

Du fromage trop graissé est toujours malpropre, et offre une apparence dégoûtante. Dans un bon nombre de fabriques, on a aujourd'hui la bonne habitude de mettre un coton sur les bouts de la meule. Ce coton se met en pressant le fromage. Cette habitude devrait être générale. Ce coton exempte l'opération du graissage et est un préservatif contre les mouches. Le même coton peut servir plusieurs fois. Vous l'enlevez à chaque vente et vous n'avez qu'à le laver pour le faire servir de nouveau.

Mais les défauts de graissage et autres ne sont que secondaires, comparés à ceux de la température. Beaucoup de chambres à fromage laissent à désirer sous ce rapport ; de ce nombre sont toutes celles qui sont au grenier de la fromagerie. La température d'une chambre à fromage ne devrait pas dépasser 75 degrés, comme maximum, et 65, comme degré le plus bas ; or, on trouve dans ces greniers une température de 90 degrés, dans les chaleurs de l'été, et 50, dans les temps froids ! Il n'est pas beaucoup possible que du fromage puisse mûrir dans de bonnes conditions à pareille température.

Les chambres au fromage, autant que possible, devraient être dans le bas de la fromagerie, ou au deuxième étage, lorsqu'il y en a un. Si l'on n'a pas d'autre chambre que le grenier, on devrait, au moins, plafonner, et en boiser l'entourage. Cela protégerait beaucoup contre la chaleur et contre le froid.

En automne, on a le défaut de ne pas chauffer assez tôt, ou on chauffe insuffisamment et inégalement. Le fromage ainsi traité ne prend pas un bon arôme, et devient souvent amer. Du moment que la température est au-dessous de 60 degrés, il est nécessaire de commencer à chauffer. Une fournaise à charbon est le meilleur poêle et le plus facile à contrôler pour avoir une chaleur modérée et constante. Pour que la chaleur ne soit pas trop sèche, ce qui n'est pas bon pour le fromage, on devrait toujours tenir de l'eau à vaporiser, sur le poêle. Inutile de dire que le chauffage à la vapeur ou à l'eau chaude, au moyen de tuyaux faisant le tour de la chambre, serait le système le plus parfait.

La construction des fromageries n'est pas partout modèle, bien que les nouvelles constructions soient généralement meilleures que les anciennes. Un grand nombre sont construites trop légèrement, et ne sont pas assez à l'épreuve de la chaleur et du froid. C'est surtout la chambre au fromage qui a le plus à souffrir de ces inconvénients. Les planchers sont souvent mauvais, ne sont pas étanches, ou n'ont pas de pente pour faciliter le lavage. Lorsqu'on construit une fabrique, ceux qui n'ont aucune