

fait parfaitement il ne se produira ni caillé ni écume, qui empêcherait ensuite de lire correctement le taux de la matière grasse. Si on met les bouteilles en rotation pendant qu'elles ont encore la chaleur produite par l'action de l'acide, la matière grasse se sépare plus facilement et plus rapidement.

3. Quand on ajoute de l'eau, il faut avoir soin qu'elle soit très chaude. On ne peut la mettre trop chaude.

4. Il faut aussi mettre de l'eau chaude dans l'appareil de manière à ce que la température ne s'abaisse pas.

5. Notez le taux de la matière grasse dès que l'opération est à sa fin et avant que la matière grasse ait eu le temps de se contracter en perdant de la chaleur.

---

Les fabricants de fromage peuvent avoir gratuitement des exemplaires de ce bulletin, soit en anglais soit en français, en en faisant la demande au Commissaire de l'industrie laitière, Ferme expérimentale centrale, Ottawa.