

BUREAU DU COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE,  
FERME EXPERIMENTALE CENTRALE,  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,  
OTTAWA, - - - - - CANADA.

CONSEILS AUX FABRICANTS DE FROMAGE POUR LE MOIS DE JUIN.

PAR JAS. W. ROBERTSON, *Commissaire de l'Industrie Laitière.*

Autrefois notre fromage de juin s'était acquis la réputation d'être le plus beau de l'été. Plus récemment il a été pour une très grande partie inférieur à celui des autres mois. Une mauvaise manière de traiter le caillé dans quelques fromageries a fait que le fromage s'est trouvé crevassé et peu consistant; dans d'autres cas au contraire, la crainte de tomber dans ce défaut a fait produire aux fabricants un fromage "trop sec," "trop ferme" ou "trop dur." Les qualités requises dans le fromage de juin tant pour les marchés étrangers que pour ceux du pays sont :—

1. Saveur prononcée, riche, nette et crémeuse;
2. Consistance et texture fermes, butyreuses et d'un grain uniformément fin;
3. Couleur luisante uniforme;
4. Aspect propre, net et symétrique.

Nous présentons les conseils particuliers qui suivent afin d'aider aux fabricants de fromage à produire pendant ce mois la plus belle qualité de cheddar du Canada.

*La fromagerie et ses alentours.*

1. Le commencement de ce mois est un moment favorable pour voir à ce que l'écoulement des eaux se fasse parfaitement.