

être fermé ou couvert sur plus d'un ou deux pieds près de son embouchure. Il y a plus de difficulté pour laver ce dalot quand il est fermé que quand il est ouvert. Je ferai remarquer ici que toute parcelle de vieux lait que l'on laisse s'attacher aux vaisseaux par négligence est un ferment actif qui ne manquera jamais de pousser le lait vers sa décomposition. Une grande partie des difficultés qu'éprouvent les fabricants et auxquelles on ne trouve aucune cause apparente, proviennent le plus souvent de ces manques de propreté chez les patrons ou chez le fabricant.

En passant, je conseillerai à tous les intéressés en général, de toujours laver les vaisseaux avec une lessive légère de cendre ordinaire ou de soda à laver (commun). Cette lessive a pour propriété de dissoudre les parties grasses du lait qui adhèrent le plus aux vaisseaux; si l'on fait ce lavage avec soin tous les jours, il suffit de bien peu de cette lessive. Il est bon de se rappeler que quand on fait sécher les vaisseaux, l'ouverture doit toujours être retournée en haut pour faciliter l'évaporation du liquide qui a servi à les laver.

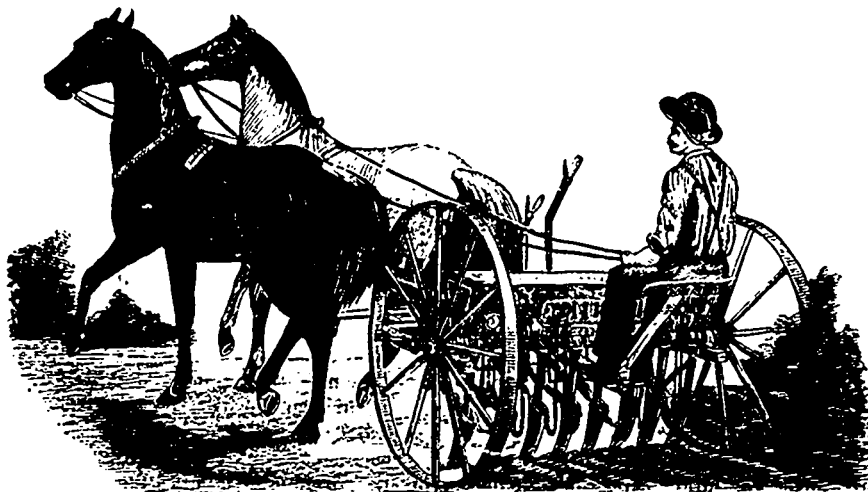
agiter rapidement, mais autant que possible, on doit toujours procéder sans trop de hâte, cette remarque s'applique à toutes les phases de la cuisson du caillé.

MISE EN PRÉSURE.

Il est difficile de fixer d'une manière précise la quantité de présure à employer, parce que la force de la présure varie suivant la quantité d'eau dans laquelle on la met tremper.

Voici comment je préparais la présure : pour une quantité de cinq mille livres (5000) de lait habituellement riche à la fabrique, il faut prendre dix (10) présures salées, les fendre, les secouer et enlever à l'eau les saletés dont elles sont couvertes. On met ces présures tremper ou macérer dans un pot de grès bien verni de six gallons. Versez cinq gallons et demi d'eau ($5\frac{1}{2}$), ajoutez une pinte de sel et remuez les peaux trois ou quatre fois par jour pendant trois jours, la présure est alors bonne à employer.

Quelques fabricants ont coutume, quand la présure est de-



SEMOIR UNION.

Après le coulage du lait le fabricant devra appliquer la vapeur à ses bassins pour élever la température du lait au point propre à la mise en présure. On doit mettre la couleur dans le lait quand on commence à chauffer, pour que cette couleur soit bien mêlée au lait, quand on y mettra la présure.

La quantité est très variable: l'on doit se guider sur la demande du commerçant. La couleur orange jaune est la plus commune. M. Scott nous disait l'an dernier que le fromage blanc est en demande pour environ un quart sur le marché.

Pour la mise en présure, la température à donner au lait varie contrairement à la température extérieure, c'est-à-dire que le lait doit, pour recevoir la présure, être d'autant plus chaud que le temps est plus froid.

Les points extrêmes sont, dans les chaleurs 80 degrés F. et dans les temps froids 86 degrés F.; et l'on devra varier entre ces deux points suivant la température du dehors. Mais il faut observer que la force de coagulation de la présure augmentant avec la chaleur, l'on doit mettre moins de présure à 86 qu'à 80, pour opérer le caillage dans le temps régulier.

En chauffant le lait, il faudra l'agiter avec soin, afin que la chaleur soit répandue également dans toutes les parties du bassin; l'on comprend que l'agitation devra être en proportion de l'échauffement du lait. Si l'on chauffe fort, il faut

venue bonne à être employée, le remettre dans la jarre autant d'eau qu'ils ont pris de présure, en ajoutant en même temps une poignée de sel. Mais ceci ne doit se faire que quand les peaux sont encore dans la jarre. Quand on les en a enlevées, il ne faut plus remettre d'eau. Dans tous les cas il faut de toute nécessité ne jamais garder les peaux dans l'eau plus de six jours, il faut même les jeter avant ce temps dès qu'elles prennent cette teinte blanchâtre qui est le premier signe de décomposition; cela arrive souvent dans les chaleurs au bout de $3\frac{1}{2}$ à quatre jours.

Quand on a le soin de frotter les peaux tous les jours, on peut les jeter le 4^e jour, parce que le principe qui constitue la vertu de la présure est tout dissous dans l'eau. Comme on l'a déjà dit, la présure par elle-même n'a aucune mauvaise odeur; si elle en prend, c'est que les peaux étaient mauvaises ou qu'on les a laissées se gâter. De bonnes présures doivent pouvoir se garder quatre jours sans aucun danger. Autant que possible il faut avoir soin que les peaux soient toujours noyées dans le liquide, il faut aussi enlever toutes les parcelles de chair ou de peau qui viennent à la surface de l'eau dans la jarre.

Quand il y a doute sur la qualité de la présure qu'on a préparée, il faut invariablement la rejeter, parce que toute sa décomposition ou toute sa pourriture se trouve à passer dans le fromage si vous l'employez.

La seule règle valable à appliquer pour la quantité de pré-