

haut et, à une de ses extrémités, d'un robinet (chante-pleure, *vulgo* champlure) pour enlever le liquide qui s'échappe du fromage pendant qu'il est sur le râtelier. (Voir figure 1, planche III.)

Tout cet appareil, paillason et râtelier superposés sur la casserole, garni de fromages, est placé dans une chambre chauffée à environ 70° Fah., généralement la cuisine, et est suspendu en haut, à un pied du plafond, mais pas au-dessus du poêle, car, là il ferait trop chaud et le gras sortirait des fromages. On tourne les fromages deux fois par jour. Après qu'ils ont séjourné deux jours sur le râtelier, il faut les laver dans une saumure légère faite en mettant deux poignées de gros sel dans un gallon du petit lait extrait du caillé frais, coupé le même jour ou la veille. On fait ce lavage au moyen d'un linge propre ordinaire. Après l'avoir fait, on met les fromages rangés les uns à côté des autres sur une nappe en toile de lin tissée à la ferme, d'environ 5 pi. de long sur 3 pi. de large, placée sur une table, et on les recouvre avec une autre nappe. On les laisse dans cette position pendant deux heures, pour que la toile absorbe leur excès d'humidité résultant du lavage, puis on les replace sur un nouveau paillason, sur le râtelier. On lave ainsi le fromage tous les deux jours d'abord, ensuite tous les trois ou quatre jours, à mesure qu'il se raffermirait, de manière à ce qu'il soit prêt à mettre à l'affinage au bout de quinze jours.

A ce moment, si l'on désire garder un certain nombre de fromages pendant quelque temps avant de les soumettre à l'affinage, l'on n'a qu'à les mettre au frais, dans un endroit non humide et non chauffé, mais où il ne gèle pas, pendant un temps assez prolongé, sans qu'il en résulte aucun dommage.

*Affinage.*—Lorsqu'on est prêt à commencer l'affinage, on procède comme suit. On met les fromages dans un vase pouvant les contenir amplement tous, on met dessus assez d'eau froide pour les recouvrir et l'on saupoudre sur cette eau deux poignées de gros sel. On les y laisse pendant vingt-quatre heures, si l'on vient de les ôter du râtelier, mais plutôt de 36 à 48 heures, si l'on a gardé le fromage en réserve pendant quelque temps, après l'avoir enlevé du râtelier.

Après la mise à tremper on enveloppe chaque fromage dans un morceau carré de toile comme celle des nappes mentionnées plus haut, ayant neuf pouces de côté; on aura soin de mettre sur ce morceau de toile la face qui sera celle de dessus lorsqu'on le mettra en place pour l'affinage; et on ramène les quatre coins sur la face qui sera alors celle de dessous. Les morceaux de toile sont préalablement trempés un moment dans une saumure tiède et simplement tordus. On place les fromages, ainsi enveloppés, et ayant, à ce moment, un pouce d'épaisseur, dans une boîte ayant à peu près les dimensions suivantes: trois pieds et demi de long, dix-huit pouces de large, ces deux dimensions pouvant varier suivant la quantité de fromages que l'on a à affiner, et quatorze pouces de haut, cette dernière dimension devant toujours être la même, quelles que soient la longueur et la largeur. On perce au fond de cette boîte six à huit trous proportionnellement espacés, eu égard à la dimension de ce fond, et ayant un demi-pouce de diamètre. Dans une boîte de ces dimensions on met facilement trois rangées de fromages en largeur sur sept rangées en longueur, chaque rangée étant d'une douzaine de fromages en hauteur soit deux cent cinquante-deux en tout. La boîte une fois ainsi remplie on la recouvre avec une toile de la qualité de celle déjà mentionnée, qu'on a préalablement trempée dans une saumure, et on la place dans une cave dont la température doit être d'environ 45° Fah.

*Soins à donner aux fromages pendant l'affinage.*—Lorsque les toiles qui enveloppent les fromages commencent à sécher on les humecte avec une légère saumure tiède et on répète cette opération tous les deux jours, et, alors, quand elles commencent à jaunir on les lave à l'eau claire puis on les rince en mettant un peu de sel dans l'eau. Il est compris qu'on développe et qu'on réenveloppe les fromages à chacune de ces opérations. L'on procède ainsi pendant trois semaines. Au bout de ce temps, la pâte du fromage commence à céder sous le doigt.