principe colorant qui fait la base de toutes les préparations que nous offre le marché ; et partant de là, on pourrait croire que ces préparations devraient être d'un prix uniforme. Mais dans la pratique, je constate qu'il en coûte plus de trois fois autant pour colorer une certaine quantité de fromage avec certaines de ces préparations, qu'il n'en coûte avec une préparation d'anatto à l'état pur ou d'annattoïne que chaque fabricant de fromage peut préparer pour lui-même.

C'est pour faire ressortir les avantages pécuniaires que retirerait le fabricant, et pour donner la recette pour préparer la couleur, que j'écris la présente lettre dans le journal.

Il y a plusieurs marques d'anatto dont quelques uns sont, comme je l'ai constaté, falsifiées considérablement au moyen de diverses substances, telles que le sel, la potasse et l'argile rouge. Il est très difficile de se procurer de l'anatto pur.

Toutefois, il en est tout autrement avec l'annattoïne, car on peut trouver cette substance tout-à-fait pure ; et je trouve que c'est la plus sûre, la meilleure aussi bien que la plus économique.

D'après plusieurs essais et un grand nombre de rapports, je constate que la coloration de 100 lbs. de fromage coûte de 8 à 15 centins avec les extraits d'anatto achetés en jarres ou pot ou au gallon.

Cette dépense, dans une fabrique de 400 vaches, représente un montant de \$80 à \$150 par saison, tandis que, avec l'annattoïne qui peut être préparée par n'importe qui en suivant les prescriptions indiquées plus bas, le coût ne serait que de \$25 à \$35. Ceci ferait réaliser à une grande fabrique une économie de \$55 à \$115 par saison.

L'annattoïne coûte environ \$1.25 la livre en petites quantités ; une barre fera 4 gallons d'une excellente matière colorante coûtant moins de 40 centins par gallon.

Un gallon colorera de 1200 à 1500 livres de fromage, ce qui représente une dépense de 2½ à 3 centins par cent livres.

Voici comment on prépare cette matière colorante : prenez 1 lb. d'annattoïne et mettez la dans 2 gallons d'eau pure douce et froide.

Dans un autre vase, mettez 2 lbs. de potasse pure, 2 lbs. du meilleur carbonate de soda (*Salsodu*), ½ lb. du meilleur salpêtre, et 1 lb. de sel. Ajoutez 2 gallons d'eau chaude. Remuez les deux mélanges séparément pendant 24 heures,

puis mêlez-les ensemble, et remuez fréquemment pendant 48 heures, et mettez-les ensuite dans des pots ou des jarres, que vous placerez dans un endroit sombre et frais mais hors d'atteinte de la gelée. ½ oz. ou un 1 oz. suffira pour 10 lbs. de fromage.

Pour vous en servir, mesurez la couleur, et ajoutez-y trois fois la quantité d'eau chaude avant de la mettre dans le lait. Cette couleur se conservera longtemps, si on suit les prescriptions que je viens d'indiquer.

(Traduit de l'anglais.)

J. M. JOCELYN.

NOS GRAVURES.

Water Sprite. — Vache durham issue d'une descendante du grand Norfolk (2377) par le 4ème Duke of Northumberland.

Groupe de cochons berkshires.

Moutons de foie et manière de les faire et de les couvrir en chaume.

Trappe à rats.

LES DINDONNEAUX.

S'il est un oiseau de basse-cour qui présente toutes les apparences de la vigueur, de la force et de la rusticité, c'est assurément le dindon. On est tout surpris, quand on l'a vu mangeant de tout avec gloutonnerie : grain, pâtée, verdure, couchant dans les branches d'arbres, exposé au vent ou aux frimas les plus rigoureux, sans jamais paraître incommodé, de voir combien les jeunes sont chétifs et délicats, combien ils redoutent les intempéries, combien il faut un choix minutieux dans leur nourriture et de précautions pour leur entretien.

Jusqu'à l'âge où il a pris rang parmi les adultes, le dindonneau réclame des soins assidus, tout autant, sinon plus, que les pousins des races les plus rares, souvent autant que des faisandeaux, dont l'avenir est cependant beaucoup plus brillant.

Une promenade le matin dans la rosée est pernicieuse ; un coup de soleil est mortel. Toutes les maladies qui ravagent les faisanderies : ophthalmie, diphtérie, ver rouge, diarrhée, ont pris sur les dindonneaux, aussi les mêmes soins doivent-ils être employés pour les protéger.

Malgré ces difficultés, l'élevage du dindon est loin d'être inabordable ; il suffirait d'en donner comme preuve les nombreux troupeaux que l'on rencontre dans les plaines de la Lorraine, de la Champagne et de la Beauce, un peu partout, du reste, sous la conduite de la petite gardeuse.....

Donc, mesdames, ne perdez pas patience pour une ou deux couvées manquées ; quelques petits soins à propos, un régime en rapport avec le tempérament spécial des oiseaux que vous désirez élever, et les ennuis disparaîtront.

Le dindon, originaire d'un climat beaucoup plus chaud que le nôtre, a besoin d'une alimentation à la fois tonique et rafraîchissante dont se passent volontiers les volailles indigènes. Bien qu'à l'état sauvage et primitif on le rencontre dans les forêts comme le faisau et que, par conséquent, sa nourriture doive se composer, comme celle de la plupart des oiseaux, de graines, de verdure et d'insectes, la nourriture animale ne semble pas nécessaire à son développement ; la pâtée de mie de pain, d'œufs durs et d'orties blanches hachés, lui suffit amplement ; quelques grains de millet et de petit blé comme supplément, et le libre pâturage dans la prairie, où du matin au soir il ne cesse de picorer, voilà ce qui lui convient le mieux.

Tout le monde est d'accord à reconnaître que le dindon a une crise difficile à traverser : c'est le moment où poussent les caroncules rouges qui garnissent le tour de la tête, où,