

meilleure pour l'usage domestique et le marché. Parmi les variétés nouvelles qui promettent le plus se rangent les *Bubach*, *Pearl*, *Haverland*, *Crawford*, *Warfield*, *Jessie*, *Monmouth*, *Ohio*, *Daisy*, *Gandy* et *Woolhouse*, venant chacune en qualité dans l'ordre qu'elles occupent ci-haut.

J. C. CHAPAIS.

Plantation des pommes de terre.

Nous trouvons dans la *Gazette des campagnes* de France les renseignements suivants, que nous avons fait connaître à diverses reprises, mais que nous trouvons à propos de publier de nouveau :

“ Une pratique importante à relever, parce qu'elle est peu connue, en matière de plantation de pommes de terre, c'est de laisser exposé à l'air et au soleil pendant un certain temps, les tubercules, avant de les mettre en terre, et de ne les planter que lorsqu'ils ont une teinte verdâtre.”

“ On peut aisément vérifier la valeur de ce procédé.”

“ Plantez comparativement deux planches, l'une avec des tubercules ayant séjourné quelque temps à l'air, l'autre avec des tubercules extraits de la cave le jour même ou la veille ; la différence des rendements vous édifiera.”

CORRESPONDANCE.

FROMAGE A LA CREME.

Monsieur.—Je vous envoie encore un petit mot pour vous demander comment faire, le fromage à la crème. Je vous l'ai demandé au mois d'avril, mais je n'ai pas eu de réponse. Je préfère que vous me l'envoyiez par lettre, si vous n'en faites pas une différence. Je sais qu'il se fait de ce fromage-là à Belœil ; il se vend très bien. Je veux m'appliquer à cela. Je vous prie de ne pas m'oublier. Je suis un de vos abonnés depuis dix ans. C. G. Ange Gardien, Côte de Ronville.

RÉPONSE.—Notre correspondant semble nous avoir écrit une fois déjà à ce sujet, et n'avoir pas reçu de réponse. Rien d'étonnant à cela, car sa correspondance actuelle nous parvient par un chemin tout à fait détourné, qu'a vainement tenté, supposons-nous, de parcourir sa correspondance antérieure. Nous prions donc ce correspondant, ainsi que tous ceux qui veulent correspondre avec la rédaction de bien lire l'avis concernant la rédaction qui se trouve en tête de chaque numéro du Journal, sous le titre. Il y est dit que toute correspondance concernant la rédaction doit être adressée à “ M. J. C. CHAPAIS, RÉDACTEUR DU JOURNAL D'AGRICULTURE, SAINT-DENIS, COMTÉ DE KAMOURASKA, P. Q.”

Il y a divers fromages à la crème, et nous ne savons trop quelle variété notre correspondant veut fabriquer. Nous allons tout simplement lui communiquer, ce que dit Pouriau, l'auteur classique pour tout ce qui tient au fromage, au sujet des fromages à la crème, dans l'espérance qu'il y trouvera ce qu'il désire apprendre :

“ Voici comment on prépare ces fromages : On prend un tamis T double, en crin, que l'on introduit dans une terrine vernissée intérieurement et d'un diamètre tel que le fond du tamis se trouve à une hauteur de 8 à 10 centimètres (5 à 6 pouces) au dessous du récipient.”

“ Sur ce tamis on fait tomber du caillé bien égoutté que l'on délaye avec une quantité convenable de crème fraîche, et en se servant d'un pilon en bois.”

“ Mieux le caillé a été préalablement égoutté, plus facile-

ment il s'écrase et se délaye, de manière à donner une pâte fine et homogène.”

“ Lorsque la quantité de pâte recueillie dans la terrine est jugée suffisante, on prend un moule en osier, on le garnit d'une mousseline et on le remplit, en se servant d'une truelle ou d'une petite cuiller.”

“ Au bout de deux heures, la pâte, bien égouttée, a pris la forme en cœur, et l'on a les fromages dits à la crème, qui se vendent avec addition d'une certaine quantité de crème fraîche.”

“ A la campagne, les fromages à la crème sont fabriqués avec le lait tel qu'il sort du pis de la vache : On le met en présure aussitôt après la traite. C'est principalement au printemps ou en été que l'on fait ces fromages, parce que le lait est meilleur et plus abondant à cette époque.”

“ On rend ces fromages plus gras en ajoutant au lait un peu de crème fraîche, levée sur un lait nouveau ; dans ce cas, il faut augmenter la dose de présure et attendre, pour mettre le lait dans les cajets en cœur, que celui-ci soit parfaitement égoutté, ce qui est toujours plus long pour un fromage gras.”

FROMAGES DE PURE CRÈME.

Première recette.—On verse la crème dans une toile ni trop fine, ni trop épaisse ; on replie les bords de manière à bien enfermer la crème, et l'on enterre le tout à une profondeur de 20 à 30 centimètres (12 à 18 pouces). ”

“ Au bout de douze heures, on retire la toile, qui renferme alors une crème devenue très ferme.”

“ Pour obtenir des fromages pure crème avec cette même matière qui a séjourné douze heures dans la terre, enveloppée d'un linge, il suffit de la racler sur la table et de l'introduire dans des moules ou de la rouler dans des bandelettes de papier.”

Deuxième recette.—Quand le lait mis dans les crémeuses commence à se couvrir d'une pellicule de crème résistante, c'est-à-dire environ quinze heures après le coulage, on opère l'écrémage, et la crème, portée dans un endroit frais, est mise à égoutter dans un récipient en mousseline. Au bout de vingt heures environ, cette crème est devenue ferme ; on en remplit avec une cuiller de petits moules spéciaux, doublés aussi de mousseline. Là, la crème se raffermie encore pendant quelques heures et revet la forme du moule dont on l'extrait pour la servir.”

Troisième recette. Fromages italiens dits Mascherponi.—On chauffe à feu nu, ou mieux encore au bain-marie et jusqu'à 75 degrés environ (167° Fah.), la crème fluide séparée, au bout de quinze heures environ, du lait encore doux ; on verse alors dans le liquide chaud quelques gouttes de vinaigre ou du jus de citron qui en déterminent la coagulation. On jette le tout sur un linge, que l'on serre peu à peu pour faciliter l'égouttage du petit lait, et quand la pâte est assez consistante, on la met en moules.”

Peut-être notre correspondant veut-il parler des fromages raffinés qui se fabriquent l'hiver sur la côte de Beauport et l'Isle d'Orléans et qu'on trouve sur le marché de Québec. Nous n'en connaissons pas la confection, et nous bornons à constater qu'ils ne sentent pas bon, bien qu'on les déclare excellents.

J. C. CHAPAIS.

Destruction des marguerites.

Nous avons beaucoup de bouquets blancs dans les prairies cette année, veuillez donc nous dire le meilleur moyen de les détruire.

A. L., Sorel.

Les bouquets blancs dont se plaint notre correspondant de