

## Appareil à fromage Jocelyn.

*Monsieur*.—Sur le numéro de septembre de la Gazette d'agriculture, vous recommandiez un appareil pour fabriquer le fromage à domicile ; un certain nombre de cultivateurs ont été émerveillés de cette découverte, surtout si cet appareil peut être profitable pour fabriquer le fromage à la maison tout cela, plusieurs de mes voisins m'ont prié de vous écrire pour savoir premièrement de quelle manière on s'y prend pour chauffer le lait, secondement, quel temps il faut pour faire le fromage, troisièmement, si une personne qui n'a aucune notion sur la manière de faire du fromage peut faire du bon fromage, de première qualité, rien que avec une brochure de l'inventeur Jocelyn, sur la fabrication du fromage ; quatrièmement, si cet appareil doit être dans une bâtisse exprès ou s'il peut se mettre dans la maison ; en un mot, de nous dire tout ce qui pourrait nous intéresser touchant le dit appareil, car plusieurs sont d'avis d'en acheter au printemps si votre réponse est favorable. Si vous avez des gravures de cet appareil et des brochures sur la manière de les faire fonctionner je vous prie bien de m'en envoyer une et je vous prie de plus de me répondre au plus tôt en obligeant infiniment votre très dévoué serviteur,

PASCHAL BERGERON.

*Réponse par M. Jocelyn*.—En réponse aux questions ci-dessus posées, je dirai : 1. Le lait est chauffé sur le même principe que dans les fabriques, excepté qu'on se sert d'eau chaude au lieu de vapeur. L'eau peut être chauffée sur le poêle de cuisine ou bien où cela est le plus commode. Une faible quantité d'eau est nécessaire, et cette même eau peut être chauffée de nouveau pour chauffer le caillé. Je pense que la direction donnée rend ce point facile à comprendre.

2. Le temps requis variera suivant la condition du lait, la saison, mais comme l'appareil est destiné à être monté dans la maison, on peut le surveiller sans y consacrer beaucoup de temps, car pendant que les changements s'opèrent dans le lait et le caillé, la personne qui le surveille peut vaquer aux autres ouvrages dans la maison, et bien que le temps qui s'écoule depuis le commencement du chauffage du lait jusqu'à la mise en presse du fromage, puisse être de deux à quatre heures, le temps réellement consacré à l'opération ne devrait pas excéder une heure dans aucun cas, et pourra souvent être plus court.

3. Bien qu'il serait préférable pour le commençant, et que cela lui donnerait plus de confiance, d'avoir des instructions personnelles d'un fabricant de fromage expérimenté, cependant, après deux ou trois jours de fabrication et avec une attention soutenue à observer la direction, on n'éprouvera aucune difficulté. Mais, en ceci comme en toute autre chose, la pratique rend la chose plus facile.

Le fromage étant fait d'après les mêmes principes que dans la fabrique et avec du lait en meilleure condition qu'il ne peut l'être quand trente ou cinquante laiteries sont combinées, on est naturellement en droit d'espérer un meilleur produit que le fromage ordinaire de fabrique, et je suis heureux de pouvoir montrer du fromage fait avec cet appareil qui est réellement ce qu'on a droit d'espérer qu'il soit.

4. Tout l'appareil peut être facilement remué par deux garçons de 12 ans, de capacité ordinaire, et porté là où on peut s'en servir le plus commodément, mais il est spécialement fait pour la cuisine, et quand on ne s'en sert pas, on peut le refermer comme un portefeuille et il n'occupe alors qu'un espace de 26 x 38 pouces, et pendant qu'on s'en sert, il n'occupe que 26 x 90 pouces d'espace.

Je crois bon de dire, ici, que en combinant cet appareil, j'ai eu en vue surtout les quatre considérations suivantes, savoir :

1. Économie dans le coût de construction ;
2. Perfection du travail ;
3. Simplicité des détails de l'appareil ;
4. Solidité du tout.

Après l'avoir construit de mon mieux, je puis consciencieusement recommander à tout cultivateur qui garde six vaches ou plus de se procurer un de ces appareils.

Bien à vous,

J. M. JOCELYN.

## La vache canadienne.

J. A. COUTURE ECR., M. V. QI BRECK.

*Mon cher Monsieur*.—Je ne saurais assez vous louer, et le pays devra vous être reconnaissant, pour les efforts, que vous faites pour faire sortir la race bovine canadienne de l'état d'abandon et de mépris où une négligence plus que séculaire semblait l'avoir irrévocablement reléguée.

La vache canadienne, je suis heureux qu'on le reconnaisse aujourd'hui, n'est inférieure, pour le produit du lait et du beurre, à aucune race, soit anglaise, soit écossaise, au même traitement. Ainsi, lorsque l'on établit une comparaison entre la vache canadienne et la vache anglaise et qu'on remarque que l'avantage est à cette dernière, on doit attribuer la cause de cette différence, aux différents traitements auxquels l'une et l'autre sont soumises.

Un anglais me le faisait remarquer un jour en ces termes : "Je remarque un fait curieux, me dit-il, on se procure une vache canadienne d'un Canadien, elle est maigre et chétive et ne donne pas grands profits la première année ; l'année suivante, elle est tellement refaite que son ancien maître ne la reconnaît plus et elle est aussi profitable que les nôtres ; d'un autre côté, un canadien se procure-t-il une vache anglaise, l'année suivante, elle est tellement desossée qu'à notre tour nous ne la reconnaissons plus et n'est pas plus profitable qu'une vache canadienne au même soin !" — C'est que, lui dis-je, la vache anglaise, entre les mains d'un canadien, le temps d'apprendre le français dans le cours d'une année. Il comprit ce que je voulais dire et se mit à rire.

Un jour, un cultivateur canadien rencontre un de ses amis, au printemps, à la porte de l'église : "Comment sont tes animaux, ce printemps, Jean ?" "Je t'assure qu'ils sont bien alertes, répondit Jean, ils se lèvent encore à leurs propres frais." Avec un traitement qui ne permet pas aux vaches canadiennes d'autres promesses que de se lever seules, sans la mesurer, on voit la traite d'ici. Quand le canadien comprendra-t-il que la vache, qu'elle soit anglaise ou canadienne, si elle est mal hibernée, ne donnera pas de lait, ou peu de lait, l'hiver, et guère plus de la moitié de sa traite, l'été, quelque soit le pâturage où on la mette ? La vache ainsi mal hibernée est en véritable convalescence au moment où elle reprend l'hérbe, et la nature chez elle commence par satisfaire les premières exigences.

Le cultivateur canadien, avant de tant s'enthousiasmer pour les races étrangères, devrait, par un soin judicieux, apprendre ce que la race du pays peut lui rapporter de profit.

Pour économiser le foin, on ne donne aux vaches que de la paille sèche, et dans bien des cas, c'est pour vendre du foin ; l'été, on les met paître sur une friche nue, et l'automne, pour économiser même sur la paille, on ne les entre, dans bien des cas, que lorsque la terre est gelée dure, après leur avoir fait endurer toutes les pluies d'automne.

Je vis, un jour, une étable de six vaches, elles étaient d'une maigreur à faire vraiment pitié, jamais je n'en avais vu de si maigres, ce qui n'est pas peu dire. "Mais pourquoi ne donnez-vous pas un peu de foin et n'étrillez-vous pas vos vaches, dis-je au propriétaire routinier." — "Je n'ai pas le moyen," me dit-il. — "Mais vendez-en plutôt une des six, et faites-en manger le produit aux autres et vous aurez plus de profit de vos cinq bien soignées que de six squelettes comme vous avez." Quand on recommande d'acheter de la graine de trèfle pour en mettre avec la dernière semence de grains avant de laisser en friche, on nous répond qu'on n'a pas le moyen. On cite pourtant un cultivateur des environs qui s'est enrichi en achetant et semant de la graine de trèfles blanc et rouge. La première année, il en a acheté pour plus de soixante piastres, preuve que son prédécesseur s'était ruiné en suivant l'ancien système. Et combien assez courageux pour suivre un pareil exemple ?

J'ai acheté, un printemps, une très belle et grosse vache canadienne d'un de mes habitants, elle ne donnait pas un gallon de lait par jour ; dans l'automne, elle augmenta et continua tout l'hiver à donner plus d'un gallon jusqu'au mois de mai. Elle n'était plus connaissable.

J'ai donné ici une conférence sur le traitement des animaux domestiques, je n'ai eu que peu de choses à dire sur le cheval, car il est reconnu que le cheval, l'orgueil du canadien, est généralement bien traité. L'impression qui m'est restée de cette conférence, c'est d'abord qu'il n'y avait pas assez de monde : chacun croyant ne rien avoir à apprendre sur ce chapitre, et parmi ceux qui assistaient je doute que cinq ou six aient mis en pratique les