

5. Chauffez très légèrement d'abord, et un peu plus fort ensuite de manière à atteindre de 98 à 100 on 40 à 45 minutes. Brassez sans interruption.

6. La ouisson terminée, continuez à brasser, et tirez le petit lait jusqu'à ce que le caillé affleure. Quand le caillé donnera au fer chaud des fils de $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{4}$ de pouce, tirez tout le resto du petit lait. Si vous trouvez alors le caillé trop mou, rendez-le plus ferme en brassant à sec jusqu'à ce qu'il on soit sorti assez de petit-lait.

7. Ramassez le caillé sur les deux côtés du bassin, mais de façon à permettre l'écoulement du petit-lait.

8. Tenez le caillé aussi chaud que possible, et pas au-dessous de 94°. Aussitôt le caillé pris, coupez-le en blocs, que vous tournez chaque demi-heure; cordoz-le deux blocs de haut quand vous aurez tourné pour la 2e fois. Quand le caillé commence à s'étirer ou se déchirer, passez-le au moulin.

9. Après cela, brassez avec précaution, jusqu'à ce que la surface des morceaux soit légèrement durcie ou cicatrisée; 15 minutes de brassage amènent généralement ce résultat, et c'est alors le temps de saler.

10. Employez dans les premiers jours de mai, 1 $\frac{1}{2}$ livre de sel par 1000 livres de lait; augmentez la dose de $\frac{1}{3}$ d'onc par jour pour atteindre 2 livres par 1000 de lait à la fin de mai.

11. Brassez bien pour que le sel s'incorpore au caillé, et aussitôt qu'il est dissous ou absorbé, — ceci prend 15 à 20 minutes, mettez en moules à environ 85 degrés.

12.—Servez-vous d'eau chaude bien pure pour mouiller les linges de la presse;—il n'y a que cela pour donner belle apparence au fromage.

13.—Pressez d'abord lentement, et en 40 à 45 minutes, rabattez les cotons et voyez à ce que le fromage se presse bien également. Faites vos meules aussi près de 70 à 75 livres que vos moules le permettront.

14. Laissez le fromage en presse au moins 20 heures; dans la chambre au fromage il faut le tourner tous les jours. Si vous ne laissez pas les cotons sur le bout des meules, graissez avec du beurre de petit-lait chaud, et frottez avec soin tous les matins.

15. Efforcez vous de maintenir la température à 65° dans la chambre au fromage et pas au-dessous, votre fromage en sera meilleur; et surtout ne le laissez pas geler.

16. Ne vendez jamais votre fromage trop jeune; il faut qu'il ne parte jamais une meule qui n'ait pas au moins 8 jours d'âge. Ayez soin de votre réputation qui souffrira certainement si vous manquez à cette règle.

17. A la livraison, donnez bon poids à l'acheteur. Taillez vos boîtes à la hauteur de la meule, marquez le poids sur la boîte avec une bonne étampe, et mettez y la marque de la fabrique.

PETER MACFARLANE.

Huntington, 6 avril, 1892.

Inspecteur général.

AVIS AUX ANCIENS MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ.

Il est de votre intérêt de souscrire immédiatement à la société pour recevoir régulièrement le *Journal d'agriculture*, qui sera cette année l'organe attitré de la société et qui contiendra, chaque mois, les conseils de fabrication pour le mois suivant.

Si vous retardez le paiement de votre souscription, vous perdrez une partie des avantages que la société offre.

J. DE L. TACHÉ

Avril 1892.

Sec.-Trés S. I. L.

Distribution des Etalons du Haras National pour la saison de 1892.

M. le directeur du Haras National, Montréal, nous adresse la suite et fin de l'article dont le commencement a paru der-

nièrement dans le *Journal d'agriculture*. Il nous envoie en même temps le document indiquant les lieux où les étalons du Haras seront placés pour la

SAISON DE 1892.

Les étalons du Haras National sont ainsi répartis dans les différentes stations de

Agassiz : B. C.	Ferme Expérimentale.	Barbocco 1667 (746) Clyde.
Brandon Man.	" "	Clement (32172) 4) Percheron
Indian Head Territoires du Nord-Ouest	" "	James Arthur 1374 (5888) Clyde
Ottawa O.	" "	Holopherne 1885 Normand.
" "	" "	Bonne chance (32170)5 Percheron
Nappan N. E.	" "	Général Frotté 1886 Normand.
Comté de Vaudreuil	P. Q.	Joly (15168) 2 Percheron.
Comté de Mississiquoi	"	Marquis de Puisayo 1886 Normand.
Comté de Gaspé	"	Eventail (32195) 6 Percheron.
Comté de Trois-Rivières	"	Bontemps (20828) (3) Percheron.
Comté de Napierville	"	Brillant Bleu (19862) 7 Percheron.
Comté de Chicoutimi	"	Gallant model (77:6) Clyde.
Comté de Bellechasse	"	Boston (19863) 8 Percheron.
Comté d'Hochelega	"	Roi de Biguan 1499 Breton.

La création d'une race chevaline dans la province de Québec.

(Suite et fin, voir le No de février 1892.)

II.

LE CARROSSIER DÉSIRABLE.

Créer un cheval carrossier dont l'élégance de formes et la résistance rappelleront l'Anglo Normand, dont la vitesse se rapprochera un peu plus de celle des trotteurs américains, sans avoir perdu la vitalité et la rusticité canadiennes, tel est le second but du Haras National dans la province de Québec.

Ce sera ce carrossier aussi élégant que puissant, que trouvent quelquefois les New-Yorkais dans le Vermont et le New Hampshire, où l'on compte incontestablement parmi ses origines, le petit Canuck. Comme reproducteur, ce dernier a disparu de Québec. Le nier serait puéril, et il vaut mieux procéder à un métissage rationnel, pour former une race nouvelle, que s'appliquer à rechercher un type qui n'existe plus, et dont l'exiguïté, si on le retrouvait, devrait suffire à l'écartier de la reproduction. D'autant mieux qu'avec les magnifiques Anglo Normands que possède la province, cette création sera plus aisée, en suivant un métissage raisonné. Il est difficile de voir, en effet, dans les Haras de France, de plus beaux animaux que les Normands de M. R. Ness (Howick), du Haras National et de M. Globensky (St-Eustache); ce sont des reproducteurs qui mériteraient certainement les honneurs de l'exposition à Chicago en 1893.

De l'autre côté, nous voici en face de la race autochtone, petite mais robuste, aussi résistante qu'elle est commune, avec de véritables aptitudes aux allures vives. Cette taille, cette distinction qui lui font défaut, qui donc pourra mieux la lui donner que l'Anglo Normand, tandis que les trotteurs américains des familles Norman ou Pilot, développeront dans toute leur plénitude les aptitudes au trot dont nous avons parlé. Plus fixe, plus tenace sera le caractère de la race du sol, et plus vive sera la lutte avec la race importée, surtout si son acclimatation est insuffisante. Mais la fusion s'opérera enfin harmonieuse et complète, et au jour où, semblables à eux-mêmes, les produits accuseront le triomphe d'une puissance héréditaire, ce jour-là, la race que nous voulons fixer sera faite.

1ère génération.—Soit un Anglo Normand et une jument