

substance très adhésive, insoluble dans l'eau, appelée gomme-résine. Mais, par la fermentation, cette gomme-résine subit une certaine altération qui la rend soluble et peut alors être enlevée par l'eau. Le rouissage a pour but de provoquer cette altération et en même temps de faciliter sa dissolution.

Comme le lin, le chanvre peut être roui de deux manières différentes : à la rosée ou à l'eau.

Par le rouissage à la rosée, l'action des pluies et des rosées agit alternativement avec celle de la chaleur solaire, fait disparaître la gomme-résine; et au bout d'un temps plus ou moins long, suivant la température, la fibre se détache facilement de la tige. Ce mode de rouissage est peu employé; il donne une filasse très grise et ne peut pas être dirigé à volonté. Quelquefois même, lorsqu'il survient des pluies de longue durée, vers la fin de l'opération, l'altération de la gomme-résine se transmet à la tige, alors la fibre perd de sa force de résistance et en même temps de sa valeur.

Le mode de rouissage le plus généralement employé est le rouissage à l'eau dormante ou l'eau courante. Ces deux modes de rouissage se font comme nous l'avons vu pour le lin. Les mauvais effets que le rouissage du chanvre a sur la santé publique ne sont produits que par les rouissages à eau dormante qui est le mode le plus généralement employé. Ses effets sont surtout à craindre lorsqu'on retire le chanvre de l'eau. L'eau croupissante qui a servi au rouissage émet des gaz pestiférés qui produisent les fièvres intermittentes dont on a déjà parlé. Le rouissage à l'eau courante ne donne pas lieu aux mêmes inconvénients, car l'eau n'a pas le temps de croupir; elle s'écoule à mesure que son action se fait sentir sur le chanvre. Ce rouissage a un autre avantage, celui de produire une filasse plus belle, d'un blanc jaunâtre très ostiné; mais il est plus long que le précédent, parce que l'eau n'a pas le temps de s'échapper, et l'on sait que la longueur du rouissage est toujours proportionnelle à la durée de la température — (A suivre.)

La fabrication du fromage.

M. le Rédacteur,

J'ai lu, avec plaisir, dans la *Gazette des Campagnes*, le rapport de quelques fromageries. En faisant le calcul du profit que les patrons de ces fromageries auraient fait en voulant faire du beurre sur leur ferme, avec le lait qu'ils ont porté à la fromagerie, j'arrive avec un résultat qui me fait croire que j'avais raison de dire, dans une correspondance que vous avez publiée, qu'il était plus profitable à un cultivateur d'encourager la fromagerie que de vouloir faire le beurre sur la ferme.

Ainsi, à la fromagerie de Louiseville il a été porté 614,226 livres de lait. La vente du fromage a réalisé la somme de \$6,732.29. En divisant le nombre de livres de lait par 25, qui est le chiffre le plus bas possible pour faire un livre de beurre, cela me donne 24,569 livres de beurre, lequel vendu à 17 centins, prix courant de l'année, donne \$4,177.71.

La vente du fromage ayant réalisé....\$6,732.69

La vente du beurre aurait réalisé..... 4,177,71

Balance en faveur du fromage.....\$2,554.98

Pour les fromageries de Rouville, le montant du lait porté à la fromagerie a été de 2,854,282 livres de lait, qui auraient donné en beurre 114,171 livres, lequel vendu à 17 centins aurait réalisé \$19,409.07.

La vente du fromage ayant réalisé.... \$29,460.05

La vente du beurre aurait donné.....19,409 07

La balance en faveur du fromage serait de \$10,050 98

Je crois que la différence en faveur du fromage, et les chiffres sont là pour le prouver, est plus que suffisante pour balancer la valeur du petit lait qui est inoffensif au fromager.

Mon but, comme je l'ai dit dans ma première correspondance, en parlant en faveur des fromageries, n'est pas de faire de la réclame pour ces derniers. Mais je suis d'opinion que ceux qui sont les plus opposés à l'établissement des fromageries n'ont jamais fait de calcul pour justifier leur raisonnement. Pour ma part, je suis convaincu que les cultivateurs qui ne veulent pas porter le lait à la beurrerie ou à la fromagerie, font une perte considérable, surtout ceux qui ne font pas du beurre de première qualité en le fabriquant à la ferme.

Je suis surpris de voir que nous avons des fromageries et des beurreries dans les paroisses environnantes, et que pas une seule n'a fait encore connaître le résultat de ses opérations. Il serait important, pour nous cultivateurs, de connaître le résultat des différentes fabriques ou opérations. Par ce moyen, on pourrait voir si le fromager qui fabrique pour nous fait aussi bien que celui de la paroisse voisine; si là où l'on fait à la fois du beurre et du fromage on en retire un plus grand profit, ou s'il est mieux de ne faire que du fromage, ou dans les beurreries de ne faire que du beurre.

Ainsi, j'invite nos fromagiers à suivre le bon exemple des fabricants des districts de Montréal et de St-Hyacinthe qui font publier le rapport de leurs opérations.

UN CULTIVATEUR.

Cap St Ignace, 12 janvier 1864.

Note de la Rédaction.—Nous remercions notre correspondant d'avoir bien voulu offrir à nos lecteurs une nouvelle preuve des avantages que l'on peut retirer par la fabrication du fromage. Nous espérons que l'appel qu'il fait à ses confrères cultivateurs qui ont la direction de beurreries ou de fromageries sera favorablement accueilli, et que tous se feront un devoir de ne pas laisser la lumière sous le boisseau. La chose en d'autant plus facile que les journaux d'agriculture, qui sont entièrement à la disposition des cultivateurs, se feront toujours un devoir de publier tous les renseignements qu'on voudra leur faire parvenir. Il n'est pas besoin pour cela d'être un savant: de simples notes nous suffisent, pourvu qu'elles soient données avec franchise et sans exagération, car pour nous il ne s'agit pas de tromper, mais d'éclairer nos lecteurs dans ce qui peut leur être utile et avantageux de connaître.

Suivons donc en cela l'exemple des Etats-Unis, de la Province d'Ontario, des Provinces Maritimes et de quelques cultivateurs entreprenants des districts de Montréal et de St-Hyacinthe qui donnent à cette question de l'industrie laitière toute la publicité possible,