

tions d'Etat et de Comté, je crois qu'il m'est permis de dire un mot au bénéfice de ceux qui pourraient être découragés.

Et d'abord je parlerai de la manière de faire et de conserver le fromage. Je parle d'un fromage de crème riche et onctueux; le fromage chère blaucu chène rouge, chacun le sait, ne mérite aucune attention et n'en reçoit aucune ni du fabricant, ni du marchand ni du détaillier. Le bon fromage se fait avec le lait d'une bonne vache bien nourrie. Il est impossible de faire, avec du pauvre lait, un fromage bon et qui se conservera. Il est étonnant de voir les différentes qualités de lait tel qu'il est reçu directement du fermier par le laitier.

Le lait doit être aussitôt que possible suffisamment aéré dans une cuve, ou un autre vaisseau ouvert; sinon il arrivera souvent que le fromage sera gâté.

Le système des bidons est mauvais à moins qu'il n'y ait des cuves et assez d'eau à la glace pour permettre à l'odeur animale du lait de s'échapper.

Le lait caillé doit être convenablement chauffé; s'il n'y a pas assez de chaleur le fromage sera trop mou, et après avoir été pressé: il sera une source continue de trouble, s'il est trop dur, il ne trouvera pas d'acheteur. Une température de cent degrés Fahrenheit n'est pas une règle infaillible. Une attention soignée peut seule déterminer le degré de chaleur ou de froid. L'examen attentif du surintendant peut sauver plusieurs jours de travail.

Le fromage doit être salé délicatement mais avec exactitude par des mains habiles, environ douze pleines tasses à thé de sel suffisent pour cent livres. On doit se servir du meilleur sel; des tonnes de fromage ont été perdues parce qu'on avait voulu épargner quelques piastres dans l'achat des matériaux, ou des matières premières.

Après l'avoir refroidi et salé convenablement, le lait coagulé devrait être pressé pendant douze heures, sous une pesée d'une moyenne pesanteur, puis sous une plus lourde jusqu'à ce que tout le petit lait ait été exprimé.

V. D. P.

BETTERAVE

Cette racine pour la production de laquelle le climat du Canada est tout à fait favorable, offre une nourriture saine et succulente pour les animaux, et promet de devenir une source de richesses pour notre pays, lorsqu'on saura en fabriquer le sucre. Les betteraves blanches de Silésie sont les plus riches, croyons-nous, et les rouges Mangel Wurtzel les plus productives et celles qui supportent le mieux la sécheresse.

Les betteraves se sèment du milieu de mai au premier de juin, selon que la saison et la terre sont plus ou moins propices. On fait germer la graine

avant de semer, afin que les plantes aient de l'avance sur les mauvaises herbes; on peut y mêler de la graine de rave qui poussera vite, et qui fera mieux paraître les sillons. La semence doit être couverte d'environ un pouce d'épaisseur de terre bien fine, et si elle est sèche on doit rouler.

Quand on fait usage d'une machine pour semer et sarcler, les sillons peuvent n'être qu'à six pouces l'un de l'autre. Mais si l'on sème à la main, que l'espace soit de vingt pouces, afin qu'un cheval y puisse circuler pour traîner la houe ou le sarcler. On sème environ huit livres de graine à l'arpent. Chaque plante doit être éloignée de six pouces des autres.

L'Alta California dit qu'on a fait l'expérience à Sacramento, la semaine dernière, d'une charrue mue par lavapeur dont M. Hype est l'inventeur. Dans une heure elle laboura et hersa très bien un acre et un quart de terre. 16 acres furent ainsi ameublés sans que la charrue parut se déranger quoique le sol fût très dur. Elle dépense moins de charbon et d'eau qu'aucune charrue anglaise à vapeur, et son inventeur est très satisfait.

Bulletin Commercial.

Nous empruntons les lignes suivantes au *Négociant*:

Nous avons eu passablement de pluie la semaine dernière, et la végétation en a grandement profité. Les feuilles se développent avec beaucoup de rapidité sur les arbres, les prairies présentent un aspect verdoyant, et le grain a commencé à poindre dans les champs. Il n'en est pourtant pas tombé assez pour remplir les cours d'eau, et la difficulté que nous avons signalée dans les opérations des chantiers pour flotter les billots jusqu'aux scieries où les grandes rivières se continuent. Il s'en suit une grande fermeté dans les cours des bois de toutes sortes.

La température comparativement froide que nous avons restreint beaucoup le volume des affaires dans le commerce de nouveautés en détail. Les étoffes légères, les articles de blanc pour toilette et la bonnetterie ne sont pas aussi actifs qu'on aurait lieu d'espérer à cette saison.

La demande pour les provisions a été moins active cette semaine que la semaine précédente. Le marché est mieux fourni et l'approvisionnement de lard inspecté est suffisant pour rencontrer la demande actuelle. Le beurre de qualité inférieure pèse lourdement sur le marché, et n'est plus vendable que comme *grease*.

La hausse sur le blé qui a été signalée par télégraphe sur le marché de Liverpool, n'a pas eu l'effet qu'on attendait sur le nôtre.

Beurre.—La consommation accapare tout le beurre nouveau qui arrive sur le marché. Celui de bonne qualité commande de 18c. à 20c., l'ordinaire 15c. à 17c. Le beurre de l'année dernière n'est vendable que comme *grease* de 9c. à 10c.

Fromage.—Il est arrivé quelques boîtes de fromage nouveau qui ont été accaparées pour la consommation à 5c. par lbs.

MARCHE EN GROS

Montréal 4 Juin 1872.

	\$	c	\$	c
Supérieure Extra.....	0	00	à	0 00
Extra.....	6	90	à	7 00
De goût.....	6	500	à	6 70
Sup fr. (blé de l'Ouest)...	0	00	à	0 00
Sup Ord [blé du Canada]	6	30	à	6 35
Farine forte pour boul.	6	50	à	6 70
Sup de blé de l'Ouest				
[Canal Welland]	6	50	à	6 70
Super marques de la				
(cité blé de l'Ouest) ..	0	00	à	0 00
Frais moulue.....	0	00	à	0 00
Canada sup No 2	6	10	à	6 20
Super Etats de l'Ouest				
No 2.....	0	00	à	0 00
Belle	5	90	à	5 95
Moyenne	4	60	à	4 80
Recoupe.....	4	00	à	0 00
Farine en sacs du H. C.				
par 100 lbs.....	0	00	à	3 20
Sacs de la Cité.....	3	20	à	3 40
Farine d'avoine, par barils de 200				
lbs. Coté de \$4.90 à 5.00 suivant les				
qualités.				

Blé par minot de 150 lbs.—Marché ferme. 15½ minots de Haut-Canada du printemps, devant arriver, a changé de mains à terme privé.

Mais, par boisseaux de 56 lbs.—Petites ventes de 63 à 00c.

Pois, par boisseaux de 66 lbs. Les cotes sont 00c à 23c, selon la qualité.

Avoine, par boisseaux de 36 lbs.—Marché tranquille, de 34c à 36c le boisseau.

Orge, par boisseau de 48 lbs.—Marché ferme. De 50 à 60c suivant les qualités.

Saindoux, par lbs.—La demande locale coté de 9½ à 10c.

Beurre, par lb.—Marché tranquille, De l'Ouest: en entrepôt 14 à 37c; bon de l'Ouest: 16 à 18c; choisi de l'Ouest, 20c à 21c.

Lard, par baril de 200 lbs.—Marché ferme. Les cotations sont: Mess nouveau \$15.25 à \$15.50. Vieux Mess, \$00.00. M. n. c. \$14.00

Fromage, par livre.—Marché ferme Les prix sont: Manufacture de choix, de 14c à 15c. Nouveau, meilleur, à 00c

Porcs abattus par 100 lbs.—Les prix sont \$0.00 à \$0.00.

Alcalis, par 100 lbs.—Tranquilles; Premières \$7.35. Secondes, \$0.00. Perlasco, tranquille. Premières à \$9.20 Secondes, à \$8.50.