

froide est d'accélérer l'action de la présure, et par conséquent la coagulation du lait.

En général, il faut une à deux heures pour que le lait caille; il faut le tenir couvert, afin qu'il ne perde, pendant cette opération, qu'environ cinq degrés de sa chaleur primitive. Pour accélérer la coagulation du lait, il faut y mettre une ou deux poignées de sel avant d'y mêler la présure; mais dans toute cette opération, il faut avoir égard à la saison, au temps, enfin à toutes les circonstances qui peuvent rendre plus lente la coagulation du lait. Du fromage fait avec trop de précipitation est toujours d'une qualité inférieure.

#### CONVERSION DU CAILLÉ EN FROMAGE.

Quand le caillé est bien pris, on le rompt; on suit pour cette opération diverses méthodes, mais la manière suivante paraît être la meilleure. On coupe le caillé en différents sens avec le couteau à fromage; le petit-lait sort par ces incisions, et le caillé s'affaisse plus facilement; quelques moments après, on recommence les incisions en les faisant plus nombreuses que la première fois, et on recommence d'instant en instant jusqu'à ce que le caillé soit divisé en très petits morceaux à peu près égaux. Cette opération demande environ trois quarts d'heure: on recouvre alors le baquet avec un linge, et on le laisse environ autant de temps. Quand le caillé est tombé au fond du vase, on ôte le petit-lait en le faisant couler; on laisse encore le caillé pendant un quart d'heure, pour qu'il se ressuie et devienne solide, avant de le diviser de nouveau pour le mettre dans l'éclisse. Ce temps est nécessaire pour que le gras du caillé (la partie butireuse) ne s'échappe pas au travers des doigts; ce qui ôterait de la qualité au fromage. Quelquefois, pour faire sortir le petit-lait, on met sur le caillé un rond de bois proportionné à la grandeur du vase, et sur lequel il y a un poids; on coupe encore le caillé en différents sens pour faciliter l'extraction du petit-lait, et on presse de nouveau jusqu'à ce qu'il soit tout sorti. Il faut mettre beaucoup de soin à cette opération, et si l'on voit quelques petits morceaux de caillé nager dans le petit-lait, il faut les ôter avec ce liquide, car ils ne s'incorporeraient plus avec le reste du caillé; mais en se fondant dans le reste du fromage ils y formeraient des trous remplis de petit lait, ce qui gênerait beaucoup le fromage, ainsi que nous l'avons déjà dit. Quand le petit-lait est d'une couleur verdâtre lorsqu'il est séparé de caillé, c'est la preuve que la coagulation a réussi; mais quand il est

blanc, c'est la preuve que la coagulation est imparfaite: on peut être sûr alors que le fromage sera fade, de peu de valeur, et qu'une partie de la matière caséuse n'a point été caillée.

Dans les comtés de Norfolk et de Suffolk, les fabricants de fromage ont une manière différente de séparer le petit-lait du caillé: quand le lait est coagulé, on le met dans un tamis adapté sur une espèce de seau, et on l'y laisse pendant quelque temps avant de rompre le caillé. Quand le caillé a rendu ainsi toute son eau ou petit-lait, on le met dans deux ou trois vases différents, et on le casse avec la main par morceaux aussi petits que possible; pendant cette opération on le saupoudre de sel, que l'on y mêle le mieux que l'on peut. La proportion de sel n'est pas exactement déterminée, on la règle par l'expérience et l'habitude.

#### MANIÈRE DE PRESSER LE FROMAGE ET DE LE SALER.

Après avoir ainsi rompu et salé le caillé, on étend un linge sur l'éclisse, on y met le caillé, on l'enveloppe et on le recouvre du même linge; on met dessus un rond de bois bien uni; on remplit ordinairement l'éclisse jusqu'à la hauteur d'un pouce environ au-dessus du bord, afin que le caillé ne s'affaisse pas au-dessous quand tout le petit-lait est sorti. On met alors à la presse pendant deux heures; au bout de ce temps, on en retire le fromage et on le met dans un vase rempli de petit-lait chaud, où on le laisse pendant une heure ou deux, pour y former une croûte et la durcir. Quand on retire le fromage, on l'essuie; on le laisse refroidir, et quand il est froid, on l'enveloppe d'un linge fin et bien sec, et on le met à la presse pendant six ou huit heures.

On retourne alors le fromage une seconde fois, puis on va le saler dans l'endroit destiné à cet usage, où on l'enduit de sel de tous côtés; après quoi, on l'enveloppe dans un autre linge bien sec et plus fin qu'aucun des deux dont on s'est servi précédemment; puis on le remet à la presse pendant douze ou quatorze heures, et s'il ressort du fromage par quelque côté, on a soin d'enlever proprement ce qui en sort; on met ensuite le fromage sur un rond de bois bien sec, que l'on nomme *planche à fromage*, et on le retourne tous les jours.

Quand le fromage sort de la presse pour être transporté dans l'endroit où l'on sale, il faut le tenir chaudement jusqu'à ce qu'il ait sué ou qu'il soit devenu uniformément sec et ferme; car c'est la chaleur qui fait le fromage, qui lui donne une bonne couleur,