

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 auxquels ils sont sujets.....	50
XIX—Notions générales.....	53
XX—Lactomètre.....	54

