

pis, un côté sera trop pressé, tandis que l'autre restera mou et spongieux." La presse peut recevoir son action, soit d'une vis, ce qui est maintenant le plus en usage, soit d'un levier, ce dont on se servait beaucoup autrefois, soit d'un poids mort. Mais, qu'elle que soit la forme de presse que l'on adopte, son action doit toujours être proportionnée à l'épaisseur du fromage. C'est d'après ces principes que M. Marshall a fait établir une presse à fromage; elle recevait sa force d'un poids mort, de pierres contenues dans une boîte de forme cubique, qui se mouvait dans une rainure, de manière que sa face inférieure ou le fond était toujours horizontal. Le poids était augmenté ou diminué par des pierres suivant l'épaisseur qu'on voulait donner au fromage soumis à l'action de la presse. Quand dans une même laiterie on fait du beurre et du fromage, on ne doit pas établir la presse dans l'endroit où l'on met le lait et le beurre, à cause de l'acidité que le caillé et le petit-lait répandraient dans toute la pièce.

Les soins qui sont donnés aux vaches dans une laiterie à beurre doivent être donnés à ces animaux dans une laiterie à fromage: les mêmes précautions doivent être prises relativement au lait, parce que les

causes qui empêchent la séparation de la crème empêchent aussi la séparation de la partie caséuse ou de celle qui sert à faire les fromages; nous ne reviendrons donc plus sur cet objet: nous allons passer de suite à ce qui regarde spécialement la fabrication des fromages.

#### MANIERE DE CONSERVER LES PIEUX EN-FONCES EN TERRE.

La durée des pieux que l'on emploie à faire des clôtures est un objet de grande importance pour les fermiers, et le sera tant que durera l'usage d'encloue. Nous apprenons que les habitants du village de l'Union sont dans l'habitude de rendre les pieux de chêne d'une aussi longue durée que le locust, par un moyen très simple et très facile. Il ne s'agit que d'y percer un trou qui aille en descendant depuis le niveau de la terre jusqu'à quelques pouces au-dessous et de l'emplir de sel ordinaire. Cela, dit-on, empêche pendant très longtemps le bois de se gâter et de se pourrir, et d'après la connaissance que nous avons de l'influence du sel, pour conserver les bois de vaisseaux, quand on l'emploie de cette façon, nous sommes portés à penser que c'est un bon moyen.

## REVUE COMMERCIALE.

### PRIX COURANT DES DENREES DE MONTREAL.

|           |                       | Montréal, 15 Juin. |   |   |      |
|-----------|-----------------------|--------------------|---|---|------|
|           |                       | s                  | d | s | d    |
| FARINE—   | De Blé par quin....   | 19                 | 6 | à | 20 0 |
|           | d'Avoine .....        | 11                 | 0 |   | 12 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.. | 11                 | 0 |   | 1 0  |
|           | Beurre salé .....     | 0                  | 9 |   | 0 10 |

|            |                        | s                  | d  | s | d    |
|------------|------------------------|--------------------|----|---|------|
| DIVERS—    | Sucre d'érable par lb. | 0                  | 5  |   | 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  |
|            |                        | Canards sauvages.. | 0  | 0 |      |
| GIBIERS—   | Plevniers par couple.  | 0                  | 0  |   | 0 0  |
|            | Coqs de bruyères...    | 0                  | 0  |   | 0 0  |
|            | Pigeons .....          | 1                  | 0  |   | 1 4  |
|            | Perdrix .....          | 2                  | 6  |   | 3 0  |
| FRUITS—    | Œnnes par quart..      | 0                  | 0  |   | 0 0  |
|            | Oranges .....          | 0                  | 0  |   | 0 4  |
|            | Citrons .....          | 0                  | 0  |   | 0 0  |