

mit quelque temps à s'introduire, les gens de la campagne étant alors, comme à présent, fort prévenus contre les méthodes nouvelles.

M. Fulton donne le "coup de grâce" à l'ancienne idée que la terre est la cause de l'infériorité du fromage écossais. Quelques-uns des meilleurs fromages de Cheshire sont faits dans des cantons où les pâturages sont les plus chétifs, tandis que nos vaches d'Ayrshire et d'autres races écossaises donnent un lait plus riche que dans plusieurs des comtés anglais, où la pâture est meilleure qu'en Écosse. Des personnes bien en état d'en juger soutiennent que le lait des vaches écossaises est au moins égal à celui des vaches anglaises pour la fabrique du fromage, et comme le lait est élaboré par les fonctions animales, il n'est pas sous l'influence directe du sol ou du climat. On est assez généralement dans la fausse persuasion que l'ingrédient butyreux est en trop petite quantité dans le fromage écossais, d'où s'en suit une qualité inférieure. Mais d'après une analyse faite par le professeur Johnstone, il paraît que "le fromage de Dunlop est de 1½ pour cent plus gras que celui de Cheddar, de près de 10 pour cent plus gras que le double Gloucester, l'un et l'autre très estimés, et fromages anglais de première classe."

M. Fulton démontre clairement que quant aux ingrédients requis pour la fabrique du fromage, l'Écosse en est tout aussi bien pourvue que l'Angleterre. Il est donc évident que le défaut gît, non dans les ingrédients, mais dans la manière de s'en servir. Il est également clair que les laitières anglaises ne sont pas douées par la nature pour la fabrique du fromage, de facultés supérieures à celles de leurs sœurs du Nord. Le remède est donc facile à trouver : qu'on répande autant que possible la connaissance des méthodes perfectionnées pour la manufacture du fromage ; qu'on apprenne à nos laitières comment procéder, et nous répondons que le fromage écossais augmentera de valeur et deviendra aussi recherché que ceux d'Angleterre et du continent. Qu'on donne à nos fermiers la connaissance précieuse du fait qu'en adoptant un mode perfectionné de manufacture, ils obtiendront sans hausser le coût original, 4d. ou 6d. de plus par livre, et l'herbe ne croîtra pas sous leurs pieds, avant qu'il n'ait été effectué un changement avantageux. Dans le présent siècle de commerce libre, de science et de progrès, nul intérêt ne doit rester en arrière, mais aller de pair avec la marche en avant. Dans des temps utilitaires comme le présent, la perspective d'un surcroît de profit conduit à un surcroît d'activité ; et certes, nous déprécierions l'énergie et l'esprit d'entreprise de nos fermiers écossais, si nous les supposions capables de ne pas se rendre à des invitations d'une nature si agréable.

M. Fulton parle longuement dans son intéressante brochure, de la supériorité frappante de la manufacture anglaise compa-

rée à celle d'Écosse, et prouve clairement que cette supériorité est due à l'emploi d'une moindre quantité et d'une meilleure qualité de présure, à l'observation de la température convenable, à moins de hâte dans le procédé, à une séparation plus complète du petit lait, et à la meilleure formation, préservation et maturation des fromages. M. Fulton s'étend sur chacun de ces points, et fait voir l'infériorité du procédé écossais comparé à l'anglais. Il pense que la pratique adoptée de teindre ou colorer le fromage, au moyen d'une substance végétale nommée arnate, pourrait être essayée en Écosse, attendu que la couleur dans le fromage est importante, les pourvoyeurs d'articles pour la table affirmant qu'il est aussi nécessaire de plaire au sens de la vue qu'à celui du goût.

La dernière partie, ou peroraison, de la brochure de M. Fulton est consacrée à la considération du meilleur moyen d'introduire dans nos laiteries écossaises le système de Cheshire, ou un autre système également approuvé, pour la fabrique de fromage. Il recommande avant tout à la Société du Nord de l'Écosse de s'intéresser au sujet, ou plutôt de le prendre en mains ; de nommer un "comité pour mettre le sujet à exécution ; de voter une somme d'argent pour la formation d'un fonds à cet effet ; d'inviter les propriétaires fonciers, les sociétés locales et autres, qui doivent trouver leur intérêt à la co-opération, à y contribuer." Il recommande aussi d'offrir des prix pour les meilleurs fromages, et d'établir une foire, ou exposition annuelle de fromages, dans quelque partie convenable, centrale et accessible de l'Écosse, à tenir à l'époque la plus convenable de l'année ; les juges-experts ou jurés, devant être pris parmi les commerçants ou revendeurs de fromage de Londres, Birmingham, Manchester ou Liverpool. M. Fulton se plaît à s'étendre sur les avantages qui résulteraient de ces plans.

"Voilà ce que nous avions à dire du fromage et de sa fabrique. On pourra croire qu'en traitant ce sujet, nous avons passé les justes bornes, mais l'importance dont il est nous mettra amplement à couvert de la censure. Tout art nouveau qui peut être introduit parmi nous, toutes améliorations de plans en usage par lesquelles le caractère du pays peut être élevé, sa prospérité accrue, l'aise du peuple augmentée et la prospérité nationale avancée, doivent être bien accueillis et adoptés généralement ; et la presse ne fait que remplir sa haute mission lorsqu'elle prête son aide puissante pour répandre au loin la connaissance des suggestions faites pour le bien du pays." M. Fulton mérite les remerciements de ses compatriotes pour son opportune brochure : elle est écrite d'une manière claire, nette, énergique et intéressante, et ne peut manquer d'ouvrir les yeux de nos amis de la campagne sur la nécessité d'une réforme radicale dans leur manière de faire le fromage. Pour ceux qui aiment le bon fromage, et leurs noms se

comptent par milliers, il est de quelque importance que leur article favori soit bien fait ; car personne, à ce que nous supposons, ne peut avoir de penchant pour cette sorte de fromage "qui est dur à faire grogner les cochons et aboyer les chiens, et que ni les uns ni les autres de ces animaux n'osent mordre."

Nous recommandons cordialement à nos amis agriculteurs ce pamphlet de M. Fulton. Dans le fait, la Société du Nord de l'Écosse ne ferait que son devoir en répandant autant d'exemplaires de la brochure de M. Fulton qu'il y a de laiteries à fromage dans le pays, et en envoyant un exemplaire à chaque fermier ; et nous ne doutons pas que cet important sujet leur étant ainsi porté sous les yeux et mis sous la main, il ne s'effectuât une révolution très avantageuse dans le traitement des laiteries, par toute la longueur et la largeur de l'Écosse.

Nous ignorons quels furent primitivement les moyens offerts et employés dans les seigneuries pour faire du fromage. Aucune histoire, que nous sachions, ne mentionne le fait. Nous sommes porté à croire qu'aux premières époques de l'histoire de la colonie, on ne faisait que peu ou point d'attention aux produits de la laiterie. Les premiers colons français, harrassés par les tribus sauvages, et par une guerre presque continue avec une race beaucoup plus nombreuse et plus opulente, les Anglais d'au-delà des Apalaches et des Montagnes Vertes et Blanches, avaient assez à faire de défendre leur vie ou se livrer à leur occupation favorite, le commerce des fourrures. Les bêtes à cornes leur auraient été facilement enlevées. Celles qu'on trouve ici, non améliorées, mais s'améliorant rapidement, principalement par le mélange avec celles d'Ayrshire et de Devon, sont certainement de l'ancienne race bretonne ou galloise. Ce ne sont pas des animaux bien profitables, soit pour la viande, soit pour le lait, mais ils sont vigoureux et actifs, et ils convenaient mieux peut-être aux premiers habitants de la colonie que les animaux plus massifs des Pays Bas. Cependant il ne paraît pas y avoir rien eu qui ressemblât à l'économie de la laiterie, et la chose ne pourrait guère avoir lieu. Il est curieux de voir jusqu'à quel point les mêmes circonstances produisent les mêmes résultats ; les derniers avis de la Cafrérie donnent à entendre que les colons des frontières se défaisaient de leurs troupeaux de bêtes à cornes, qui pouvaient leur être enlevées facilement, et qui étaient le fait des tribus barbares, ainsi qu'anciennement en Europe