

mais pas de soufre ; elle est certainement comparable aux meilleurs produits de Pennsylvanie.

Depuis que les informations précédentes ont été obtenues, c'est-à-dire, depuis l'automne, je n'ai pas eu de nouvelles importantes de ce district, mais je vois par la Gazette Officielle que la Compagnie P. O. T. demande au gouvernement local des pouvoirs pour construire et mettre en opération une ligne de tuyaux pour conduire l'huile des puits aux quais du Bassin de Gaspé.

Jusqu'à présent, les travaux faits, quoique couvrant une longue période et représentant des dépenses relativement considérables, ne sont que d'une nature préparatoire. Le pétrole existe bien dans la région, la qualité est supérieure, et il reste à prouver qu'il s'y trouve en quantités commerciales. Il est à souhaiter que les travaux de la P. O. T. arrivent à ce résultat, car alors, le développement industriel de cette partie du pays, serait extraordinaire, les effets s'étendraient bien au-delà de Gaspé, et aideraient à ouvrir et mettre en valeur cette grande péninsule, car il ne faut pas oublier que la même formation s'étend jusqu'à la ligne de l'Intercolonial, sur environ 150 milles et une largeur de 30 à 40 milles, couvrant un terrain relativement peu accidenté, d'accès facile, apte à la culture, et renfermant de bonnes quantités de bois.

Procédé pour rendre le cuir imperméable

Ce procédé consiste à faire dissoudre à saturation dans la benzine froide de la cire d'abeille. On chauffe ensuite cette solution au bain-marie, et on ajoute, pour dix parties de cire dissoute, environ une partie de blanc de baleine fondu.

Le produit se prend par le refroidissement en une sorte de pommade qu'on peut conserver en boîte de fer blanc pour l'usage. On l'emploie en le chauffant à fusion, puis on l'étend sur le cuir également chauffé.

FABRICATION DU FROMAGE DE BRIE

Après avoir consacré plusieurs articles aux fromages anglais, il nous paraît intéressant de revenir aux fromages français.

Nous parlerons aujourd'hui de ceux qu'on fabrique sous le nom de "fromage de Brie," dans le département de Seine-et-Marne, et principalement dans les arrondissements de Meaux ou de Coulommiers. Voici comment on procède à leur fabrication :

Aussitôt qu'on a trait les vaches, on passe leur lait au travers d'un linge, et l'on y verse toute la crème de la traite du soir précédent, qu'on lève au même instant sur son lait reposé de la nuit. De cette sorte le lait nouveau se trouve riche de deux crèmes.

On y ajoute un peu d'eau chaude et on agite le mélange avec une spatule pour que la crème de l'ancienne traite se distribue également dans toute la masse. Le lait est alors réparti dans des baquets en fer étamé, et l'on y ajoute une quantité raisonnable de présure liquide pour produire la congélation complète en 3 ou 4 heures.

Le caillé est déposé par tranches minces et régulières, au moyen d'une écumoire, dans des moules—généralement en fer étamé—placés sur des plancheaux recouverts de clayettes. Le moule est rempli complètement. Il importe de déposer le caillé avec précaution, de manière qu'il ne se brise pas et forme dans le moule une superposition de tranches minces, aussi égales que possible. Quand les premiers moules sont remplis, on place sur chacun d'eux un plancheau recouvert d'une clayette sur laquelle repose un autre moule vide. On remplit, comme il vient d'être dit, cette deuxième rangée de moules, sur laquelle on en superpose