

fromage est pesant et plus gros de forme, moins l'évaporation de l'humidité est grande. Voici pourquoi avec un gros fromage la surface exposée à l'air est moins grande ; aussi l'air environnant a moins de prise sur lui et l'évaporation est moins considérable ; c'est ce qui réduit le pourcentage de perte dans le poids.

Exemple : je suppose qu'un fromage de 65 livres a perdu 2 livres durant sa maturation, la perte aura été de 3.08 livres par 100 livres, tandis qu'un fromage pesant 85 livres, ayant subi la même diminution, la perte n'aura été que de 2.35 par 100 livres ou l'équivalent de $\frac{1}{4}$ livre ; ce fromage étant vendu au prix de 12 centins la livre, ceci rapporterait 9 cents de plus par boîte. La conclusion de ceci c'est qu'il vaut mieux mettre sur le marché que des gros fromages pesant environ 85 à 90 livres, que des petits fromages dont le poids varierait de 65 à 70 livres.

En outre du gain que l'on obtient par une perte moins grande dans le poids avec un gros fromage, nous pouvons encore en retirer certains autres avantages parmi lesquels je veux n'en énumérer que quelques-uns. Les voici : Il faut moins de boîtes, il faut moins de coton, le temps requis pour la manutention est moindre, mais surtout il faut une moins grande chambre de maturation pour les faire mûrir.

Un autre facteur qui est fréquemment négligé, c'est la variation dans le pourcentage d'humidité contenu dans le fromage. Plus il y a d'humidité laissée dans le fromage, plus l'évaporation se fait rapidement. La variation dans le pourcentage d'humidité contenu dans les différents fromages est déterminée par la température à laquelle le caillé a été cuit, le temps mis pour le travailler et l'acidité du caillé ; un fromage dans lequel l'acidité est très développée est matériellement plus sec qu'un fromage doux. Le sel a aussi une tendance à diminuer l'humidité, etc. Donc pour obtenir les meilleurs résultats dans la maturation du fromage, il faut les faire mûrir à basse température.

LE PARAFFINAGE DU FROMAGE

Bien que nous ayons, pendant plusieurs années, prêché le mode de revêtir le fromage d'une couche de paraffine, afin d'empêcher la diminution dans le poids par une trop grande évaporation d'humidité, et aussi dans le but de prévenir le développement des moisissures, ce mode ne s'est pas généralisé ; et pour cause. Le travail que l'on faisait alors dans les fabriques où l'on paraffinait le fromage était plus ou moins bien fait, et les conséquences de ce travail défectueux ont été que les exportateurs se sont fortement prononcés contre ce mode, et je crois qu'ils ont eu raison. Premièrement, parceque l'ouvrage n'était pas bien fait, tel que je viens de le dire ; deuxièmement, c'est que les fabricants n'apportaient aucun discernement au sujet de la qualité des fromages qu'ils paraffinaient ; tous, bons ou mauvais, étaient paraffinés sans s'occuper aucunement des conséquences qui pouvaient en résulter plus tard.