

**CIHM  
Microfiche  
Series  
(Monographs)**

**ICMH  
Collection de  
microfiches  
(monographies)**



**Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques**

**© 1998**

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below /  
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

|     |     |  |     |  |     |  |     |  |   |     |  |     |  |     |  |     |  |  |  |
|-----|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|---|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|--|--|
| 10x |     |  |     |  |     |  |     |  |   |     |  |     |  |     |  |     |  |  |  |
|     |     |  |     |  |     |  |     |  | ✓ |     |  |     |  |     |  |     |  |  |  |
|     | 12x |  | 16x |  | 20x |  | 24x |  |   | 26x |  | 28x |  | 30x |  | 32x |  |  |  |

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

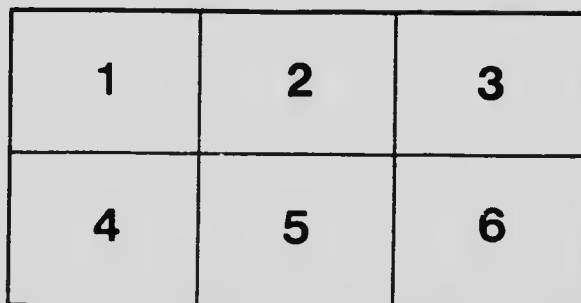
Library  
Agriculture Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol  $\rightarrow$  (meaning "CONTINUED"), or the symbol  $\nabla$  (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

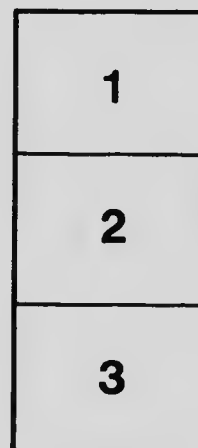
Bibliothèque  
Agriculture Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminent par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

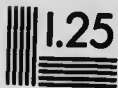
Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole  $\rightarrow$  signifie "A SUIVRE", le symbole  $\nabla$  signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



# MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



1.50

1.56

1.61

1.67

1.73

1.78

1.83

1.88

1.93

1.98

2.03

2.08

2.13

2.18

2.23

2.28

2.33

2.38

2.43

2.48

2.53

2.58

2.63

2.68



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street  
Rochester, New York 14609 USA  
(716) 482-0300 - Phone  
(716) 288-5989 - Fax

# INDUSTRIE LAITIÈRE.

---

BUREAU DU COMMISSAIRE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE,  
FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE.

—◆—  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE.

OTTAWA, - - - - CANADA.

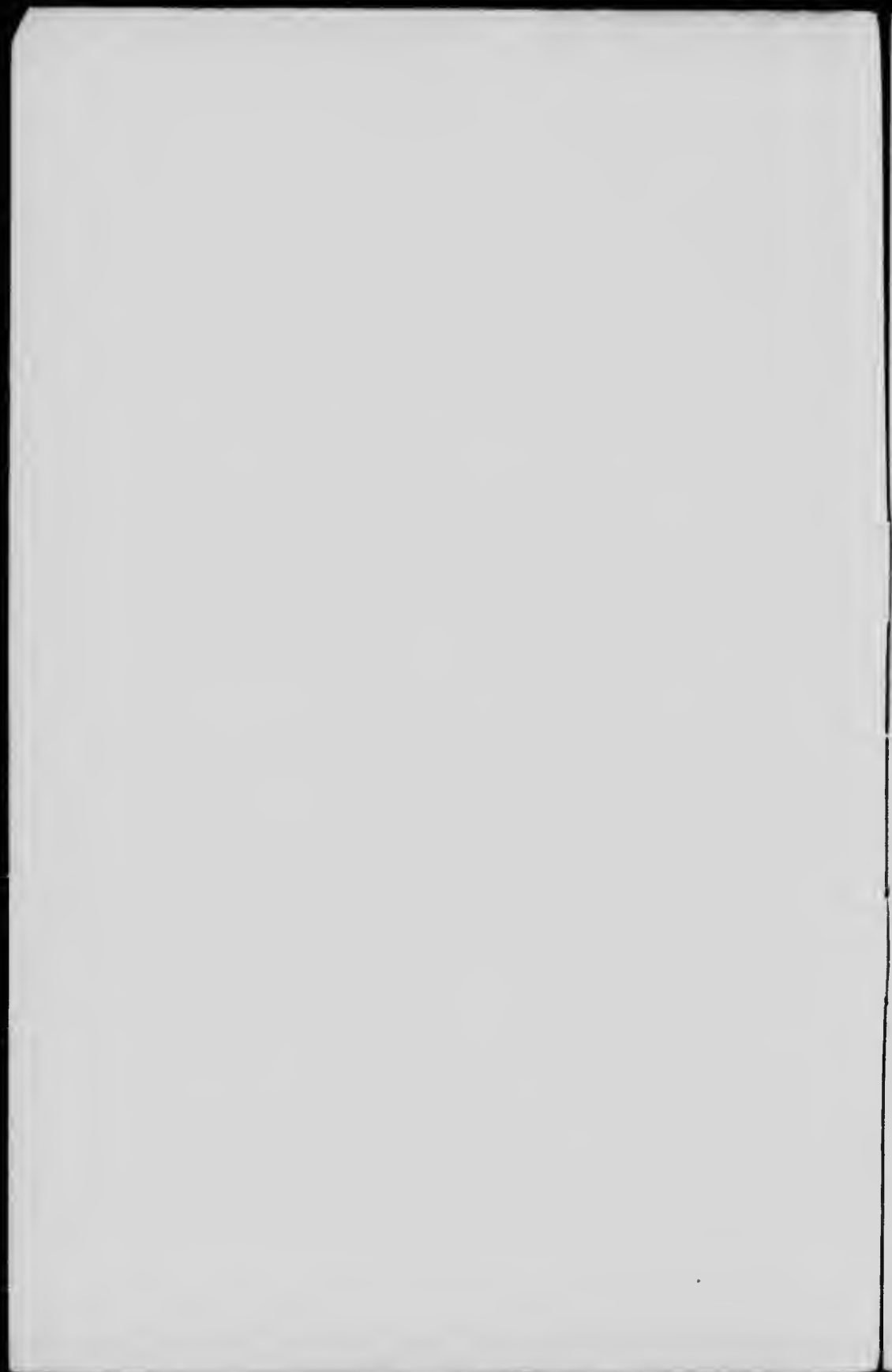
—◆—  
LIVRAISON SPÉCIALE POUR LES FABRICANTS DE FROMAGE.

—◆—  
CONSEILS AUX FABRICANTS DE FROMAGE POUR LE MOIS D'AOUT.

---

NOUVELLE EDITION.

637.3  
.C212



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

---

CONSEILS AUX FABRICANTS DE FROMAGE POUR LE MOIS D'AOUT.

---

PAR JAS. W. ROBERTSON, *Commissaire de l'industrie laitière.*

---

La réputation d'une fabrique de fromage dépend en grande partie de la qualité de ses produits d'août, septembre et octobre. Pour tout fabricant qui n'a eu qu'un succès partiel pendant la saison chaude, le commencement d'août est le bon moment pour rétablir sa réputation et celle de sa fabrique. La comparaison des prix réalisés pour le fromage d'été d'Ontario avec les cotes sur le marché des Etats-Unis fait voir que le fromage canadien est en demande à des prix plus élevés que le fromage américain. Il est évident que notre réputation est devenue meilleure sur le marché, et que nous sommes plus en faveur auprès des importateurs et des consommateurs de la Grande-Bretagne. Ceux qui visitent nos fabriques et qui trafiquent de leurs produits, savent parfaitement que ce progrès et cet avantage sont le résultat de l'habileté pratique de la moitié au plus de nos fabricants de fromage. Exercer quelque influence sur ceux qui travaillent dans les fabriques de fromage mais qui n'ont aucune ambition ni désir de faire mieux, et leur venir promptement en aide, sont choses à très peu près impossibles.

Néanmoins nous désirons faire en sorte que l'aide de nos conseils soit non seulement à la portée de ces indifférents, mais qu'ils ne puissent s'y soustraire.

Il va bientôt nous arriver d'Angleterre, par le câble, de nombreuses commandes, demandant "du frais fromage d'août," (*cool*

*Au just cheese*). Cette brève indication suppose une saveur douce et riche qui se maintienne pour la vente d'hiver, une texture ferme, « substantielle, » un beau fini à l'extérieur, avec croûte nette, luisante, sans crevasses, et bandages propres et sans signes de moisissure.

Pour aider aux fabricants de fromage à fabriquer des produits qui puissent pleinement satisfaire à ces commandes, je vais mentionner certains points, qui soit au dehors, soit en dedans des fabriques, exigent leur attention personnelle, spéciale et immédiate.

*Autour des fromageries.*—Un système de drainage imparfait ou insuffisant, a les plus mauvais résultats pendant ce mois, si l'on n'y porte remède. Quelques heures de travail et quelques piastres de dépense suffiraient pour rendre les alentours immédiats d'une fabrique exempts des odeurs nuisibles qui émanent des mares d'eau sale stagnante. Le grand nombre et la fétidité de ces mares aux environs de certaines fromageries sont non seulement un danger pour la prospérité permanente de l'industrie de la fabrication du fromage, mais une honte pour ceux qui ont charge des fabriques.

Dans les fabriques d'où le petit lait est reporté aux patrons dans les voitures, le liquide qui coule ou est renversé près du réservoir au petit lait, en rend trop souvent l'espace environnant presque impassable. Quelques charretées de gravier combleront les creux et rendront les abords accessibles pendant les mois suivants, lorsque les chemins deviendront mauvais.

La diminution dans la quantité du lait fournie a pour effet de diminuer aussi le contenu du réservoir à petit lait. Afin que le petit lait ait une plus grande valeur alimentaire, il faut au moins une fois par semaine laver et nettoyer à fond le réservoir.

Dans les fabriques où l'on engraisse des pores, il faut leur donner pendant ce mois beaucoup de sel ou de mottes de gazon.

*Dans l'atelier.*—C'est dans ce mois que les mouches semblent le plus nombreuses et le plus importunes. Par une après-midi, après que le fromage est en presse, il sera bon de fermer les fenêtres et les portes de l'atelier et d'y faire brûler un peu de soufre, en fumigation. L'addition d'une cuillerée d'alcool au soufre le fera brûler plus facilement.



Il faut veiller à ce que les vapeurs ne pénétrant pas dans la cave d'affinage. Ensuite il faut aussi avant de s'en servir laver les parties en fer-blanc des bassins au lait et l'intérieur des égouttoirs. Tous les bassins, presses et ustensiles doivent être, au commencement de ce mois, soumis à un nettoyage à fond.

Tout fabricant de fromage doit s'appliquer sans relâche à combattre le désordre et la malpropreté sous toutes leurs formes ; il doit avoir pour la propreté la même passion qu'une femme et non moins d'horreur qu'elle pour la malpropreté.

*Dans la cave d'affinage.* — Il sera difficile de faire affiner le fromage fabriqué en juillet à une température suffisamment basse. Il y aura avantage à ventiler la cave tous les matins de bonne heure, de même que le soir et la nuit. Il faut arroser les planchers avec de l'eau froide le matin, à midi et le soir. Pendant qu'on retourne les meules sur les tablettes, il faut laisser pénétrer la lumière en abondance. C'est pendant le mois d'août que les vers à-fromage peuvent causer des dommages. Une bonne quantité de poudre insecticide secouée dans la cave avant de la fermer pour la journée détruit les monches à fromage, qu'on enlève ensuite en balayant.

Il ne faut pas emmagasiner les boîtes à fromage dans la cave d'affinage. L'odeur de l'orme imprègne le fromage et en altère la saveur.

*Les patrons.* — Comme le lait est plus riche et moins abondant, il y a plus grande tentation d'en compenser la diminution en ajoutant de l'eau, on la richesse en enlevant de la crème. Ce sera rendre un service moral à la société et bien mériter du commerce de fromage que de rappeler aux patrons que l'acte de la Puissance contre la falsification du lait a force de loi et sera invoqué contre tous les délinquants qui seront découverts.

Les patrons négligent dans ce mois plus facilement que dans tout autre de donner du sel à leurs vaches, et de leur procurer de l'eau froide et pure en abondance. La fraîcheur des soirées n'est nullement une excuse pour négliger l'aération du lait. Tout le lait doit être parfaitement aéré immédiatement après avoir été passé au couloir.

C'est pendant les deux premières semaines de ce mois qu'on fait généralement le fromage destiné aux expositions. Envoyez une

circulaire à chaque patron, mentionnant tous les points traités dans ce bulletin, et lui demandant sa coopération afin qu'il vous aide à fabriquer un fromage qui soit assez beau pour être exposé et pour remporter des prix. Si quelques patrons n'en tiennent pas compte, et qu'il n'en résulte aucune amélioration, ne vous découragez pas. Continuez à insister pour obtenir un meilleur état de choses dans leur manière de faire.

*Fabrication du fromage.*—Lorsque les uits sont fraîches et que le lait a besoin d'être avancé, ne négligez pas, avant d'y mettre la présure, de le laisser dans le bassin jusqu'à ce qu'il soit à point. Employez assez de présure pour que le lait, étant à point, soit au bout de quarante minutes à 88° Fahr. suffisant ment caillé pour être prêt à couper. Délayez l'extrait de présure à raison d'un seau d'eau pour chaque bassin de lait, et mêlez ensuite parfaitement par un brassage rapide et vigoureux.

Avant de faire écouler le petit lait, si le caillé se trouve rempli de gaz, laissez développer l'acidité jusqu'à ce que les fils sur le fer chaud aient un quart de pouce de longueur. C'est une bonne pratique que de faire écouler d'abord la plus grande partie du petit lait et de n'en laisser sur le caillé que juste ce qu'il faut pour pouvoir le brasser facilement. Après que le petit lait est écoulé, aérez parfaitement le caillé et arrangez-vous pour le tenir chaud. Maintenez la température au-dessus de 94°. De retourner et aérer souvent le caillé, facilite le développement de l'acidité, pourvu que la température soit maintenue. Après qu'on a procédé au coupage au moulin, il faut brasser et aérer le caillé pendant quinze à vingt minutes avant de saler. On met de 2½ à 2¾ livres de sel par mille livres de lait dans le caillé qui a été auparavant assez bien desséché par le brassage. On met le caillé dans les moules dans les vingt minutes après le salage.

Appliquez la pression graduellement. Arrangez avec soin les bandages lorsque vous tournez le fromage dans les moules deux heures après la mise en presse. Retournez-le de nouveau dans les moules le matin suivant. Il faut laisser le fromage en presse au moins vingt heures.

Efforcez-vous d'obtenir de tous ceux qui envoient du lait à votre fabrique, ou qui y ont quelque intérêt, qu'ils travaillent à la mettre

au premier rang quant à sa réputation pour l'excellente qualité de ses produits. Travaillez consciencieusement dans ce but, faites valoir votre fabrique partout et toujours, et tâchez que vos patrons fassent de même. En un mot, travaillez de la tête et des bras à rendre votre fabrique et ses produits dignes d'une plus haute réputation, spécialement pour le fromage d'aôit.

---

**Les fabricants de fromage peuvent obtenir gratuitement des exemplaires de ce bulletin, soit en anglais soit en français, en en faisant la demande au Commissaire de l'industrie laitière, Ferme expérimentale centrale, Ottawa.**

