

lait d'un couvercle avec une petite ouverture et on le laisse tranquille pendant une heure ou cinq quarts-d'heure. Alors la masse est brisée avec un vase plat en bois. Puis vient le brisement ordinaire de la masse à la manière suisse avec la main, ou bien avec un plateau rond en fil de fer fixé au bout d'un manche. Ce brisement dure environ 15 minutes. Les morceaux de caillé restent de la grosseur d'un pois. On laisse alors reposer la masse 10 minutes mais sans qu'elle se refroidisse tout à fait.

Alors on travaille le caillé dans la cuve de bois en remuant lentement de bas en haut et en cercle, puis deux personnes roulent, pour ainsi dire, la masse de bas en haut vers un côté de la cuve où on la recouvre pendant 7 ou 8 minutes d'une planche et d'un poids; on fait la même opération de l'autre côté et, au bout de 5 minutes, on enlève le petit lait du caillé qui se trouve chargé d'un poids et on laisse couler le petit-lait à travers un tamis qui retient

les parties de caillé qui pourraient être entraînées.

Après cela, on coupe avec un grand couteau le caillé en gros morceaux, on les amasse d'un côté de la cuve et on les charge d'un poids après les avoir préalablement saupoudrés d'une poignée de sel.

Le petit-lait est enlevé au fur et à mesure qu'il s'accumule. Tout ce procédé de division, de salaison, de pression et d'enlèvement du petit-lait se répète encore une fois. Pour pouvoir exprimer davantage le caillé, on étend un linge grossier dans une cuvette haute percée tant sur ses parois que dans son fond de petits trous et placée elle-même dans une cuve plate; le caillé coupé par des sections transversales et cruciales en petits cubes est placé très-légèrement sur ce linge, et on ne le brise que très-peu avec la main; quand la cuvette est à moitié pleine, on répand une forte poignée de sel, de même quand elle est à trois quarts et enfin quand elle est pleine.

## COMMERCIAL REVIEW.

### MARCHE AUX BESTIAUX.

Corrigé tous les Mardis et Vendredis par le Clerc du Marché Viger.

Montréal, 30 Nov. 1867.

Bœuf, 1ère qualité par 100 lbs.....	\$5.60 à 6.50
" 2e et 3e qualité.....	4.50 à 6.00
Vaches à lait.....	25 à 30
" extra.....	30 à 50
Veaux, 1ère qualité.....	9 à 12
" 2e qualité.....	6 à 8
" 3e qualité.....	3 à 6
Moutons, 1ère qualité.....	4 à 5
" 2e qualité.....	3 à 4
Agneaux, 1ère qualité.....	2.50 à 3.50
" 2e qualité.....	1½ à 2½
Cochons, 1ère qualité.....	7.00 à 9.00
" 2e qualité.....	4 à 8
Foin, 1ère qualité per 100 lbs.....	7 à 8
" 2ème qualité.....	6 à 7
Paille, 1ère qualité.....	5 à 6
" 2ème qualité.....	4 à 5

### MARCHE DES BOIS DE CORDE.

Montréal, 30 Nov.

Bois du Haut-Canada, longueur moyenne 3 à 3½ pieds.	
Erable .....	\$6.55 à \$7.00
Merisier .....	6.00 à 6.50
Hêtre rouge .....	5.25 à 5.50
Épinette .....	4.00 à 0.60
Bois d'en Bas, longueur moyenne 2½ à 3 pieds.	
Erable .....	\$6.00 à \$6.50
" mêlé .....	5.00 à 5.50
Merisier .....	5.00 à 5.50
" mêlé .....	5.00 à 0.60
Hêtre .....	5.00 à 5.25
Épinette .....	3.00 à 3.50
Pruche .....	2.25 à 3.00
Tourbe pressée, le tonneau, livre à domicile .....	5.00 à 0.00

### PRIX DU MARCHÉ DE DETAIL DE MONTREAL.

	s	d	s	d
Farine de blé de la campagne par 100 lbs.	00	0	25	0
Farine d'avoine .....	14	0	15	0
Farine de blé d'Inde (Ohio) .....	12	0	12	6
Farine de sarrazin .....	00	0	00	0
Orge nouvelle, au minot .....	3	6	5	0
Pois .....	4	6	4	0
Avoine par 40 lbs .....	2	3	2	6
Sarrazin .....	3	6	3	9
Blé d'Inde (Canada) .....	4	6	5	0
Seigle .....	0	0	0	0
Graine de Lin .....	0	0	0	0
Graine de Mil .....	7	9	8	0
Dindes (viens) au couple .....	8	0	10	0
Oies (vielles) au couple .....	4	0	5	0
Canards, au couple .....	2	6	3	0
Canards (sauvages) .....	1	6	3	0
Poules .....	2	6	3	0
Pigeons domestiques .....	1	0	1	3
Livres .....	0	10	1	0
Bœuf à la lb .....	0	5	0	6
Lard à la lb .....	0	5	0	7
Mouton à la lb .....	0	5	0	6
Agneau au quartier .....	2	6	5	0
Veau à la lb .....	0	6	0	6
Beurre salé à la lb .....	0	8	0	10
Patates, au sac .....	3	6	3	9
Navets .....	0	0	0	0
Oignons au minot .....	3	9	4	0
Sucre d'érable à la lb .....	0	5	0	6
Sirop d'érable au gallon .....	0	0	0	0
Miel à la lb .....	0	7	0	8
Saindoux à la lb .....	0	8	0	9
Œufs frais à la douzaine .....	0	11	1	0
Haddock à la lb .....	0	3	0	0
Harengs frais à la lb .....	0	0	0	0
Saumon frais à la lb .....	0	0	0	0
Perdrix, au couple .....	2	3	3	0
Huitres au Golfe St. Laurent, le baril .....				
de 3 mcs, au quai .....	\$3.00			
Bœuf par 100 lbs .....	\$4.00	à	\$7.00	
Lard frais par 100 lbs (préparé) .....	\$5.50	à	\$6.50	
Pommes au baril .....	\$2.25	à	\$3.00	