

négligés, parce qu'on n'y a pas apporté assez d'attention par le passé.

Passons maintenant au moment où le caillé est salé comme dit le fromager, prêt à mettre en presse. Prenez maintenant le thermomètre et calculez la température du caillé de manière à ce qu'il soit mis sous la presse à une température approchant autant que possible de 75°.

S'il est mis sous presse plus chaud que cela, il se moulera si complètement serré que les gaz ne pourront s'échapper qu'en faisant rendre et craquer le fromage, et si on le met à une température plus basse que 75°, il ne se moulera pas assez bien pour être ferme une fois mûr.

Des fromagers ont souvent attiré mon attention sur un fait tout-à-fait mystérieux pour eux, savoir que des fromages sortant du même bassin ont souvent une apparence tout-à-fait différente sur les tablettes. Cela est dû, sans aucun doute, au fait qu'ils mettent une partie du caillé en presse trop chaud, puis arrive monsieur un tel qui cause, et, pendant que le fromager s'arrête et écoute, le caillé refroidit; rien donc d'étonnant à ce qu'ils ne soient pas tous semblables. Je profite de l'occasion pour dire qu'un fromager ne devrait pas admettre de visiteurs à la fabrique pendant les heures de travail, (les flâneurs ne devant jamais y être admis).

Quand les fromages sortent de la presse, maniez-les avec soin, et mettez-les sur des tablettes propres et unies, et voyez à ce que la chambre de séchage soit toujours à une température de 70°, 65° étant encore préférable si vous voulez avoir un fromage doux et de bon goût. Si la température de la chambre de séchage est à 65°, le changement qui s'opérera dans le caillé ne sera pas considérable et le petit lait pourra en sortir doux, ce qui donnera au fromage une meilleure saveur que s'il a fallu laisser sûrir le caillé afin qu'il puisse rester dans une chambre de séchage où la température varie tout le temps de 70° à 80°, comme c'est ordinairement le cas dans bien des endroits. En effet, j'ai vu des fromages dans des chambres de séchage tellement chaudes que les parties grasses en sortaient en coulant, et formaient des mares stagnantes sous les tables.

On peut facilement éviter cela en ouvrant un passage souterrain que l'on fait communiquer avec la chambre de séchage par un conduit bien clos. Si avec cela, on établit un bon ventilateur dans le toit, en tenant les portes fermées, on aura en abondance l'air frais nécessaire au fromage, et à bien peu de frais. La question de tenir fraîche la chambre de séchage est très-importante, car quelque bon que soit le fromage, jusqu'au moment où on le met dans la chambre de séchage, il peut facilement se gâter là, et j'ai vu du fromage être déprécié de 5 centins par livre pour avoir souffert de rien autre chose que des effets de la chaleur pendant le séchage.

Essayons donc de corriger nos erreurs; que le mot "*excelsior*" soit notre motto, et en profitant de nos avantages naturels, tels que notre climat, nos pâturages, nos vaches et la proximité du marché, allons en avant, et gagnons pour notre fromage une réputation qu'il nous est facile d'obtenir.

J. M. JOCELYN.

(Traduit de l'anglais)

#### Cultivateurs, soyez hommes d'affaires, tenez des livres.

A mon sens, il y a trois choses à faire pour le cultivateur s'il veut être homme d'affaires. D'abord il devrait tenir un journal, ensuite des livres de compte pour sa ferme, enfin appartenir à quelque cercle agricole, où les meilleurs agriculteurs se réunissent pour mettre en commun le fruit de leurs études et de leur expérience.

Pour aujourd'hui, je parlerai du journal. Je vous conseille de le tenir sur un livre tout uni; pas besoin n'est d'acheter un livre coûteux avec entête imprimé et un espace réservé pour chaque

jour; certains jours vous n'avez qu'une ligne à écrire tandis que d'autres jours il vous faudra toute une page. Tâchez d'abord de vous habituer à écrire quelque chose chaque jour; une fois l'habitude contractée, vous trouverez un plaisir toujours nouveau à ouvrir votre journal et à y noter les événements de chaque jour: ceux qui vous paraissent insignifiants aujourd'hui auront peut-être pour vous une grande importance plus tard.

Vous pourrez noter la température de chaque jour et à cette fin, pourquoi n'auriez vous pas de ces petits thermomètres qui coûtent une bagatelle et que vous aimerez toujours à consulter, durant vos travaux surtout.

Ensuite écrivez vos travaux de chaque jour et la manière dont vous les avez faits, et plus tard, en jetant un coup d'œil sur votre journal, vous verrez quand il est temps de planter ou de semer. Parfois il vous arrive d'avoir plusieurs variétés de semences, disons de patates; et bien si vous vous fiez à votre mémoire seulement, vous oublierez dans quel ordre il faut les semer; mais si vous l'avez noté dans votre livre, il n'y aura pas à s'y tromper.

Toutes les fois que vous faites une nouvelle expérience, prenez en une note, avec la date; dans ce cas laissez quelques lignes, afin de pouvoir aussi enregistrer les résultats.

À la fin de chaque mois insérez dans votre journal le prix des produits de la ferme. Ce mémoire vous sera d'un grand avantage et vous vous guiderez là-dessus dans l'avenir pour vous décider à garder plus longtemps votre récolte ou à la vendre de suite suivant le cas, car ce mémoire vous aidera à connaître, d'une manière presque certaine, quels seront les prix du marché aux diverses époques de l'année.

Prenez note, avec le plus grand soin, de toutes les améliorations que vous ferez sur votre ferme, plantation de verger, réparation aux bâtiments, constructions nouvelles, de même, pour tous les événements survenus au sein de la famille, une maladie, un voyage etc.

À la fin de l'année vous pourrez faire un résumé de l'année lequel sera plus facile à consulter que tout le journal. Vous pourriez ensuite sur ce résumé écrire une histoire succinte de l'année divisée en différents chapitres—ainsi par exemple le chapitre "*La famille*," dites qui s'est absenté, a été malade, etc, etc.

30. "*La récolte*," dites quels ont été vos succès et vos insuccès, leurs causes etc.

30. "*Les animaux*," faites un inventaire de tous les animaux de votre ferme, mentionnez ce qu'il vous ont rapporté. Il y a encore une foule de points que je ne puis traiter aujourd'hui; je veux simplement donner une idée de ce que doit être le journal du cultivateur et en faire voir l'importance; qu'on essaye; on y trouvera après un peu de temps, beaucoup de plaisir et d'avantages.

Le Nord.

## HORTICULTURE.

### Variétés nouvelles de plantes potagères.

Les catalogues des grainetiers contiennent chaque année quelques pages consacrées à la description et à l'introduction de certaines variétés de plantes potagères ayant quelques qualités spéciales. Il faut, en général, se défier beaucoup de cette partie des catalogues. D'abord, souvent, les variétés y mentionnées sont lancées sur le marché par des spéculateurs qui s'inquiètent peu du résultat, leur but étant de vendre un certain lot d'une graine ordinaire à un prix élevé, quitte à recommencer avec une autre variété, l'année suivante. Si l'on a soin de ne consulter que les catalogues des maisons dont la réputation commerciale est bien établie, ce danger n'est cependant pas à craindre, car ces maisons ont toujours la précaution d'essayer ce qu'elles vendent, ou de dire qu'elles ne peuvent recommander les variétés nommées faute de renseignements suffisants.

En second lieu, les variétés nouvelles sont toujours très coûteuses, et n'ont souvent que peu ou point de supériorité sur les variétés bien connues, et dont le prix est raisonnable. Laissons aux propagateurs de semences et aux amateurs riches, qui ont le moyen de risquer certaines sommes en essais, le soin de faire des expériences dont nous saurons ensuite profiter.

En troisième lieu, la plupart de ces nouvelles variétés, qui