

l'atmosphère est toujours plus fortement saturé d'humidité, ce qui aide grandement à promouvoir le développement des moisissures; ces moisissures sont généralement considérées dans les prix de vente du fromage, quoiqu'elles ne fassent aucun tort à la qualité; c'est pour cela que différentes expériences ont été faites afin de pouvoir surmonter cette difficulté.

La méthode la plus efficace qui a pu être proposée a été le paraffinage; ceci a pour effet d'exclure l'oxygène et de prévenir le développement des moisissures. Pour paraffiner un fromage, il suffit de le plonger dans un bain de paraffine dont la température ne doit pas avoir moins de 215 degrés Fahrenheit; le fromage ne doit pas être laissé plus de 15 ou 20 secondes dans ce bain. Lorsqu'il est sorti du bain, la couche de paraffine qui adhère à la surface du fromage se refroidit et par le fait même le rend imperméable.

Durant les cinq années que j'ai été surintendant de la chambre de maturation, à St-Hyacinthe, dans aucun cas je n'ai trouvé que le paraffinage avait fait tort à la qualité du fromage.

CE QU'IL FAUT ÉVITER DANS LE PARAFFINAGE.

Il faut éviter de paraffiner un fromage trop jeune.

Il faut éviter de paraffiner un fromage trop acide.

Il faut éviter de paraffiner un fromage trop humide.

Il faut éviter de paraffiner un fromage lorsque la température de la paraffine est trop basse, parce que cette couche de paraffine n'adhérera pas assez à la surface du fromage, craquera en le manutentionnant, et très souvent s'enlèvera en tout ou en partie. En outre de la mauvaise apparence de l'ouvrage, cette couche de paraffine ne sera plus imperméable et les moisissures pourront se développer, et l'évaporation de l'humidité pourra se faire tout comme si le fromage n'avait jamais été paraffiné; ainsi le paraffinage aura servi à produire toute autre chose que ce qu'il était appelé à produire.

LA PESÉE DU FROMAGE

Cette question de la pesée du fromage a été depuis de nombreuses années un sujet de friction entre les vendeurs ou les patrons de fabrique d'une part, et les acheteurs d'autre part. Quoique très souvent des personnes dignes de foi, non intéressées dans le commerce du fromage ou du beurre, aient donné toutes les explications nécessaires sur la manière dont le fromage était pesé lors de son arrivée dans les entrepôts des acheteurs, à Montréal, un grand nombre de vendeurs ou patrons de fabriques n'en sont pas moins restés convaincus que quelque chose d'anormal devait se passer là, et que le peseur public, dans bien des cas, devait favoriser l'acheteur à leur détriment.

Maintes et maintes fois des vendeurs se sont rendus à Montréal pour y voir