



Conseils aux Fromagers.

DANS le but de vous aider à obtenir le plus haut prix du marché pour votre fromage, je désire signaler à votre attention certains défauts que j'ai remarqués dans la fabrication et le traitement du fromage dans cette province, depuis que je suis dans le commerce.

1. Le propriétaire ou le fabricant doit surveiller strictement la livraison du lait par les patrons afin de constater que ce lait n'est pas falsifié et n'a aucune mauvaise odeur. C'est l'intérêt des patrons comme celui du propriétaire, car, si l'on n'est pas assez sévère sur ce point, on fait dommage à sa réputation comme fabricant, on fait du fromage de seconde qualité sur le prix duquel les exportateurs ôteront de $\frac{1}{2}$ à 1c. C'est au fabricant à voir que son fromage ne souffre pas de la mauvaise qualité du lait ou du manque de soins des patrons.

2. Donnez toujours, autant que possible, la même hauteur aux meules. Si vous faites des fromages de 15 pouces de diamètre, le pesanteur devrait toujours être de 60 à 65 livres ; si vos meules sont de 16 pouces, le poids devrait être entre 70 et 80 livres.

3. S'il vous reste du caillé d'un brassin, faites-en des petites meules, sans attendre le brassin suivant pour le mêler avec le caillé nouveau, car cette mauvaise habitude n'a d'autre résultat que de gâter l'un et l'autre.

4. Ne rabattez jamais votre coton de plus d'un pouce et demi sur les faces de la meule, parce qu'autrement le fromage a toujours mauvaise apparence.

5. Tout fromager qui s'aperçoit qu'il ne peut pas réussir à faire un fromage jaune de couleur uniforme, devrait y renoncer et s'en tenir au fromage blanc ; car un fromage de couleurs mêlées est très difficile à vendre, même avec une diminution de $\frac{1}{2}$ c à 1c par livre sur le prix courant du marché.

6. Quand vous pesez votre fromage, ne craignez pas de donner bon poids et ayez toujours le soin de marquer la pesanteur sur la meule aussi bien que sur le côté de la boîte, près du fond. Vous devriez toujours avoir à la fromagerie un bon gros crayon de mine et faire de bons gros chiffres de deux à trois pouces de hauteur : ou bien, ce qui serait encore préférable, ce serait d'avoir une série de chiffres découpés et d'étamper vos pesanteurs.

7. Un bon nombre de fromagers emploient des boîtes défectueuses, soit que le bois soit de mauvaise qualité, soit qu'elles soient mal faites, souvent les côtés sont trop minces, les couvercles ne sont pas emboutetés, mais cloués à moitié, enfin le tout tient à peine ensemble et au moindre choc, la boîte se brise. Ne soyez pas regardants pour vos boîtes ; elles aideront beaucoup à vendre votre

fromage, si elles sont belles, et elles en arrêteront la vente si elles sont mauvaises. Ce qu'il y a encore de très préjudiciable, c'est de ne pas faire les boîtes de la mesure exacte des meules. La boîte doit avoir à l'intérieur, exactement les mêmes dimensions que la meule ; il suffit d'un huitième de pouce de différence, pour tout gâter. Il m'est arrivé plusieurs fois de recevoir des boîtes trop larges d'un quart et même d'un demi pouce sans compter qu'elles étaient trop hautes pour la meule ; il n'y a donc pas lieu de s'étonner que ces boîtes se brisent en route, quand on les roule, ou qu'on les empile pour les charger ou les décharger des chars ou du bateau. C'est un défaut particulier à notre province ; des acheteurs anglais disent qu'ils reconnaissent le fromage de Québec, rien qu'aux boîtes. Ce n'est donc pas une économie que d'épargner 2 ou 3 centins par boîte, si l'on perd de dix à vingt-cinq centins sur la vente.

Je vous conseille donc d'acheter des boîtes en orme bien faites, solides, ou d'acheter de bon matériel, si vous les faites vous-mêmes, et d'y mettre le soin nécessaire.

Un autre conseil que j'aurais à vous donner, serait de raser vos boîtes à l'égalité du fromage quand vous êtes sur le point de l'expédier ; en agissant ainsi, vos boîtes arriveront à destination en bien meilleur ordre.

8. N'expédiez jamais votre fromage avant qu'il ait au moins dix à douze jours d'âge. Il est arrivé plusieurs fois que, pour profiter d'un moment de hausse, des fromagers ont expédié des fromages trop verts, qui se sont avariés pendant le transport et ont beaucoup nui à la réputation du fabricant.

9. Enfin, si votre fromagerie est pauvrement construite, si vous employez du sel commun, si vous achetez de l'extrait de présure et de la couleur à prix réduit, n'espérez jamais faire du fromage de première qualité.

Pour obtenir le plus haut prix du marché, il vous faut employer des fournitures de première qualité, avoir une bonne installation et bien observer les instructions et les bons procédés qui vous sont donnés par la Société d'Industrie Laitière ou par d'autres personnes d'expérience.

Je vous conseillerais de consigner ou de vendre votre fromage autant que possible tous les quinze jours et de ne pas le garder dans tous les cas plus d'un mois à la fromagerie, car vous êtes exposé à y perdre plus qu'à y gagner en le gardant plus longtemps.

S'il vous arrivait d'avoir quelque fromage sûr ou ayant d'autres défauts que vous connaissez, ayez la précaution de faire une contre-marque quelconque à côté du poids sur la boîte et d'en donner avis à votre commissionnaire, afin qu'il le vende suivant son mérite.

Espérant que vous saurez profiter des quelques conseils que je viens de vous donner.

Je demeure, en vous souhaitant tout le succès possible pendant la saison prochaine,

Votre tout dévoué,

F. N. BÉDARD.

Montréal, mars 1894.