

tière, après qu'elle a mis bas ; pour la faire délivrer, et pour le mal de tête et de corne.

Je remercie bien les personnes qui voudront répondre.

UN AMI.

Réponse.—Une vache jette la portière ordinairement parce qu'elle ne délivre pas bien. Si donc vous lui appliquez des remèdes qui l'aident à délivrer, vous courrez grande chance que la vache ne jette pas la portière.

Voici certains moyens d'aider une vache à délivrer. 1o. Faites-lui boire son lait quand elle a vêlé, et faites lui prendre aussi chaud que possible un peu d'avoine rôtie : 2o. Mettez une ou deux poignées de farine dans un seau d'eau tiède, puis faites rôtir de l'avoine, mettez-la dans un sac, et attachez le sur les reins de la vache.

Pour empêcher de jeter la portière, on ceinture une vache en lui passant une corde aussi près que possible des pattes de derrière, sur les hanches—cela a pour effet d'empêcher une vache de faire des efforts.—On lui soulève aussi l'arrière train.

Quand une vache a jeté la portière, on lave bien et avec beaucoup de précaution, cette partie, et on la remet, en faisant entrer l'extrémité d'abord. On attache ensuite le corps de la vache comme il est dit plus haut.

Pour le mal de tête et de cornes, un remède excellent est de mêler à la portion ou boîte à peu près la moitié d'un paquet de *garget*, substance qu'on trouve chez les pharmaciens.

On peut aussi leur mettre sur la tête des crêpes chaudes, cuites dans l'huile.

LETTRE DES ETATS-UNIS.

Plattsburgh, 8 mai, 1870.

M. le Rédacteur,—

Si vous voulez vous faire du fromage (et je vous conseille beaucoup d'en faire,) voici un procédé que je vous fais connaître, afin que dans l'occasion, il puisse vous servir. Pour vous engager à le suivre, je dois ajouter que le fromage confectionné d'après ce procédé, a obtenu le premier prix à toutes les expositions où on l'a exhibé en Canada: Le voici. Saisissez-le bien, et mettez-le à contribution.

On prend toute la traite de lait du soir, sauf quelques vaisseaux pour les besoins de la maison, et on la coule dans des cuves faites exprès pour cela.

Si le temps est chaud, comme le lait peut alors se coaguler très vite, on emplit des vases d'eau froide ou de glace et on les place dans le lait; puis, le matin on enlève la crème avec un peu de lait qu'on fait chauffer modérément et qu'on mélange avec le lait du soir et celui du matin, le tout élevé à la température du lait frais par l'addition d'un peu d'eau chaude; alors on y ajoute la pressure qu'on a mis tremper le soir dans une pinte d'eau tiède avec une poignée de sel; on brasse le tout pour opérer le mélange et on le recouvre d'une nappe.

Aussitôt que la coagulation s'est opérée, la couche supérieure est retournée pour que la crème se mêle au fromage et une dizaine de minutes s'étant écoulées, on écrase à la main tout le caillé bien fin en le serrant pour en expulser le petit lait et on lui donne un quart d'heure de repos, alors on presse le caillé dans le vaisseau qui le contient, au moyen d'un cercle d'étoffe de crin entouré d'une circonférence de bois plié, d'où on enlève le petit lait à mesure qu'il surgit.

Le caillé est alors coupé et placé sur une toile dans un moule et pressé environ une heure et demie, le rebord est enlevé, mêlé au reste du fromage qu'on retourne dans le moule et qu'on presse encore une heure et demie, après quoi le fromage est divisé en quatre, écrasé bien fin avec les doigts, salé avec un tiers de cuillères à thé de sel pour chaque morceau, en supposant le fromage le produit de cinquante gallons de lait.

Il est alors placé de nouveau dans un moule entouré d'une circonférence de fer blanc troué, mobile, qui baisse avec le couvercle: une heure et demie après, on retourne le fromage en le changeant de toile et on le remet en presse jusqu'au soir; la même opération se renouvelle le soir, et le matin et le soir du jour suivant. Le troisième jour le fromage est placé dans un moule sans nappe, et salé une journée sur un côté et le lendemain sur l'autre, après être retourné. Le cinquième jour, on le lave avec de l'eau tiède, l'essuie bien sec, et le fait ensuite sécher quelques jours sur une planche unie.

L'opération suivante consiste à le brosser bien net avec de l'eau chaude, à le graisser en le frottant avec une flanelle, avec du beurre ou du saindoux, tout autour et de la largeur d'un pouce à la circonférence sur les deux faces. Le

fromage est alors placé sur une planche recouverte d'environ un pouce de paille longue et retournée chaque jour jusqu'à ce qu'il soit sec.

Un peu d'*arnota* haché (vous trouverez cela chez le Pharmacien) mis dans un linge, et trempé environ une heure dans une chopine d'eau bouillante, sert à donner la couleur. On ajoute cette eau colorée au lait avant d'y mettre la pressure.

UN AMI DU PROGRES.

REMEDES SIMPLES.

Pour l'Asthme.

Faites infuser pendant la nuit, deux ou trois figues sèches dans de l'eau-de-vie, et les mangez, le matin à jeun. Ou, mangez, le matin à jeun, deux oignons blancs cuits sous la cendre, avec huile et sucre, ou bouillon avec beurre et miel. On avale tous les matins une drachme de cristal minéral dans un jaune d'œuf frais, médiocrement cuit.

Pour le Point de côté.—Avalez, avec un demi verre de vin blanc, le jus d'une poignée de cerfeuil, et soyez ensuite deux heures sans manger, vous tenant bien couvert; et appliquez sur le côté, le plus chaud que vous pourrez l'endurer, un cataplasme de poireaux frittés avec du sel, et ce qu'il faudra de vinaigre pour les empêcher de brûler. Si la touleur est causée par les vents, mettez un morceau de pain blanc rôti, le plus chaudement que vous pourrez, sur le côté malade, entre deux linges; ou bien un sachet plein de cendres chaudes, ou de l'avoine ou du millet frittés dans une poêle, avec un peu de sel, et appliqués, dans un sachet, le plus chaudement qu'il se pourra.

Pour la Palpitation du cœur.—Flairez fréquemment des clous de girofle. Appliquez à la région du cœur un cataplasme de pain detrempé dans de bon vin, y ajoutant de la poudre de roses, de marjolaine, de muscade et de girofle.

Pour la Faiblesse d'estomac.—Rompez une noix muscade en quatre ou cinq morceaux; mettez-les infuser, pendant douze ou quinze heures dans une pinte d'eau, et buvez en diverses reprises. Ou, prenez, de temps en temps, une rôtie de pain blanc, trempée dans de bon vin rouge, dans lequel vous aurez fait bouillir du romarin. Ou, prenez à jeun deux jaunes d'œuf frais cuits mollets, avec de la poudre de muscade, au lieu de sel.