

eau, en quantité suffisante, la vache ne saurait pas transformer sa nourriture en lait.

Donc, si l'eau manque, pas de lait. Il faut de l'eau, de l'eau pure et en abondance. Voyez-y, cultivateurs! Si vos puits ne suffisent pas, creusez-les davantage, en bonne saison, ou faites-en de nouveaux. Si cela ne peut pas encore suffire, faites des abreuvoirs dans les endroits les plus bas de vos champs. Les abreuvoirs se font facilement au moyen de la charrue et de la pelle à cheval.

Un meilleur moyen de conserver l'eau pure et froide que dans des abreuvoirs ouverts, est par la construction de citernes rondes et profondes, dont le fond et les parois sont enduits de ciment hydraulique. Ce ciment ne coûte qu'environ \$1.25 le quart (s'adresser à Pierre Gauvreau, éc., Québec) et il n'en faut qu'une couche d'un pouce environ (appliquée par quart de pouce) dans un bon terrain, pour enduire le réservoir d'une manière durable.

Si ces réservoirs étaient faits près du fossé, ils seraient faciles à remplir.

Que l'on ne nous objecte pas le coût de ces améliorations. Là où les vaches manquent d'eau pendant deux mois de l'année, la valeur perdue chaque année représentera plus que ne coûtera le puits ou la citerne nécessaire à leur abreuvement.

#### Fabrication du Fromage.

*Cher Monsieur.*—On a tant écrit dans les différents journaux agricoles du Canada et des États-Unis, dans le but de renseigner les fabricants de fromage, qu'il peut sembler superflu d'imprimer encore quelque chose sur ce sujet. Mais, lorsqu'on se rappelle que le pays perd chaque année des cent mille piastres par suite de la mauvaise fabrication des produits de la laiterie, on se sent justifiable d'attirer l'attention des fabricants de fromage sur quelques unes des causes qui les empêchent de produire un article de première classe.

On suppose que tous les fromagers connaissent les règles générales de la fabrication du fromage. Si l'on demandait à chacun d'eux de donner par écrit la formule de fabrication du fromage tout crème, l'on serait frappé de l'uniformité des réponses, et l'on resterait encore dans l'ignorance des causes d'une si grande différence dans la qualité d'un produit fait d'une même matière et d'après les mêmes règles.

Un homme très sage a, un jour, chanté: "Prenons les renards, les petits renards qui ruinent les vignes, etc." et ces mots seraient un excellent motto pour les fromagers, en changeant simplement les mots "renards" en "fautes" et "vignes" en "fromage," ou si l'on veut: cherchons les petites fautes qui nous font gâter notre fromage.

On devrait laisser le lait découvert, lorsqu'on le met d'abord dans la chaudière, afin de le faire quelque peu refroidir avant qu'il parte pour la fabrique, et, en conséquence, on ne devrait pas laisser partir les charroyeurs de lait trop tôt. Après que le lait est refroidi à la température de l'atmosphère ambiante, il n'y a plus d'avantage à le laisser découvert, et, si l'on se sert d'eau ou de glace pour le porter à une basse température, il faut avoir soin, si l'air environnant n'est pas très pur, de couvrir le lait, du moment qu'il est aussi froid que l'atmosphère. En effet, dès que le lait devient plus froid que l'air, les impuretés de celui-ci se condensent avec l'humidité, sur la surface plus froide du lait qui, en conséquence, contracte toutes les mauvaises odeurs qui souillent l'atmosphère.

Lorsque le lait est arrivé à la fromagerie, il faut avoir bien soin de ne pas trop le brasser en le chauffant, mais juste assez pour empêcher la crème de monter, et non tellement que la crème se change en beurre au point que ce dernier se rassemble en grains aussi gros que des fèves sur les côtés du bassin, au grand détriment de la qualité du fromage.

Cela cause de la perte sur la moyenne de la vente. Maintenant, pour ce qui concerne la présure, il y a plus de fromage gâté par le mauvais emploi qu'on en fait, que par toute autre chose.

Il y a un grand avantage à se servir de l'extrait de présure dans les fabriques où le fabricant ne sait comment préparer, ou est trop négligent pour bien préparer, la présure avec les caillettes, mais, le coût des caillettes n'est pas plus d'un quart plus élevé que celui de l'extrait, et, cela paie de préparer la présure d'après la direction suivante:

Ayez deux jarres à présure, soit en pierre, soit en verre, de la capacité de 15 à 20 gallons chacune, et, au moins une semaine avant l'ouverture de la fabrique, prenez ce qu'il vous faut de caillettes pour une provision de 10 jours, approximativement (calculant qu'une bonne caillette est suffisante pour 400 lbs. de fromage), et mettez-les dans la jarre no. 1, jetez-y un once de sel pour chaque caillette, et remplissez la jarre aux trois-quarts d'eau pure ayant la température du sang. Placez la jarre dans un endroit *chaud*, et frottez fort et souvent, avec vos mains, les caillettes, le premier jour. Le second jour, ajoutez assez de sel pour qu'il en reste un peu non dissout au fond de la jarre, et placez ensuite la jarre au frais.

Prenez bien soin de remarquer, en frottant les caillettes, s'il s'en trouve quelques-unes de couleur verdâtre, et si tel est le cas, mettez celles-là de côté, et remplacez-les par autant de nouvelles. En effet, une seule caillette dans cet état suffit pour faire tort à toute la jarre d'une manière sérieuse, et pour gâter le fromage. On ne saurait raisonnablement supposer qu'on peut faire un bon fromage savoureux et de garde si on y introduit de l'extrait de charogne avec la présure; or, les caillettes de mauvaise qualité ne sont rien moins, plus ou moins que de la charogne, et si on se sert de tinettes en bois pour la présure, l'extrait sera vite de même nature.

On dira peut-être que ce que je viens de dire n'a pas sa place ici; mais, dans la plus grande partie des fabriques que j'ai visitées dans les années dernières, la présure liquide a partout la même abominable senteur de viande gâtée, et je suis surpris que le fromage qui la contient se garde aussi longtemps et se vende aussi bien, d'ordinaire.

Maintenant, après que la présure a été préparée de cette manière, prenez la jarre no. 2 et préparez une seconde jarre de présure, de la même manière, avec le même soin, et procédez ainsi pendant toute la saison, vous servant toujours de la plus vieille présure. De cette manière, le fromager a toujours une présure d'une force uniforme, et, en la préparant ainsi il épargnera 75 % du coût de la présure, comparé avec le prix de l'extrait importé.

Je me suis un peu étendu sur ce point, car je le considère comme le plus malfaisant des "petits renards qui ruinent nos vignes."

Lorsque le lait est prêt, on doit y ajouter juste assez de présure pour qu'il commence à épaissir en 20 minutes, s'il est à 80°, ou en 15 minutes s'il est à 85°, ou bien en 10 minutes s'il est à 90°, car la quantité de présure qui fera prendre le lait en 20 minutes à 80°, le fera prendre en 10 à 90°. Lorsque le lait n'est pas à point, le fromager devra être guidé par son habileté et son jugement. Il faut ensuite avoir soin de couper le caillé au temps voulu, car s'il est coupé trop mou, le petit lait sera d'apparence laiteuse, et s'il est coupé trop dur, le caillé se massera et on aura beaucoup de difficulté à en faire un caillé bien divisé.

Il faut, en chauffant le caillé, prendre bien soin qu'il n'adhère pas au fond du bassin, où il serait brûlé. C'est là un autre petit renard très malfaisant, et qui réclamera l'attention du fromager juste au moment où il regardera passer une jolie fille, ou sera occupé à quelque autre chose, "seulement pour une minute." J'appuie à dessein sur ces points les plus