

CHANGEMENT AU TARIF

Le dernier numéro de la *Gazette du Canada* ajoute l'article suivant à la liste des matières entrant en franchise au Canada : " Fil de coton lisse ou glacé, quand importé par des manufacturiers de lacets de chaussures pour la fabrication de ces marchandises dans leurs propres manufactures."

CASSETTE OU FROMAGE DE PANIER

Nous devons cette recette à Mme Hallet-Monseur, conseillère de lacterie en Belgique.

" La cassette ou fromage de panier se fabrique le mieux au printemps ou à l'arrière saison. Elle se prépare ordinairement avec le fromage blanc au lait écrémé. Après que celui-ci a été bien égoutté, on le presse fortement pendant trente-six à quarante-huit heures. Ensuite, on l'émiette dans un vase quelconque en bois que l'on recouvre d'un couvercle en bois ou d'un linge. Le vase est déposé dans un endroit modérément chaud : 18 à 20°.

" Le caillé s'échauffe ; de temps à autre on le remue pour qu'il fermente également partout. Quant il a atteint une température de 25° environ, on le sale ; environ 1 once de sel par 2½ lb. de fromage, on le poivre et on le met dans des paniers garnis intérieurement de feuilles de noyer. On recommande de saler à 25° environ parce que, si on laissait la fermentation se continuer sensiblement au-delà : 33°, 35°, le fromage prendrait un goût désagréable.

" Ces paniers de fromage sont suspendus au grenier.

" Bientôt les moisissures apparaissent : blanchâtres, puis verdâ-

tres et enfin rouges. C'est à ce moment que le fromage est le meilleur.

" Si les moisissures prenaient une teinte noire, il faudrait les râcler et mettre le fromage dans un endroit plus sec.

" Si, au contraire, le fromage reste sec au grenier, ne mûrit pas, c'est que l'humidité fait défaut ; on remédiera en plaçant les paniers à la cave.

" Au lieu de mettre le fromage en panier, on peut le déposer dans des caisses, l'arranger en boules, etc. Parfois on y ajoute du cumin, de l'estragon, du piment, etc.

" Le caillé provenant du lait battu peut être employé à la fabrication de la cassette. Comme la fermentation se fait lentement par suite de la coction qu'il a subie pour le séparer du babeurre, on le sale ordinairement après qu'il est égoutté et pressé ou deux ou trois jours après. Généralement on y incorpore un peu de caillé (1/5 environ) provenant de lait écrémé. En le salant, on travaille fortement le caillé afin de rendre la pâte onctueuse. On le traite ensuite comme précédemment ou bien on en fait des cylindres, que l'on dépose à la cave, dans de la paille de seigle. On les retourne de temps à autre et on veille à ce qu'ils ne se dessèchent pas. Ces fromages mûrissent ; au bout de deux à trois mois, s'ils ont été convenablement soignés, ils auront acquis un goût fin très délicat."

Bouchons Imperméables

Dans l'existence quotidienne on a souvent besoin d'avoir à sa disposition des bouchons imperméables aux acides ou à l'alcool. Pour cela il suffit de préparer une solution à froid de rognures de caoutchouc dans du chloroforme : bien entendu, il faut éviter de respirer les vapeurs du chloroforme et se défier des chances d'inflammation. On trempe les bouchons dans la solution, puis on les laisse sécher : le chloroforme s'évapore et le caoutchouc forme une pellicule à la surface du liège.