

à fromage que l'on enroule par un de ses bouts autour d'une baguette flexible de bois ou mieux d'acier. On plie en demi-cercle cette baguette qu'on tient par les deux bouts, on l'introduit dans la chaudière en la faisant passer le long des parois et du fond; on enveloppe ainsi la masse caséuse et on l'enlève; on la tient un moment au-dessus de la chaudière pour laisser égoutter le petit lait, et l'on met sous presse soit à la main, soit à l'aide d'une potence ou d'un rail à poulie. En sortant le fromage de la chaudière, il faut le déranger le moins possible afin que le grain occupe sous la presse la même position que dans la chaudière. Avec une autre toile, on passe de nouveau dans la chaudière pour repêcher les grains qui ont échappé à la première opération, c'est ce qu'on appelle le *recherchon*. La partie du fromage qui le reçoit est toujours défectueuse; il s'y produit des mille-trous. On l'étend uniformément sur le fromage afin qu'il se trouve dans la croûte, d'autres le mettent au centre, quelques-uns au talon, en un endroit marqué pour n'être pas sondé. L'emploi des toiles larges diminue la grosseur du *recherchon*.

Pression.—Le caillé est déposé, enveloppé de sa forme, sur un foncet posé sur une table légèrement inclinée, afin de faciliter l'écoulement du petit-lait. On le serre dans sa forme de façon qu'il dépasse un peu les bords; on replie la toile par dessus en évitant de faire de faux plis; on place le foncet supérieur, la traverse de la presse et on commence la pression qui fait écouler le petit lait. La pression initiale ne sera pas trop forte, car le petit-lait entraînerait une partie de la matière grasse.

La fermentation que doit subir le fromage exige un certain degré d'humidité, par conséquent il doit rester du petit-lait; cependant il n'en faut pas trop, car alors la fermentation est trop rapide, la pièce gonfle, la pâte prend le goût de suif. De là résulte la nécessité d'une pression graduelle et par conséquent d'une presse réglable. La pression doit varier d'après le poids, l'âge, le diamètre et l'épaisseur du fromage. On estime que la pression varie de 9 à 15 livres par livre de fromage pour des pièces de 66 livres et au-dessous, et de 11 à 14 livres pour celles de 66 à 110 livres. Il convient de tenir le moule assez large pour qu'au bout de 10 à 15 minutes de pression le fromage ne dépasse que très peu la hauteur du moule, car la pâte étant grasse et

molle, dépasserait les bords et ferait un cordon qu'il faudrait enlever au couteau. On retourne la pièce six ou sept fois le jour de sa fabrication, en l'enveloppant chaque fois de nouvelles toiles sèches qui absorbent l'humidité, et en rétrécissent davantage la forme. Il arrive, en été, que la toile se colle au fromage et arrache la croûte quand on veut la changer, ce qui a lieu quand le fromage est trop chauffé ou trop travaillé. On prévient cet accident en lavant le fromage à l'eau fraîche salée avant de lui mettre une nouvelle toile. Pour détacher la toile sans arracher le fromage, on verse dessus du petit-lait chaud et on tire doucement.

Le fromage reste sous presse jusqu'au lendemain matin, où il quitte sa forme pour faire place à une nouvelle pièce.

Petit lait. Beurre blanc. Sérac ou Séré. Recuite.—Lorsque le fromage est enlevé, il reste dans la chaudière du petit-lait, que l'on chauffe jusqu'à ébullition, en y ajoutant 2 p.c. d'aisy. La matière grasse qui s'est échappée du caillé remonte à la surface; on l'enlève et on la met refroidir: elle donne le *beurre blanc*, appelé aussi *biffe*, *bretze*, *second beurre*, de qualité inférieure au *beurre de crème*.

On ajoute ensuite 3 p. c. d'aisy au petit-lait débarrassé de sa crème; on chauffe jusqu'à ce qu'il se produise un commencement d'ébullition. Le *séré* se coagule et monte à la surface; on l'enlève et on le met égoutter dans une caisse ou moule à trous.

Le liquide restant est de la *recuite* que l'on donne aux porcs. On en met à part quelques pintes que l'on laisse refroidir jusqu'à 30° (86° Fahr.) avant de la verser dans les tonnes d'aisy. Quand on emploie des extraits de présures, on ne fait généralement pas de *sérac*; le petit-lait est alors plus nourrissant et on économise le combustible. Il arrive quelquefois que le petit-lait ne tranche pas ou que le *séré* monte très fin; cela indique qu'il y a trop peu d'aisy, d'où la nécessité d'en essayer la force avant de l'employer. Quant le *sérac* ne veut pas monter, on ajoute de l'eau fraîche et on chauffe jusqu'à ébullition complète, puis on couvre à l'aide d'un baignolet ou autrement.

Certains fromagers ajoutent le lait de *beurre* au petit-lait; cette pratique paraît nuire à la bonne qualité de l'aisy.

Si, avec une dose normale d'aisy le petit lait ne tranche pas ou tranche très difficilement, la *recuite* obtenue n'est pas de bonne qualité

et ne doit pas être utilisée pour renforcer l'aisy.

Observations.—Les règles de fabrication du gruyère ci-dessus indiquées, quoique peu précises, ne doivent même pas être suivies d'une façon absolue. Les conditions dans lesquelles se trouve un fromager sont tellement variables qu'une règle unique ne peut être dictée. La fabrication varie selon les locaux, les saisons, la richesse du lait, la qualité des fourrages, la nature des sols qui les ont produits, le genre d'ouverture demandé, etc. Ainsi, dans certaines fromageries, trois heures suffisent pour faire un fromage, tandis que d'autres y consacrent de quatre à cinq heures. L'important est d'arriver à obtenir un caillé et un grain irréprochables, et, à cet effet, de prendre pour guide les règles énoncées sans s'y astreindre d'une façon absolue. Le fromager doit avoir l'esprit d'observation, se rendre compte de ce qui se passe autour de lui et baser son mode d'opérer sur l'ensemble de ses observations.

E. RIGAUD.

LE FOIN CANADIEN

A la suite d'une visite à Washington de sir Louis Davies, les deux gouvernements américain et canadien se sont entendus pour nommer des commissaires qui devront se réunir à Québec dans des délais assez rapprochés pour traiter des questions qui, depuis longtemps sont des causes de difficultés entre les deux pays.

Le sénat américain vient de refuser un crédit de \$50,000 pour les dépenses de ses délégués. Ce vote contraire n'aura pas, sans doute, pour effet d'empêcher les réunions des délégués des deux pays.

Aussi, pensant que cette réunion aura réellement lieu, nous nous permettons de suggérer à l'attention des membres de notre gouvernement un point qui touche particulièrement aux intérêts de la province de Québec.

On a parlé de discuter dans la réunion de Québec des questions de réciprocité et on a déjà cité quelques articles sur lesquels les droits américains devraient être réduits pour qu'en échange nous puissions abaisser les tarifs de douane en faveur de produits américains.

Parmi les articles canadiens pour lesquels une diminution de droits serait demandée aux Etats-Unis, on n'a guère eu en vue que les pro-