

Égouttage du caillé. Mise en moule.—Le petit lait étant tout soutiré, on met le caillé dans une espèce d'égouttoir qui sert en même temps de moule et qu'on appelle sur l'île "ficèle" ou "fissèle". C'est à ce moule qu'il a été fait allusion plus haut. C'est un petit vase rond, ou plutôt cylindrique, en fer-blanc, de six pouces de profondeur et de quatre pouces et demi de diamètre, troué comme une écumoire sur tout le fond et autour de la partie cylindrique, jusqu'à un pouce du bord supérieur. Les trous sont espacés d'un demi-pouce les uns des autres et ont un diamètre de trois quarts de ligne. Le vase porte sur son fond trois petites pattes en fer-blanc, d'un pouce de haut, qui ne sont rien autre chose que de petits cylindres d'un demi-pouce de diamètre soudés au fond pour soulever ce dernier afin de permettre au petit lait du fond et du contour de s'écouler du cylindre. (Voir figure 1, planche I.)

Il faut autant de ces moules qu'on se propose de faire de fromages en une fois. Le moment de l'égouttage arrivé, on emplit chaque faisselle de caillé jusqu'au bord, mais sans fouler le caillé, et on jette sur ce dernier une poignée de gros sel ordinaire pour trois fromages.

Traitement du caillé dans les faisselles.—Les faisselles, une fois remplies, sont placées sur une tôle à bords relevés (espèce de casserole) ayant ordinairement les dimensions suivantes: Longueur 28 pouces, largeur 14 pouces, hauteur du rebord 3 pouces, et pouvant contenir une douzaine de faisselles.

Une fois les faisselles placées sur la tôle (Voir figure 2, planche I), celle-ci est mise sur une table, près d'un poêle, de façon à y être à une température de 70° Fahr. On la soulève plus d'un bout que de l'autre afin de permettre au petit lait qui sort lentement du caillé de s'écouler par une petite ouverture pratiquée dans la partie du rebord de la tôle qui se trouve la moins haute.

Lorsque la face supérieure du caillé semble bien égouttée, on sort ce dernier du moule et on le place de nouveau dedans en mettant la face qui était dessous d'abord, en-dessus, et l'on applique un peu de sel sur cette nouvelle face, comme on l'a fait sur la première. On laisse le caillé ainsi retourné dans la faisselle jusqu'à ce qu'il soit assez égoutté pour que son volume soit réduit à la moitié de sa hauteur. A ce moment, on procède à sa sortie du moule. On a soin de mettre à terre, sous la table, un vase quelconque pour recevoir le petit lait, dont l'on se sert au cours de la fabrication, comme on va le voir plus loin.

Mise du fromage sur le paillason et le râtelier.—Une fois le fromage sorti définitivement de la faisselle, on le place sur un râtelier. Voici en quoi consiste ce râtelier sur l'île. Il a quatre pieds trois pouces de longueur et deux pieds trois pouces de largeur. Il se fait en clouant sur deux tringles de la longueur qui vient d'être mentionnée pour le râtelier, et d'un pouce carré, des lattes d'un pouce de large et d'un demi-pouce d'épaisseur, espacées entre elles d'un pouce. Il y en a à peu près de 20 à 25 par râtelier. (Voir figure 1, planche II.)

Sur le râtelier, avant d'y placer les fromages, on met une petite natte en junc que l'on appelle un paillason. Cette natte est faite avec des brins de junc de l'espèce appelée en botanique *Junc épars*, *Juncus effusus*, *Bull rush*, variété qui se rencontre partout dans les fossés et les terrains humides et qui croît en larges touffes. Pour fabriquer cette natte qui a deux pieds trois pouces de large, on place sur une table environ cent cinquante brins de ce junc, et on les enfle les uns à côté des autres au moyen d'une forte aiguille garnie d'un gros fil de lin filé à la ferme, puis on arrête bien ce fil chaque côté du paillason. On met, de distance en distance, autant de ces fils qu'il en faut pour que la natte soit solide. On s'applique à mettre toutes, à une même extrémité du paillason, les têtes des brins et à l'autre leur gros bout, afin qu'il n'y ait pas d'espace trop considérable entre chaque brin, ce qui serait cause que les fromages que l'on met très mous sur le râtelier se déformeraient. (Voir figure 2, planche II.)

On met sur le paillason posé sur le râtelier les fromages à côté les uns des autres, sans qu'ils se touchent. Ce râtelier est placé sur une casserole en tôle ayant exactement les mêmes dimensions que le râtelier et étant munie d'un rebord de deux pouces de