

de ce fromage, on mêle, en le faisant, du vin au caillé.

Le *fromage de Suffolk*, ou *fromage écrémé* se fait avec du lait écrémé, et tire son nom du comté où il se fabrique principalement : du reste, il se fait par les mêmes procédés généraux que nous avons indiqués.

Les fromages écrémés font toujours partie des provisions des vaisseaux, parce qu'ils supportent mieux la chaleur que les fromages gras, et qu'ils sont moins sujets à se gâter pendant de longs voyages. Les fromages écrémés doivent être tenus chaudement, tant qu'ils sont nouveaux, et au frais quand ils sont anciens. Quoique peu d'art soit nécessaire pour la fabrication de ces fromages, il y en a dont la qualité est très différente les uns des autres, et cela dépend du degré de soin qu'on a mis à les faire.

La manière de nettoyer et soigner ces fromages varie suivant les laiteries. Dans quelques unes, on essuie seulement les bords des fromages faits l'été; la chemise bleue se forme bientôt et couvre la croûte : dans d'autres on les gratte, ou on les lave et les brosse sans les gratter. Des planches sur lesquelles on les a placés d'abord, on les transporte dans le magasin ou grenier, où on les dépose sur le plancher, que l'on a bien nettoyé en le frottant avec des torchons, mais que l'on n'a pas frotté avec des feuilles ou des herbes, excepté dans les endroits où l'on doit déposer les fromages, volumineux et anciens; car cet opération de frotter le plancher avec des herbes sert à détruire les mites, qui souvent abîment les fromages avant qu'ils soient assez faits pour être portés au marché. Ce que l'on emploie principalement dans ce cas, ce sont des feuilles de sureau.

#### DU CAILLE, ET DE LA MANIÈRE DE LE TRAVAILLER OU DE LE CONVERTIR EN FROMAGE.

**L**A bonne saison pour faire le fromage est depuis le commencement de mai jusqu'à la fin de septembre, ou, dans les années favorables, jusqu'au milieu d'octobre. Quoique, dans quelques laiteries importantes, on fasse du fromage pendant toute l'année, celui d'hiver passe pour être d'une qualité inférieure, et pour avoir besoin de plus de temps pour se faire, avant de pouvoir être vendu ou mangé; cependant on peut faire de très bon fromage en hiver, si l'on a soin de bien nourrir les vaches. Sa bonté dépend presque autant de la manière de le faire que de la qualité des matières qu'on y emploie.

#### DU CAILLE.

Deux choses importantes pour la formation du caillé sont le degré de chaleur du lait et la quantité de présure. Quant à la chaleur du lait, M. Marshall est d'avis que quatre-vingt-cinq à quatre-vingt-dix degrés (vingt-deux à vingt-trois centigrades) sont la chaleur convenable, et qu'une à deux heures forment le temps nécessaire à la coagulation; mais le climat, la saison, le temps qu'il fait, les pâturages obligent quelquefois à s'écarter de ces limites. Par exemple, le lait des vaches qui paissent dans des prairies maigres a besoin, pour se coaguler, d'un plus fort degré de chaleur que le lait des vaches nourries dans de gras pâturages. Quant à la quantité de présure à mettre dans le lait, comme on en a indiqué la proportion dans la section précédente, il suffira d'observer ici qu'il faut se garder de mettre trop de présure, parceque cela fait trop lever le fromage, ou le rend aigre ou trop fort. Le même inconvénient se fera sentir si l'on emploie de la présure gâtée ou trop forte.

Dans quelques laiteries, on a l'habitude de chauffer le lait sur le feu, pour l'amener au degré de température nécessaire à la formation du caillé; mais de la sorte le lait est sujet à brûler et à prendre au fond des vases, ce qui donne inévitablement un goût de brûlé au fromage: il est donc préférable de mettre dans le lait une certaine quantité d'eau bouillante, pour lui donner le degré de chaleur voulu pour le faire cailler; cette chaleur doit être réglée au thermomètre.

Quand il fait très chaud, il arrive souvent que le lait étant très agité dans le pis des vaches, lorsqu'elles courent, ou quand on les amène de loin pour les traire, si on y met alors la présure, au lieu de prendre en une ou deux heures, il faut souvent trois, quatre et jusqu'à cinq heures pour que le fromage se forme, et il est si spongieux, si visqueux, si imparfait sous tous les rapports, que c'est tout au plus s'il vaut la peine d'être mis dans l'éclisse et sous la presse; et quand il en sort il monte, crève et ne vaut rien. Pour remédier à cet inconvénient, quand on s'aperçoit que les vaches sont échauffées et agitées, ce qui est souvent inévitable pendant la chaleur quand les vaches paissent au loin dans les champs, et quand elles n'ont pas d'eau à leur portée; dans ce cas, dis-je, il faudra verser un peu d'eau de source bien fraîche dans le lait, au moment où on l'apportera dans la laiterie; la quantité se règle par l'habitude et par l'emploi du thermomètre. L'effet de l'eau