

ployer du petit lait, pour faire avancer le lait, c'est une très mauvaise pratique; conservez du bon lait pur dans la chambre à sécher et il vous donnera un bon ferment, mais n'essayez jamais d'employer du lait caillé.

4. Quand la coagulation est assez avancée pour que le caillé se casse net devant le doigt, il est temps de le couper.

5. Coupez fin; 4 coupages seront suffisants; brassiez doucement et enlevez avec la main tout le caillé du fond et des côtés du bassin. Chauffez graduellement jusqu'à ce que vous atteigniez 98° à 100°.

Maintenez à la température voulue jusqu'à ce que l'acide se développe. Alors le petit lait doit être immédiatement tiré jusqu'à affleurement du caillé. A ce moment de la fabrication, brassiez bien pour obtenir un caillé bien ferme. Quand l'acide donne à l'épreuve du fer chaud  $\frac{1}{2}$  de pouce en certains quartiers et  $\frac{3}{4}$  dans d'autres, suivant la richesse du lait en matières grasses, le petit-lait doit être complètement tiré. Brassez encore pour faire sortir tout le surplus du petit-lait et cordez sur les deux côtés du bassin ou de l'égouttoir à caillé.

6. Il faut avoir grand soin de maintenir le caillé à la température convenable; il ne doit jamais monter au-dessus de 100° Fahr., ni descendre au-dessous de 94°, si l'on veut obtenir les meilleurs résultats. Il sera bon de couvrir le caillé pour y maintenir une température égale; une couverture de sacs à sel bien nettoyés convient parfaitement à cet usage. Il est presque indispensable de mettre de l'eau chaude dans le bas du bassin et de poser dessus un couvert pesant. On peut aussi, si l'on est aménagé pour cela, envoyer de la vapeur sous le couvert du bassin. Il faut tourner le caillé toutes les demi-heures pour prévenir la décoloration; la première fois, on corde sur deux rangs, et on augmente les rangs à chaque fois jusqu'à 4 ou 5 de hauteur. Il ne faut pas que le petit-lait s'amasse autour du caillé, pour en baigner le pied.

7. Quand le caillé s'est suffisamment étendu pour couvrir le bassin, il est généralement prêt à couper. Quand il se déchire en s'étirant et qu'il devient moelleux, il est temps de le passer au moulin. Quand le caillé se cicatrise et qu'il n'y a plus de gaz perceptibles, salez à raison de : 2  $\frac{1}{2}$  lbs par 1000 lbs de lait en septembre, 3 lbs en octobre; et 3  $\frac{1}{2}$  lbs en novembre. Si le caillé est très humide, augmentez la dose de sel d'un quart de livre.

8. Incorporez le sel soigneusement, et si l'atmosphère est froide, couvrez le bassin pour maintenir la température. Mettez en presse aussi près que possible de 85°; pressez doucement d'abord. Pour envelopper le fromage, mouillez les chemises à l'eau chaude, et, avant de fermer le soir, donnez toute la pression. En ouvrant le matin, pressez encore. Voyez à ce que le fromage se presse également, et qu'il n'y ait ni inégalités de surface, ni bavures.

9. En retirant le fromage des meules, ne laissez pas les bouts des meules sans couverture, protégez-les, soit au moyen de toiles couvrant la totalité du bout des meules, soit au moyen d'une application de beurre de petit-lait chaud. Tournez-les tous les jours et ne laissez pas la chambre à sécher sans feu. Quand la température extérieure approche du point de congélation, efforcez-vous de maintenir à l'intérieur la température au-dessus de 60°.

10. Si le temps se maintenait chaud comme en septembre dernier, tenez la chambre à sécher aussi fraîche que possible, mais ayez votre pôle toujours prêt en cas de temps froid et pluvieux. Soyez toujours parés à tout événement.

PETER MACFARLANE,

Inspecteur général.

Huntingdon, août 1892.

## AVIS IMPORTANT.

### LES PRODUITS LAITIERS A CHICAGO.

(Résumé de la circulaire officielle du Gouvernement fédéral.)

Les produits laitiers seront reçus à Chicago pendant les mois de juin, juillet, septembre et octobre.

Classe 1—Laiterie.—Beurre fabriqué par l'exposant, sur sa ferme, du lait d'un troupeau de plusieurs races.

Classe 2—Laiterie.—Beurre fabriqué par l'exposant sur sa ferme, du lait d'un troupeau d'une seule race.

Les produits, exposés dans ces 2 classes, consistant en une seule motte : Poids entre 10 et 20 lbs.

Classe 3—Pains moulés et de fantaisie.—Beurre fabriqué par l'exposant. Espace réservé 18 pouces carrés. Poids total n'excedant pas 20 lbs.

Classe 4—Beurrerie.—Beurre fabriqué par l'exposant, du lait de troupeaux de races diverses, avec de la crème, séparée du lait dans la beurrerie, où le beurre est fabriqué.

Classe 5—Beurrerie.—Beurre fabriqué par l'exposant, avec de la crème apportée par les patrons à la fabrique.

L'exposition consistera pour les classes 4 et 5 en une tinette de commerce. Poids au moins 55 lbs.

14. L'exposition des fromages des Etats-Unis et du Canada sera classifiée et règlementée comme suit :

Classe 1—Cheddars.—Un fromage entre 14 et 15 pouces, hauteur d'au moins 9 pouces. Poids d'au moins 60 lbs.

Classe 2—Plats.—Un fromage. Diamètre entre 14 et 16 pouces. Poids entre 30 et 35 lbs.

Classe 3—Jeunes Amériques.—4 fromages en un seul colis. Poids total entre 35 et 40 lbs.

Classe 4—Suisse domestique.—Un fromage. Poids au moins 80 lbs.

Classe 5—Fromage "briek".—Six "bricks" en un seul colis. Poids total entre 20 et 30 lbs.

Classe 6—Laiterie.—Fromage fabriqué par l'exposant, sur sa ferme avec le lait de son propre troupeau. Un fromage d'au moins 30 lbs.

15. Les fromages autres que ceux mentionnés ci-dessus, provenant des Etats-Unis et du Canada, et ceux d'autre provenance seront soumis aux règlements et aux restrictions formulés par le directeur de la section au moment de la demande d'admission.

16. Tout le fromage exposé des Etats-Unis et du Canada, connu dans le commerce sous le nom de fromage "Américain ou Canadien," sera fabriqué exclusivement de lait doux non écramé.

17. Tout fromage coupé, sondé ou éprouvé de quelque manière, ne sera pas admis à l'exposition.

18. Tous les fromages seront divisés en deux classes, ceux faits avant 1893 et ceux faits en 1893 et seront jugés sur les points suivants, les chiffres mis en regard de chaque point indiquant le maximum par 100 : Saveur, 45; grain, 25; couleur, 15; salage, 10; emballage, 5; total, 100.

Les beurres seront jugés sur les points suivants, les chiffres en regard de chacun, indiquant le maximum par 100 : Saveur, 45; grain, 25; couleur, 15; salage, 10; emballage, 5; total, 100.

Le type général de couleur est celui du beurre d'herbe de juin.

M. Robertson, le commissaire fédéral d'Industrie laitière, dit que les fromageries canadiennes peuvent faire d'excellentes expositions dans les classes 1, 2, 3 et 6. La classe 3 recevra le fromage généralement connu sous le nom de "Canadian Loaf" ou "brukle cheese".

M. Robertson fait les propositions suivantes :

Pour donner à tous les fabricants de fromage, qui font un fromage d'excellente qualité, l'occasion de prendre part à l'exposition avec du fromage de 1892, il sollicite la coopération