

# INDEX DES MATIERES.

|  | PAGE.       |
|--|-------------|
| La Fromagerie Canadienne.....  | 1           |
| I.—Du lait.....  | 2           |
| II—Composition du lait.....  | 4           |
| III—Odeur et Altération du lait.....   | 8           |
| IV—Refroidissement.....  | 13          |
| V—Réception du lait.....   | 15          |
| VI—Coloration des fromages.....  | 16          |
| VII—Présure.....   | 18          |
| VIII—Formation du caillé.....  | 27          |
| IX—Division ou Rcmpage du caillé.....  | 31          |
| X—Chaleur.....   | 34          |
| XI—Acide.....  | 35          |
| XII—Quand le caillé doit être retiré.....                                      | 38          |
| XIII—Salaison du caillé.....   | <i>bid.</i> |
| XIV—Lait gâté.....   | 41          |
| XV—Maturation et traitement au magasin.....                                    | 42          |
| XVI—Procédé « Cheddar ».....   | 45          |
| XVII—Récettes diverses.....  | 48          |
| XVIII—Conservation des fromages, et accidents<br>auxquels ils sont sujets..... | 50          |
| XIX—Notions générales.....   | 53          |
| XX—Lactomètre.....   | 54          |

