

et qui fait que, quand on le coupe, il a cette bonne mine grasse et crémeuse, signe certain de son excellente qualité.

#### SOINS A PRENDRE DES FROMAGES QUI SONT EN MAGASIN.

Après que les fromages sont salés et séchés, on les dépose dans le magasin à fromage, qui doit être un endroit sec et bien aéré. Il faut bien se garder de mettre des fromages secs et des fromages mous dans la même pièce; car l'humidité et la moisissure provenant des derniers s'attacheraient aux autres, les amolliraient et souvent les gâteraient.

Si, malgré tous les soins apportés à la fabrication du fromage, le petit-lait n'avait pas été parfaitement extrait, ou que la pression n'eût pas été bonne, ou que le fromage n'eût pas été suffisamment salé, et si, par l'une ou l'autre de ces causes, le fromage devenait âcre ou trop fort, c'est un mal sans remède; mais si l'extraction imparfaite du petit-lait faisait seulement lever et enfler un fromage, on aurait à craindre de le voir couler. Pour arrêter cet effet quand il a commencé, il faut mettre le fromage dans un endroit frais et sec et le retourner régulièrement tous les jours. Si l'enflure était considérable, il faudrait piquer le fromage

des deux côtés avec une brochette de fer, surtout dans les endroits où l'exubérance est le plus prononcée. Quoique cela ne fasse pas rentrer tout à fait un fromage dans sa dimension primitive, cependant les trous que l'on fait au fromage ouvrent un passage au gaz qui s'y trouvait renfermé; ce qui diminue le gonflement et fait disparaître presque entièrement les cavités qui se trouvaient dans le fromage. Un moyen de prévenir cet inconvénient est l'emploi d'une composition de sel de nitre et de bol d'Arménie, que l'on vend sous le nom de *poudre à fromage*. On peut la préparer soi-même en mêlant une livre de salpêtre avec une demi-once de bol d'Arménie, le tout réduit en poudre très fine. Il faut frotter le fromage avec environ deux gros de cette poudre avant de le mettre à la presse pour la seconde et la troisième fois, en étendant la moitié de la quantité ci-dessus de chaque côté du fromage. On fait cela avant que le fromage soit salé, afin que la composition pénètre bien dans l'intérieur. Cette préparation est un astringent très fort, dont l'emploi est quelquefois utile; mais le sel de nitre a l'inconvénient de pouvoir donner au fromage un goût acide: il faudra donc, quand on s'en servira, ne le faire qu'avec beaucoup de précaution.

### REVUE COMMERCIALE.

#### PREX COURANT DES DENREES DE MONTREAL.

Montréal, 5 Juillet.

	S	D	S	D	
FARINE—De Blé par quin....	9	26	à	22	0
d'Avoine ————	12	0		13	0
Blé-d'Inde ————	7	6		8	0
GRAINS—Blé par minot....	7	3		7	6
Pois ————	4	0		4	6
Orge par 50 lbs....	2	9		3	0
Avoine par 40 lbs..	2	0		2	6
Sarrasin par minot..	4	0		4	6
Lin ————	0	0		0	0
Mil ————	0	0		0	0
Blé-d'Inde ————	3	0		3	6
LÉGUMES—Patates, poche....	2	6		3	0
Fèves ————	14	6		15	0
Oignons par tresse..	0	0		0	0
LAITERIE—Œufs frais par doz.	0	8		0	9
Beurre frais par lb..	0	11		1	0
Beurre salé ————	0	9		0	10

	S	D	S	D	
DIVERS—Sucre d'érable par lb.	0	5	à	0	6
Miel ———— par lb.	0	6½		0	7
Saindoux ————	0	9		0	10
Lard frais par 100 lb.	00	0		0	0
Bœuf ————	0	0		0	0
Lièvres par couple..	0	0		0	0
VOLAILLES—Dindes par couple.	10	0		15	0
Dindes jeunes ————	8	0		10	0
Oies ————	7	0		10	0
Canards ————	3	6		4	0
Poules ————	3	6		4	0
Poulets ————	1	9		2	0
GIBIERS—Canards sauvages..	0	0		0	0
Pleviers par couple.	0	0		0	0
Coqs de bruyères...	0	0		0	0
Pigeons ————	1	0		1	4
Perdrix ————	2	6		3	0
FRUITS—Pommes par quart..	0	0		0	0
Oranges ————	0	0		0	0
Citrons ————	0	0		0	0