

lactifère, et M. Antoine Casavant de son côté, a croisée les races Canadiennes et Durham et le produit de ce croisement avec la race Airshire, au moyen de reproducteurs importés par M. Perreault. Il en est maintenant au troisième reproducteurs, et il espère former une race d'un type tout particulier et à part, avec une disposition marquée pour le lait. Ce M. s'est servi avec avantage de la théorie de Guenon dans son traité des vaches laitières, pour distinguer dans les jeunes élèves, les dispositions qu'ils doivent posséder plus tard, pour le lait. Il s'est bien trouvé de la méthode de Guenon, et la recommande fortement à l'attention du *Journal d'Agriculture* et de tous les éleveurs en général.

ANT. CASAVANT,
Président.

T. LAPALME,
Secrétaire.

St. Dominique 13 mars 1870.

A. M. F. C., de Ste. Edwidge.

La mèche de laine que vous nous avez envoyée nous paraît avoir été prise sur une moutonne provenant d'un croisement de Cotswold et canadien.

FROMAGE.

St. Marc, mars 1870.

Messieurs les Rédacteurs,

Afin de vous aider, suivant la mesure de mes forces, dans votre œuvre si utile, je vous passe, avec plaisir, quelques notes sur ma manière de fabriquer le fromage et sur mon exploitation agricole en général. Vous voudrez bien faire agréer à vos lecteurs mes excuses pour ce qui regarde la rédaction de ces notes. J'ai visé à l'exactitude et non à l'élégance.

Voici ma méthode de fabriquer le fromage: 1o. Tout d'abord, il faut se procurer une bonne cuve à fromage. Les meilleures sont celles de H. A. Roe, Madison City, Ohio, U.S. M. Charles Lévesque, de Berthier, les fait à perfection. A l'heure qu'il est, nous sommes deux cultivateurs à St. Marc qui faisons du fromage, et c'est lui qui nous a fait notre appareil. 2o. Une chose absolument nécessaire est une presse très puissante, pourvue de fortes vis. Passons maintenant à l'opération proprement dite. Lorsque le soir, les vaches sont traites, le lait est coulé dans la cuve; il faut le refroidir en mettant

de l'eau de puits dans la cuve de bois pendant une couple d'heures; il faut changer cette eau au bout de ce temps, parce qu'elle se trouve réchauffé par le lait. On y ajoute de la glace dans le lait, au temps des chaleurs. Puis, l'opération se continue comme suit: écrémer la traite de la veille et mettre la crème dans le couloir pour la fondre avec le lait du matin quand ce lait est mêlé au lait de la veille, quand ce mélange est fait, chauffer le lait à 82 degrés dans l'été, à 86 degrés, automne et printemps: mettre assez de présure pour faire prendre le lait dans une demi-heure et pour qu'il soit ferme dans une heure: avec le couteau à fromage, (le mien à quatre lames) couper le lait ferme sur le long de la cuve, un quart d'heure après le couper sur le travers, chauffer la fournaise à 90 degrés: 15 minutes après avoir coupé le lait une seconde fois, il faut commencer à le revirer de manière à ce qu'il ne soit pas pressé sur les bords de la cuve ni entre les doigts de l'opérateur. Il faut continuer à le remuer ainsi jusqu'à ce qu'il soit dur, alors il faut prendre le couteau à fromage et hacher le lait jusqu'à ce que chaque morceau soit de la grosseur d'une fève ou même d'un grain de blé, toujours en le remuant, sans que ce soit avec précipitation pour ne point lui faire perdre ses meilleures qualités; on le remue ainsi jusqu'à ce qu'il cesse de se prendre en masse, c'est-à-dire, 45 minutes ou une heure, selon la chaleur du temps. Plus les chaleurs sont grandes, plus il doit rester longtemps dans cet état; mais si on s'aperçoit que le lait veut *surir*, il faut se hâter, il est cependant bon, pendant les chaleurs, que le petit lait acquière un peu d'acidité avant d'être séparé d'avec le fromage; mais mieux vaut qu'il n'en ait pas du tout que trop, car alors le fromage serait sûr. C'est le temps d'augmenter la chaleur jusqu'à 98 degrés, mais pas plus; il faut laisser le fromage environ une demi heure à cette température, en le remuant à toutes les dix minutes pour l'empêcher de se prendre en masse. Après cette demi-heure, il faut ôter le petit lait au moyen du couloir de la cuve. On continue de brasser le fromage pour le refroidir et l'empêcher de prendre. Avant qu'il soit entièrement refroidi, il doit être salé à raison d'environ 3 livres de sel fin par 100 livres de fromage ou de 1,000 livres de lait. Le fromage est ensuite mis dans une nappe et placé sous la presse, sans cependant être ser-

ré du tout pendant quelques minutes. Ensuite, il est pressé légèrement d'abord, pour l'être plus graduellement jusqu'à ce que, au bout d'une heure il le soit de tout le pouvoir de la presse. Après une nouvelle heure il est prêt à recevoir son enveloppe faite de coton mince. Le fromage doit demorer sous presse au moins 24 heures, mais il est préférable qu'il y soit 48.

L'appartement où sera conservé le fromage devra être d'une chaleur qui ne s'élève jamais à plus que 80 degrés. A une chaleur de plus que 80 degrés, le fromage devient trop fort; d'un autre côté, à une chaleur plus basse que 50 degrés le fromage devient amer. D'après mon expérience, la température de 60 à 70 degrés est la meilleure. Le fromage doit être mis sur une planche bien blanchie. On le revire tous les jours et on l'essuie avec un linge pour l'empêcher de prendre la moisissure à l'extérieur. L'essuyer de temps à autres avec un linge mouillé de petit lait chaud, lui donne une belle apparence.

Enfin, dans tout ce qui regarde la fabrication du fromage, une propreté extrême est absolument nécessaire.

Je demande maintenant la permission d'ajouter que je me ferais un agréable devoir de donner, sur la fabrication du fromage, tous autres renseignements que demanderont—ceux qui me feraient l'honneur de visiter mon établissement durant l'été. Je serais heureux d'augmenter, par mon exemple et par mes fructueux efforts, le nombre des fabricants de fromage parmi les cultivateurs canadiens. Je serais fier, surtout, si, pour la fabrication de fromage, la vallée de la Rivière Chambly représentait le Canada comme l'Ohio représente les Etats-Unis.

Que l'on veuille bien remarquer qu'il y a beaucoup plus d'avantage à se livrer à la fabrication du fromage qu'à la fabrication du beurre; le fromage demande moins d'ouvrage et donne au moins $\frac{1}{3}$ de revenu en plus.

Cette année, 23 vaches m'ont donné le joli revenu de \$700, et, de plus de quoi engraisser 4 cochons. Il faut à ce revenu ajouter le fumier que ces vaches produisent, fumier si nécessaire à l'amélioration de la terre. Vous pouvez juger des heureux effets du fumier sur ma propriété par les quelques notes suivantes. La dernière année que mon prédécesseur cultiva sa terre de 90 arpents, il eut un mauvais pacage pour 3 chevaux, huit ou dix bêtes à cornes et dix moutons; il récolta le