

comme moyen d'échange et de circulation (*pecus, pecunia*), et les remplaçaient par des moutons, qui ne peuvent ni être emmenés aussi loin, ni enlevés aussi aisément. La difficulté qu'éprouvent à conduire des cochons devant eux des gens qui n'y sont pas accoutumés, est proverbiale. Aussi voyons-nous que c'était l'animal favori de tous ou presque tous les peuples occidentaux, lorsqu'ils en étaient encore aux premiers degrés de la civilisation.

Continuellement exposés aux incursions de leurs fiers ennemis, les Canadiens paraissent s'être peu occupés, jusqu'à l'année 1760, des produits de la laiterie. Ils avaient probablement perdu la tradition, ou la notion de l'art. Leurs moutons étaient exactement la race qui régnait, et, nous sommes fâchés d'avoir à le dire, qui règne encore largement sur la totalité de cette partie du continent, quelle qu'en soit l'origine primitive, dont la mémoire même semble être oubliée en Europe. Cependant on peut dire de ces animaux que, tout inférieurs qu'ils sont, quant à la viande et à la laine, leur activité et leur vigueur les adaptent à un mode grossier de culture et de soins, et à une privation de nourriture et d'abri, que des races améliorées ne pourraient supporter. L'amélioration de la laiterie et des provisions de la ferme doit aller de pair avec une économie rurale perfectionnée. Il est impossible à qui n'a pas de bons champs d'avoir de bons troupeaux.

Les Canadiens fabriquent une qualité particulière de fromage appelé fromage raffiné, mais en très petite quantité, car il n'est pas du goût de tout le monde. On le raffine, en le soumettant à une seconde fermentation, c'est-à-dire, à la fermentation putride. Il est d'un goût très agréable pour ceux qui aiment un fromage fort, mais nous ne croyons pas qu'il soit susceptible d'être exporté, ou qu'il fût beaucoup de requisite, s'il l'était.

Nous ne sommes pas de ceux qui croient qu'un mode uniforme pour la fabrique du fromage produirait un fromage d'un goût et d'une qualité uniformes. La différence des sortes de fromage dans des comtés anglais contigus est très remarquable. Un fromage de Cheshire et un fromage de Lancashire diffèrent grandement, quoique les comtés ne soient séparés que par un pertuis de peu de largeur.

Nous pensons exactement comme M. Fulton, quoique le contraire soit un ancien

préjugé, que la pauvreté ou la richesse du sol influe très peu sur la qualité du fromage. L'ancienne doctrine avait coutume d'être que, plus le sol était pauvre, plus le beurre était riche et le fromage pauvre, et *vice versa*. Mais d'après une connaissance personnelle intime, nous pouvons confirmer ce qu'affirme M. Fulton, savoir, que les terres à pacage les plus maigres de Cheshire produisent d'aussi beau fromage que les plus grasses. Nous croyons qu'au moyen d'un bon traitement on obtiendra de bon fromage de quelque ferme que ce soit; mais nous ne croyons pas qu'on obtienne dans un canton du fromage du même goût que dans un autre, et à cet égard, c'est-à-dire, en évaluant le fromage par la saveur, on trouvera que la différence dépend beaucoup de la façon.

Les townships du nord et de l'est, de même que les cantons voisins des États-Unis, produisent de très mauvais et de très bon fromage. Nous avons mangé du fromage venu des townships d'une aussi bonne qualité que celui de Stilton, et qui se serait vendu le même prix, croyons-nous, c'est-à-dire au moins un écu la livre, s'il avait été fait de la même manière.

Sur les terres maigres de Cheshire, et de même par tout le sud du Lancashire, la coutume est de creuser une fosse dans chaque champ; on tire l'argile de cette fosse, et on la répand sur le champ pour amendement. La fosse fournit aussi aux animaux un approvisionnement constant d'eau de source ou de pluie, sans contamination par l'égout d'eau de fumier et d'urine.

Le procédé d'étendre la terre ainsi obtenue se nomme "marnage," terme impropre, car par marnage on entend une terre calcaire en partie décomposée, telle que nous l'avons ici en abondance, une espèce de calcaire mou, et non endurci. Cette argile est répandue sur la surface, avec une bonne quantité de fumier de paille, et quelquefois de poudre d'os. Sur les fermes les mieux administrées, on a adopté le procédé de "liersage au buisson;" c'est-à-dire de herser avec un instrument armé d'un grand nombre de buissons ou de branches entrelacées, qui répandent l'engrais également sur le champ. Les meilleures récoltes s'obtiennent de cette manière. On recueille peu de grain. Nous nous rappelons d'avoir fait vingt milles de chemin, savoir, depuis Chester jusqu'au-delà de Ruabon, où la Dee devient une rivière de montagnes, et où règne une culture diffé-

rente, et dans tout cet espace, nous n'avons vu qu'un seul champ de blé, mais d'énormes récoltes en vert et de riches prairies, régulièrement engraisées à la surface, qui n'avaient pas été labourées de mémoire d'homme, dont on retirait de fortes récoltes de foin, au printemps, et de gras pâturages laissés en herbe, l'été et l'automne, pour les bestiaux.

Le système d'établir séparément, ou de nourrir les animaux de fourrage vert dans des loges séparées, n'est pas usité dans Cheshire, comme il l'est en Hollande, en Belgique, dans les duchés Danois et dans le nord de la France et de l'Allemagne, où, vu la grande division des biens-fonds, les champs sont trop petits pour qu'il y ait des pâturages.

Dans Cheshire, les fermes sont généralement de la grandeur de nos concessions, ou terres canadiennes, c'est-à-dire de 50 à 80 acres, quoiqu'il y en ait de beaucoup plus grandes. Les paires des vaches laitières en ont ordinairement de 14 à 18. Le taureau est ordinairement mis au pacage avec les vaches, et il n'est nullement farouche. Il est ordinaire de faire du fromage d'un jour de lait d'un jour. Nous avons vu dans les grandes fermes des fromages de 80 à 100 livres, chacun, et on les regarde comme les meilleurs.

Les aumailles de Cheshire ne sont pas une lignée ou variété particulière: personne n'a jamais entendu parler d'une race de Cheshire.

Le prix actuel du fromage de Cheshire est de 60s. à 72s. les 112lbs. Il n'en coûte qu'une bagatelle de moins pour transporter du fromage de Chester à Londres, qu'il n'en coûterait pour en transporter de Montréal à Londres. Le fromage de la meilleure qualité maintenant au marché de Londres est celui de Dorset, 100s. à 114s. les 112 livres. Le beurre le plus cher se vend de 100s. à 108s. En réduisant les schelins en piastres, à 4s. sterling pour les 5s. courant, c'est-à-dire, les 100s. stg. équivalent 25 piastres, on verra quels prix élevés les meilleurs produits obtiennent. La réduction n'est pas tout-à-fait exacte, mais elle est assez approximative pour la pratique.

Dans notre prochain numéro, nous tâcherons d'indiquer ce qui est bien connu dans les anciens pays de l'Europe, le moyen de rendre la fertilité à des terres épuisées, eu égard particulièrement à l'économie de la laiterie.