

des branches vigoureuses taillées court, sans cela leur vigueur se renouvellerait bientôt dans la saison, aux dépens mêmes de celles qu'on a voulu renforcer, d'autant mieux qu'outre leur plus grande vigueur elles ont sur elles l'avantage de position.

Par la première opération de la taille courte des branches vigoureuses, on a commencé par refouler sur celles conservées longues la sève qui se portait naturellement aux bourgeons retranchés; mais dans le cours de la saison, cette sève, conduite par les canaux larges et nombreux qu'elle s'était créés dans les branches vigoureuses, se serait portée sur les yeux qu'on leur aurait laissés et y aurait déterminé une vigueur bien supérieure à celle des branches restées longues; mais le pincement, en arrêtant dans leur premier développement la plus grande partie des canaux séveux que formait de nouveaux la branche vigoureuse, rejette encore la sève sur la branche faible; et cette branche à l'aide de l'appareil foliacé nombreux qu'on lui a laissé produire, arrive enfin à se créer des canaux séveux bientôt plus larges, plus nombreux que ceux mêmes de la branche qu'on a voulu dompter.

Ce moyen d'affaiblir les branches fortes et de renforcer les faibles n'est point con-

traire aux principes anciens et vrais qui taillent long les branches fortes pour affaiblir leurs pousses, et court les faibles pour renforcer les leurs. On obtient ainsi sur la branche faible des pousses plus fortes, et sur la branche forte des bourgeons plus faibles; mais on n'atteint pas le but de faire dominer la branche faible sur la forte, par sa vigueur aussi bien que par sa longueur; la branche forte, avec son plus grand développement, conserve d'autant plus sa supériorité sur la branche faible raccourcie, pendant que, dans le nouveau système, en refoulant par le pincement, à plusieurs reprises s'il le faut, dans la branche faible, la sève destinée à la branche forte, la branche faible arrive à prendre la supériorité de vigueur, en même temps qu'elle a conservé toute sa longueur.

Ce principe essentiel de la taille nouvelle est dû à Thouin, qui l'a, à ce qu'il semble, le premier conseillé. Quant aux deux autres principes, le pincement et la taille en couronne, ils étaient, ainsi que nous l'avons dit, pratiqués par La Quintinie; mais Lelieur en a précisé, modifié l'emploi, et fait de leur ensemble la base d'une méthode de taille avec laquelle il arrive plus sûrement aux deux buts essentiels: produire du fruit et maintenir sa forme.

## ECONOMIE DOMESTIQUE.

### FABRICATION DES FROMAGES ANGLAIS.



PRÈS avoir donné des notions générales sur la manière de fabriquer les fromages en Angleterre, nous allons dire un mot en particulier sur quelques uns des fromages les plus estimés.

#### BRIQUETONS.

Les fromages *brick-bat* ou *briquetons* tirent leurs noms de la forme qu'on leur donne; on les fait généralement, en septembre, de la manière suivante: prenez deux gallons ou dix pintes de lait nouveau et une pinte un quart de bonne crème, que l'on a élevé à la température du lait; mettez deux ou trois cuillerées de présure; laissez cailler pendant au moins deux heures et même davantage, jusqu'à ce que le petit-lait ait pris une teinte verdâtre. Quand le caillé est bien formé, rompez-le et mettez-le dans des moules de bois en forme de brique; pressez ensuite un peu et faites sécher. Ces fromages ne sont bons à manger qu'au bout d'un an.

On fabrique principalement les briquetons dans le Wiltshire; on leur donne aussi des formes de lapins, de lièvres, de dauphins, etc.

#### FROMAGE DE CHESHIRE.

Après que l'on a traité les vaches, on passe le lait au tamis et on le verse dans un réfrigérant, d'où il passe dans les terrines: le réfrigérant est ensuite rempli de nouveau; quelquefois cependant les réfrigérants sont assez grands pour contenir tout le lait d'une traite. Il est nécessaire de refroidir promptement, pour empêcher que le lait ne s'aigrisse quand on garde la traite de la veille pour en employer deux ensemble; mais cela n'est utile que pendant l'été.

Dans une ferme qui nourrit vingt-cinq vaches, on peut faire chaque jour, pendant les mois de mai, juin et juillet, un fromage de soixante livres.

On garde le lait de la traite du soir sans y toucher jusqu'au lendemain matin: alors on lève la crème et on la fait chauffer au bain-Marie; ensuite on fait chauffer de la