

n'était pas parfaitement défini et laissé au caprice du fromager ; aussitôt après le coupage on faisait la cuisson à toute vapeur ; on dépressait le fromage de la veille, on mettait les moules tout prêts, on retirait le caillé quand on le considérait avoir pris un degré d'acidité suffisant, et on le plaçait sur les claies, dans le *sink* ; et il n'y avait jamais assez de monde à ce temps là pour le tirer et le brasser ; on ouvrait les portes et les fenêtres, on plaçait le caillé une dizaine de minutes à l'air, on le salait, on continuait le brassage pendant encore une dizaine de minutes et l'on mettait en presse ; d'un bout à l'autre des procédés il fallait aller le plus rapidement possible.

Des fromageries de troisième classe, comme je viens de le dire, il y en a beaucoup qui suivent ce procédé.

A ces remarques particulières j'ajouterai quelques remarques générales : La présure est encore préparée d'une manière défectueuse dans beaucoup d'endroits ; mais la plupart des fabriques de première classe que j'ai mentionnées se servent d'extrait de présure ; cette habitude est exclusivement louable. On peut se procurer aujourd'hui à Montréal de l'extrait de présure d'excellente qualité pour une piastre et cinquante centins (\$1.50) à une piastre et soixante centins (\$1.60) le gallon en achetant une dizaine de gallons à la fois. A ce prix là, il vaut bien mieux d'abandonner complètement la préparation de la présure à la fabrique. La présure étant l'agent essentiel de la fabrication du fromage, il est de la plus haute importance qu'elle soit de qualité irréprochable.

Les mêmes remarques s'appliquent à la couleure ; on ne doit jamais préparer sa couleure soi-même, cette règle là est invariable ; même en achetant des couleures de première classe, il est bon de les couler avant d'en faire usage.

J'ai remarqué encore, qu'en plusieurs endroits, on a l'habitude de garder les restes de la fabrication d'une journée pour les ajouter au caillé du lendemain. Cette habitude est défectueuse ; je considère que si l'on ne peut pas placer ce caillé dans les moules, petits ou grands, il est plus profitable de le jeter que de l'ajouter à la fabrication du lendemain. Dans certains cas, des fromagers, croyant sauver des meules de fromage qu'ils trouvent en mauvais état, défont ces meules défectueuses et répartissent dans les meules du jour suivant, des boules de ce fromage gâté, dans l'espérance que cette fraude passera inaperçue sous le couvert de la bonne apparence extérieure du nouveau fromage ; ceci arrive dans plusieurs fromageries et je n'ai pas besoin d'appuyer sur cette pratique aussi peu honnête que peu profitable.