

La dose de présure doit être proportionnée à la quantité de lait qui se trouve dans la chaudière ; pour 50 litres de lait, il faut une petite cuillérée de présure. Il importe de ne mettre que la quantité nécessaire, si l'on ne veut pas donner au fromage un goût de présure.

Lorsque le lait est caillé, on fait écouler le petit-lait, puis on place le caillé dans une forme percée de petits trous, et qui est plus ou moins grande, selon l'épaisseur qu'on veut donner au fromage ; on le soumet à la presse pour lui faire perdre tout son petit lait, l'espace de douze heures, puis on l'enveloppe d'un linge pour enlever toute humidité, et on le porte dans le lieu destiné à faire sécher les fromages.

Ce lieu consiste en une chambre bien aérée où sont disposées les étagères.

Afin que les fromages ne se gercent pas en séchant, on les entoure de sangles faites d'une grosse toile que l'on serre le plus fortement qu'il est possible ; on les range ensuite sur les étagères, les uns à côté des autres, de façon qu'ils ne se touchent pas. Quinze jours suffisent pour les faire sécher, et, pendant ce temps, il faut avoir soin de les tourner et les retourner souvent pour qu'ils ne s'attachent pas aux planches.

Lorsqu'on les juge assez secs, on les portent dans des caves qui sont creusées dans le roc et qui sont destinées à cet usage.

La première et principale préparation qu'on fait subir aux fromages, au moment de l'encavage, c'est de les saler. On ne doit pas employer le sel marin, parce qu'il

donne un mauvais goût. Au bout de deux jours, il faut les frotter avec un morceau de toile ou de drap, et le lendemain on les racle fortement avec un couteau.

Cette opération terminée, on les met en piles de huit ou douze, et on les laisse ainsi quinze jours. Quand à la surface paraît une efflorescence épaisse et longue, on racle les fromages et on les dépose sur les tablettes des caves. Cette opération doit être renouvelée tous les quinze jours, et même plus souvent, pendant deux mois. La mousse, pendant ce temps, paraît successivement blanche, verdâtre, rougeâtre. Quand ils ont cette dernière couleur, ils sont assez mûrs pour être transportés et livrés au commerce. On comprend qu'après cette opération ils doivent subir du déchet, ainsi n'est-il pas étonnant que 50 kilogrammes ne produisent que 10 kilogrammes de fromage.

On reconnaît le bon roquefort à sa couleur rougeâtre ; il doit être frais, d'un goût agréable et doux, parsemé en dedans de veines bleuâtres. Le prétendu roquefort, au contraire, a l'écorce blanchâtre, l'odeur forte ; il se carie facilement, et se décompose vite.

Il sort tous les ans des caves de Roquefort environ douze milles quintaux de fromages qui sont exportés non-seulement en Europe, mais encore en Amérique.

C'est surtout au mois d'octobre, quand les grandes chaleurs ont cessé qu'on trouve le meilleur fromage de Roquefort, parce qu'on peut facilement le transporter à cette époque.

## REVUE COMMERCIALE.

### LES RECOLTES DANS LE BAS-CANADA.

 NOUS sommes redevables à la Compagnie du Chemin de Fer du Grand Tronc, pour le rapport succinct des récoltes du Bas-Canada, tel que rapporté par les Agents des différents chemins de la province. Il est à espérer que des rapports mensuels, semblables à celui-ci, seront bientôt publiés par le département d'agriculture et de statistiques, la seule vraie source pour toutes telles informations.

#### DIVISION EST.

St. Lambert.

Le blé du printemps est bon ; d'automne rien. Avoine semée de bonheur, récolte moyenne ; avoine semée tard, en abondance. Pois en abondance. Blé de sarrazin,

moyen. Patates, légères. Foin, beaucoup. Lin do., mais en petite quantité. Recolte généralement bonne.

#### St. Hubert.

Les grains sont généralement bons, à l'exception des pois qui sont moyens. Foin, en abondance. Blé d'Inde, moyen. Patates, bonnes. Lin, moyen.

#### Boucherville.

On n'a pas semé de blé d'automne dans cette partie. Le blé du printemps est très bon, de même que le foin. La moisson en général est très bonne.

#### St. Hilaire.

Le foin est en abondance. Le blé est meilleur que les années dernières. Le blé d'automne n'est pas semé. Le lin est bon