

ou ne pas y assister, suivant qu'ils le jugeront à propos.

Vous conviendrez avec nous que notre requête n'est pas déraisonnable, à raison de la grande publicité donnée à vos délibérations du 29 juin dernier, et à cause de l'importance de la décision à laquelle votre Association aura à en arriver.

Nous désirons respectueusement vous informer que l'un des propriétaires du PRIX COURANT part cette semaine pour ses vacances et que son associé sera absent de la ville à partir du 15 courant ; nous désirons, par conséquent, vous demander de convoquer votre assemblée, si possible, pas plus tard que le 14 courant, autrement nous ne pourrions pas être à votre disposition beaucoup avant le 25 août prochain.

Respectueusement à vous,

Le Prix Courant,

Par A. LIONAIS.

(A suivre.)

FABRICATION DU GRUYERE GRAS

Nous reproduisons du *Moniteur des marchands de beurre-œufs, etc.*, un article sur la fabrication du gruyère gras dû à la plume de M. E. Rigaux, un maître dans tout ce qui à trait à la fabrication du fromage. Nous espérons qu'un lecteur entreprenant en fera son profit. Il y a sur la place de Montréal et dans toutes les villes un peu peuplées un écoulement assuré pour le fromage de gruyère. Celui qui réussirait dans cette fabrication tirerait plus de bénéfices en convertissant son lait en gruyère qu'en fabriquant du beurre ou du Cheddar :

Le gruyère gras se fait avec du lait non écrémé. Quand on a suffisamment de lait, on fait un fromage avec la traite du matin et un avec la traite du soir. Si l'on est obligé d'employer deux traites, on dépose celle du soir dans le laitier ; on écrème le lendemain matin avec l'écrèmeuse percée ; la crème obtenue est mise dans la chaudière, délayée dans cinq à six fois son poids de lait du matin. On chauffe à 40—45° C., (104 à 113° Fahr.) afin de la faire fondre, c'est-à-dire de la rendre liquide et capable de se mélanger avec le lait ; on verse alors le lait du matin, puis celui de la veille. On ajoute aussi tout simplement la crème au lait du matin dans la chaudière, on chauffe à 38—40° (100 à 104° Fahr.) et on ramène à 32—35° (90 à 95° Fahr.) en ajoutant la traite de la veille.

Mise en présure.—On fait l'épreuve de la présure, puis, à la température moyenne de 33° (91.4° Fahr.) on procède à l'emprésurage, de façon à cailler assez vite, soit en 20 ou 25 minutes, afin d'empêcher la montée de la crème à la surface.

Caillage.—On couvre ensuite la chaudière d'un couvercle en bois ayant une ouverture de 20 à 25 cm., (8 à 10 pouces) pouvant se fermer, et par laquelle on examine la façon dont agit la présure. On estime que le caillé est bien pris quand la poche y laisse son empreinte en creux.

Decaillage.—On enlève alors la couche de crème qui aurait pu monter, puis on découpe lentement et horizontalement avec la poche, c'est-à-dire qu'on prend en tranches minces du caillé au milieu de la masse afin d'en recouvrir la surface qui s'est refroidie ; cette opération a pour but de rendre le caillé bien homogène. On attend 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que le petit lait se montre en dessus ; alors on découpe avec le tranche-caillé ou l'épée de bois, verticalement et perpendiculairement ; ensuite, avec la poche, on renverse bien doucement la masse sens dessus-dessous ; s'il s'est produit un dépôt, on a soin de l'enlever. On continue à découper avec le tranche-caillé jusqu'à ce que les fragments soient de la grosseur d'un pois.

Préparation.—On se sert ensuite du brassoir, avec lequel on continue à mouvoir la masse lentement et régulièrement : c'est ce qu'on appelle *préparer*, travail qui, y compris le découpage, dure environ 30 minutes. Si l'on remue trop vite, il se forme de tout petits flocons de graisse qui se répandent dans le petit lait et le troublent ; de plus, c'est une perte tant pour le poids que pour la qualité du fromage que l'on veut obtenir.

Quand on a un caillé trop ferme, il faut brasser vite pour arriver à le diviser suffisamment, autrement, au bout de 12 à 15 minutes, les grains étant trop durs et encore trop gras, ne se diviseraient plus ; il resterait trop de petit lait dans leur intérieur, le fromage deviendrait gonflé ou éraillé.

Si le caillé était trop tendre, il faudrait, après le découpage, le laisser déposer jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance voulue, sans quoi il ferait poussière (flocons de graisse), ce qui est une perte.

Ensuite, en chauffant à la température ordinaire ce grain trop tendre, il durcirait rapidement à la surface, l'intérieur serait un caillé tendre, chargé de petit lait, qui ne sortirait plus sous l'action de la

presse. Le fromage se remplirait alors d'une multitude de petits yeux : c'est ce qu'on appelle un *mille-trous*.

Le travail de préparation est parfait quand, après un quart d'heure de brassage lent, on a des grains de la grosseur d'un pois, de consistance telle, qu'en les écrasant, il n'en reste que très peu de petit lait. On laisse ensuite reposer la masse pendant 30 minutes environ. Si le caillé est ferme, le repos est moins long ; s'il est trop tendre, ce repos sera prolongé. A ce moment, il convient d'enlever du petit lait si la chaudière est trop pleine pour pouvoir brasser facilement.

La règle générale sur cette première partie du travail avant le feu et du repos qui suit est déterminée par la quantité d'aisy (petit-lait aigri) nécessaire pour faire brécher le petit lait, c'est-à-dire que ces opérations seront prolongées si cette quantité est considérable, et raccourcies dans le cas contraire.

Dé battage.—La chaudière est ramenée sur un feu assez vif pour qu'au bout de 30 à 45 minutes la cuisson des grains soit terminée ; en hiver, le chauffage commencera à feu lent, tandis qu'en été on pourra commencer à grand feu. Pendant ce temps, on brasse sans interruption en faisant souvent passer le brassoir au milieu de la chaudière, afin de bien diviser la masse des grains qui tend à s'agglomérer. La température maximum sera d'environ 52° (125° Fahr.) en été pour un fromage à consommer de suite, et 58° (136° Fahr.) en hiver pour un fromage de conserve. On retire alors la chaudière du foyer et on continue à brasser jusqu'à ce que les grumeaux aient acquis l'élasticité et la cohérence convenables, ce qui demande de 30 minutes à 1 heure, parfois davantage.

Voici comment on juge que l'opération est arrivée à point. On prend une poignée de caillé ; les grains doivent avoir la grosseur des grains de riz ; ils sont d'un blanc jaunâtre, se séparent d'eux-mêmes quand on ouvre la main après les avoir serrés, forment une pâte élastique craquant sous la dent quand on les mâche ; se détachant bien les uns des autres quand, après les avoir pressés dans la main, on les frotte ensuite.

Le grain étant fait, on imprime à la masse, à l'aide d'un brassoir, un mouvement giratoire rapide destiné à permettre à tous les grains du caillé en suspension de se réunir en une seule masse au centre et au fond de la chaudière.

Extraction.—On prend une toile