

dans un état de santé équivoque, ou seulement avec celui de quelques animaux parmi lesquels il y en aura un de malade ou d'une constitution particulière, il n'y a pas de doute, dis-je, qu'il ne puisse y avoir des différences assez sensibles dans la saveur, dans l'odeur du produit pour rendre celui d'une étable bon et celui d'une étable mauvais. Tous les jours on en voit des exemples dans le beurre frais et surtout dans les fromages à la crème. Le mode de fabrication a beau être le même, le goût des beurres et des fromages est différent et plus ou moins agréable ; rien, dans ce cas, ne contre-balance assez l'effet produit par la saveur ou l'odeur particulière au lait d'un des animaux qui ont donné la petite masse de lait nécessaire pour fournir le produit.

Dans le second cas, au contraire, dans celui où le produit est fabriqué en grand et gardé longtemps, comme cela arrive pour les fromages de longue garde, tels que les fromages de Gruyères, de Chester, de Parmesan, de Hollande, de Roquefort d'Auvergne, alors les qualités particulières au lait d'un animal sont contre-balançées par celles du lait de tous les autres animaux, et il s'établit sous ce rapport une *qualité moyenne de lait qui tend à donner au produit fabriqué les mêmes qualités, à des différences imperceptibles près, si la fabrication est bien la même.*

De plus, la longue et lente fermentation qui s'établit pendant tout le temps que dure la garde des fromages, en faisant subir des altérations profondes au principe du fromage, tend à faire disparaître les propriétés spécifiques qui distinguent les uns des autres les fromages frais.

Enfin, certaines manipulations prolongées, telles que la division extrême du caillé, sa cuisson lente et à une haute température, ensuite l'addition de quelques substances sapides et odorantes tendent à produire le même résultat, c'est-à-dire à rendre tous ces fromages de plus en plus identiques, si la fabrication est bien la même.

L'expérience, d'ailleurs, est là pour confirmer ces données.

On disait qu'on ne pouvait fabriquer des fromages de Gruyères qu'en Suisse, parce qu'il fallait les races de vaches et les pâturages des montagnes de la Suisse, pour avoir ces mêmes fromages. Maintenant on fabrique ces fromages dans le Jura, avec les races du Jura nourries dans ces mêmes pâturages du Jura, on en fabrique en Lorraine, on en fabrique en Normandie, on en fabrique sur les bords de la Garonne.

On consomme en Angleterre cinquante fois plus de fromage de Chester que le comté de Chester n'en produit, et, quand on parcourt l'Angleterre, on voit qu'on fabrique de ce fromage aussi bien au nord qu'au midi :

on en a fabriqué également en France à diverses époques.

On a fabriqué, en France, d'autres fromages d'Angleterre et des fromages de Hollande d'aussi bonne qualité que dans les pays de fabrication originaire : on a fabriqué mêmes des fromages de Parmesan ; enfin, le bon fromage de Brie, si difficile à fabriquer, même en Brie a été imité parfaitement en Bretagne par M. Trochu.

Tout tend donc à prouver que partout où les vaches sont nourries avec de bons pâturages et de bon fourrages, et où elles sont dans un état florissant de santé, leur lait est assez identique pour qu'on puisse fabriquer indistinctement tous les fromages de longue garde.

Il faut dire cependant que le beurre paraît conserver jusqu'à certain point le goût et l'odeur bons ou mauvais qui deviennent manifeste immédiatement après sa confection et que la qualité du lait de quelques animaux lui donne. On peut croire que la cause de cette propriété du beurre vient, d'une part, de ce que les procédés de fabrication sont bien moins compliqués, bien moins propres à faire disparaître ce goût et cette odeur, et, d'autre part, de ce que, une fois fabriqué, il ne peut plus éprouver sans se gâter, la fermentation lente qu'éprouvent les fromages de longue garde et qui contribue, au contraire, si efficacement à leur donner les bonnes qualités qu'on y remarque.

Nous avons cru devoir donner ces explications, qui suffiront, nous l'espérons, pour déraciner tout à fait un préjugé qui s'opposerait aux tentatives de fabrication des fromages de longue garde, et qui pourrait ainsi être préjudiciable à un grand nombre de cultivateurs.

Quand les brebis vont aux champs

La plus sage va devant.

Nous ressemblons à la louve, qui ne pouvant tondre la brebis, l'écorche.

Il n'est pas toujours saison

De tondre brebis et mouton.

Parler français comme une vache espagnole

Quand chacun se mêle de son métier, les vaches en sont mieux gardées

Manger de la vache enragée.

Bon homme, garde ta vache.

Il n'est rien de tel que le plancher des vaches.

Tuer le veau gras.

Brides à veaux, chose inutile.

Mieux vaut laisser la peau que le veau.

Mieux aime truie son que rose.

Nulle souris sans pertuis.

Blanches souris, chiens à rien faire.

Faire comme le singe, tirer les marrons du feu avec la patte du chat.

C'est un serpent que j'ai réchauffé dans mon sein.

Le renard cache sa queue, le méchant son défaut.

La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 7 JUILLET 1870.

LE CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE et INDUSTRIEL

POUR 1870

OUVERT AU MONDE ENTIER!

Aura lieu en la Cité de Montréal

MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI

13, 14, 15 ET 16 SEPTEMBRE

SUR LE TERRAIN, AVENUE MONT-ROYAL

Près du Mile-End.

Prix offerts \$12,000 à \$15,000

Pour la liste des prix et les blancs d'entrée dans les deux départements, s'adresser au Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, rue Craig, à Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté, qui en seront amplement pourvus.

Les entrées dans le Département Agricole devront NÉCESSAIREMENT être faites le ou avant SAMEDI, le 27 AOUT, mais pour les produits agricoles, ce temps sera prolongé jusqu'à SAMEDI, le 10 SEPTEMBRE ainsi que pour les objets du Département Industriel.

N. B.—Messieurs les concurrents voudront bien faire leurs entrées aux dates spécifiées ci-haut, après lesquelles le Secrétaire les refusera infailliblement; cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Des arrangements seront faits avec les principales lignes de Chemin de Fer et de Navigation pour rapporter, FRANCO, à destination, tout objet ou animal exposé qui n'aura pas été vendu.

Pour plus amples informations, s'adresser au soussigné, Secrétaire du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec,

GEORGE LECLERE,

Secrétaire, C. A. P. Q.

Montréal, 14 juin 1870.

Glacières économiques. Bons labours.

Dans une petite excursion que nous faisons dernièrement nous avons eu occasion de voir, chez M. Benoit, M. P., pour Chambly et membre du Conseil d'Agriculture, une excellente glacière qui fournit pendant toute la saison assez de glace pour le bien de la famille. Cette glacière est faite à peu près comme celles que nous avons décrites dans le premier volume de la *Semaine Agricole*. Elle a été placée dans le coin d'une remise où elle n'occupe qu'un espace de 8 pieds carrés. Elle consiste dans un double entourage en planches d'un pouce et un quart, laissant un vide d'un pied