

de Stilton de première qualité, était le principal produit de la laiterie. Permettez-moi de vous dire d'abord que je suis assuré que l'excellence de ce fromage n'a été nullement exagérée. Tout le produit de cette grande laiterie dont il avait l'honneur d'avoir la surveillance, se vendait ordinairement le double du prix d'autre fromage, et on en demandait tant que les pratiques régulières enchérissaient les uns sur les autres, et le plus souvent le prenaient ayant qu'il fut tout à fait fini, ou qu'il fut assez ferme pour le couper. Je donnerai maintenant ses directions aussi succinctement que possible :

La crème de nuit, sans aucune partie du lait écramé, est réunie au lait du matin suivant, et si l'on désire avoir du fromage bien riche on ajoute un peu de crème, mêlée avec un peu de beurre frais. La présure, sans aucune couleur, est alors mise dedans, et quand le lait est devenu caillé on l'ôte immédiatement sans le décomposer, et on le met dans un égouttoir où on le presse au moyen de pesées jusqu'à ce que le petit lait en soit tout sorti. On le met alors dans un linge net dans un moule, et on le presse, le linge extérieur doit être salé. Quand il est suffisamment dur, on le retire et on le met sur une planche nette et sèche; on l'enveloppe bien serré dans un linge (que l'on change tous les jours) pour l'empêcher de se fendre. Quand le fromage est entièrement sec, on ôte le linge, et aucun autre soin n'est requis, si ce n'est de le retourner tous les jours et épousseter le dessus.

Le fromage n'est jamais gros, il pèse rarement plus de dix ou douze livres cependant il requiert deux années pour être parfait, et parvenir à maturité, car on ne pense pas qu'il soit bon avant d'avoir commencé à vieillir. Pour le faire mûrir plus vite, et le préparer plus promptement pour la table de l'épicurien fastidieux, on le met souvent dans des caves chaudes et humides, où il se putrifie plus vite, ou même on l'enveloppe dans du gros papier et on l'enferme dans des couches chaudes qui le préparent bien plus vite que le premier procédé. La forme de ce fromage ressemble un peu à celle du fromage commun, pressé dans de larges moules, étant celle d'un pain de sucre, cependant il y en a de moins long et plus large.

— *Germantown Telegraph.*

J. B. J.

Duchess Co., N. Y.

**NOTE.**— Des échantillons admirables de fromage de Stilton, manufacturé à Guelph, par Mr. Parsons ont été envoyés à l'Exhibition de Toronto et furent déclarés excellents par les juges, et on recommanda de les envoyer à l'Exposition Universelle. Nous avons eu le plaisir de les voir et les goûter et nous nous unissons au vote d'approbation.— *Ed. du Journal du Cultivateur.*

#### LA RAVE SAUVAGE.

La rave sauvage verte, est bien connue pour ses propriétés nutritives; elle est riche en albumine et en huile. Il est évident que le maintient, et l'augmentation de la fibrine qu'elle contient, est due à l'albumine, et son pro-

priété d'engrais seulement à l'huile de la rave sauvage. En huile ou en matière grasse, elle est sans doute le plus riche des végétaux. La navette a les mêmes propriétés plus concentrées; elle égale à peu près la graine de lin en matière albumineuse, mais elle est plus riche en huile. L'huile de navette étant de plus de valeur que l'huile de graine de lin, sa graine se vend plus cher. Je ne sais pas si on en a fait l'expérience pour la nourriture; si cependant le prix n'est pas trop haut, je n'hésiterais pas à en acheter pour cela, pour voir si le résultat serait aussi favorable que celui de la graine de lin.

La graine de lin est très en usage pour l'engrais, si je ne me trompe pas; elle se vend plus cher que toute autre nourriture. Elle a de £4 à £5 par tonneau, ou près de 50 par cent, de plus que la graine de lin. Cependant comme cette dernière est plus riche en albumine et en nitrogène, et aussi en acide phosphorique et en phosphate, cette supériorité de prix peut être attribuée seulement à sa plus grande quantité d'huile, qui est bonne pour engraisser, mais pas comme engrais de la terre.

D'après plusieurs analyses qui ont été publiées, il paraît que la navette est un peu plus riche en albumine que la graine de lin. La quantité d'huile dépend de l'habileté du manufacturier dont l'intérêt est de presser la graine pour en faire sortir l'huile autant qu'il y en a à peu près la même quantité dans chaque, et c'est aussi l'opinion du manufacturier de qui j'achète. Je n'ai pas vu d'analyse définissant ce qu'on appelle les éléments produisant la chaleur, la gomme, le sucre, l'empois, etc., de la navette. Il paraît, cependant, qu'il y a une semblable proportion dans chaque, 41 par cent, y compris la cosse ou fibre. Il y a une différence dans la quantité de l'huile; l'huile de navette est onctueuse ou fluide, tandis que l'huile de graine de lin a l'effet de sécher et de raidir. Je pensais que l'huile de graine de lin, ayant plus de propriétés stéarite, pouvait augmenter le gras ou le suif, mais mon expérience m'a prouvé le contraire. Il y a une grande différence dans le goût ou la saveur, la graine de navette étant âcre et un peu désagréable au goût, ce qui est l'effet de l'huile volatile qui n'a aucune influence sur la propriété d'engrais.

J'ai ainsi cherché à découvrir le terrain sur lequel on conclut que la graine de navette est égale à la graine de lin pour la nourriture, conclusion sur laquelle insiste la chimie. Si nous considérons le prix du marché nous trouverons qu'il y a une grande distinction. Le prix de la graine de navette est de £4 à £5 de moins par tonneau que celui de la graine de lin. On attribue ceci à ce qu'elle sert à deux choses, à la nourriture et à l'engrais (*summer*). Nous trouvons ainsi qu'on alloue £4 à £5 par tonneau par rapport à la nourriture seulement, comme la valeur de fertilité des deux est semblable,

la graine de navette ayant même quelque chose de mieux.

C'est un trait remarquable dans l'économie animale, et sur lequel on a rarement attiré l'attention, que les éléments de nourriture qui servent à la nutrition, avec le phosphate et les minéraux, et que l'on dit seuls être de valeur comme engrais, sont regardés comme faisant la chair et les os, ou sont autrement trouvés dans les excréments que l'on met dans la terre pour l'engraisser, tandis qu'une grande partie est absorbée par l'air qui l'avait donnée à la végétation. Liebig dit que ce qui sort des plantes dont on se nourrit est de la plus grande valeur pour ces plantes dont il dérive. Peut-être admettra-t-on pas que les plantes ont la double qualité de la nourriture pour l'entretien des animaux, et dans ce qui sort d'elles les moyens, ou autrement la nourriture pour reproduire ces mêmes plantes dans leur pleine intégrité. Il paraît alors dans le cas de graine de navette, admettant bonne la conclusion de la chimie, qu'elle est égale £4 ou £5 par tonneau.

A l'assemblée de Lincoln, entr'autres sujets, je proposai l'introduction de la graine de navette comme nourriture. J'eus une conversation avec les célèbres agriculteurs du jour, de Norfolk, de près de Tweed, Kent, Lincolnshire, et autres comtés. Presque tous l'avaient essayée, mais l'avaient abandonnée, parceque leurs bêtes à cornes refusaient d'en manger; un ou deux n'y voyant aucun avantage. Comme ma pratique me n'a laissé à différentes conclusions, j'en donnerai une description pour la considération de vos lecteurs. Il y a maintenant quatre ou cinq ans que j'ai l'idée d'employer la graine de navette comme nourriture. Le prix du bœuf était bas, la pratique de nourrir à l'étable et l'usage de nourriture artificielle dans ce district, qui est principalement en fourrage, diminuaient beaucoup. Les engraisseurs d'animaux qui auparavant en tenaient de 50 à 80 pendant l'hiver ont réduit leur nombre de 6 à 8, ou ont tout-à-fait abandonné la pratique, préférant vendre leurs animaux à moitié engraisés dans d'autres districts où le navet était cultivé. Mes premiers essais furent une mixture de graine de lin et de graine de navette. Après plusieurs épreuves, dont je ne voudrais pas remplir vos colonnes, je discontinuerais l'usage de la graine de lin en faveur de la graine de navette. J'ai trouvé par expérience qu'il est important de se procurer de la graine de navette de bonne qualité. Le manufacturier avec qui je trafique, me demande à quoi je dois l'employer afin de la faire préparer de bonne graine. La graine qu'il me donne est d'une belle couleur verte, et il ne paraît y avoir aucune matière étrangère. Il est d'un grand avantage de la garder quelque temps avant d'en faire usage. Je me suis souvent aperçu que la graine avait été refusée fraîche et que les mêmes animaux l'avaient mangée au bout de quelques mois. Elle devient plus douce et plus facile à mâcher en la gardant quelque temps.