

Trente-sept (37) de ces fromageries étaient de première classe, cinquante-trois (53) étaient de seconde classe et vingt-huit (28) de troisième classe.

J'ai placé dans la première classe les établissements ayant de bonnes bâtisses, bien à l'abri de la température, possédant des instruments de fabrication en bon état et dirigées par des fabricants connaissant bien leur métier.

La deuxième classe comprend les fabriques suivantes :

Les fromageries ayant dans leurs lots de fromage une certaine quantité de fromage qui ne pouvait pas obtenir les premiers prix de marché, sans être tout à fait invendable. Le fromage dont je parle souffre des défauts suivants qui sont les plus communs : Quelquefois le fromage est taché soit pour cause de mauvaise fabrication, soit par la mauvaise qualité de la présure et de la couleur, soit pour cause de chauffage mal fait et de cuisson mal conduite, soit encore par le manque de soin de propreté de la part du fabricant ; ou encore ce fromage est trop mou et convient plutôt au marché local qu'à un marché d'exportation. Quelquefois encore, ce fromage est un peu sur sans l'être assez pour le placer dans la troisième classe ; quelquefois il a bonne apparence, mais il se sonde assez difficilement, ou il est d'une fabrication légèrement défectueuse sous quel qu'autre rapport.

La deuxième catégorie des fromageries de seconde classe comprend celles qui, ayant de bonnes constructions et de bons instruments, n'étaient pas conduites par des fabricants connaissant suffisamment leur métier ; je place dans cette catégorie les fabricants qui, capables de fabriquer un article de commerce de bonne qualité s'ils eussent été dans de bonnes conditions pour la fabrication, ne peuvent pas se rendre compte des causes d'accidents qui sont si communes dans les fromageries, au temps des chaleurs, où le lait arrive à la fabrique assez souvent en mauvais état.

La deuxième classe comprend encore les fabriques dirigées par des hommes compétents qui se trouvaient dans l'impossibilité de mettre leurs connaissances à profit faute d'instruments convenables. Les instruments qui souffrent sont les chaudières à vapeur, les bassins, les presses et cas qui se présente le plus souvent, les thermomètres défectueux ; cette dernière cause n'est pas une des moins importantes des défauts que j'ai remarqués dans ces fromageries. Les mêmes effets se produisent quand on néglige de fournir au fabricant des articles de première qualité, soit couleur, présure ou sel. C'est une bien fausse économie de vouloir sauver quelques centins sur des marchandises dont la mauvaise qualité peut