

le Camembert, le Pont-l'Évêque, le Mont-Doré, le Port du Salut, etc., dans des fromageries industrielles et coopératives, mais où il se fait aussi un fromage domestique dont le système de fabrication se rapproche, sur plusieurs points essentiels, de celle du fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans. Ce sont les départements de l'Aube et de l'Yonne, parties de l'ancienne Champagne, et ce fromage domestique auquel je fais allusion est le fromage de Soumaintrain, plutôt connu dans le commerce sous le nom de Saint-Florentin et qui est le produit de la vallée de l'Armanche. Deux des points qui caractérisent la fabrication du Soumaintrain, sont la mise en présure du lait tout chaud, au sortir du pis de la vache, et sa mise à affiner dans un coffre de bois. Or, l'on retrouve ces deux points dans la fabrication du fromage de l'Isle-d'Orléans.

Un autre indice qui me prouve que ce fromage se fabriquait en France par les colons qui se sont ensuite mis à le fabriquer ici après leur émigration, c'est l'usage du mot "ficèle" ou "fissèle", dont l'on se sert, sur l'Isle-d'Orléans pour désigner le moule dans lequel on met le caillé, au début de la fabrication. Lorsque j'ai entendu, pour la première fois, ce mot désignant un moule en fer blanc perforé, j'ai été fort intrigué jusqu'au moment où je l'ai retrouvé s'écrivant "fescelle" dans "La Maison Rustique du XIXe siècle" et "faisselle" dans la sixième édition de "La Laiterie" de Pouriau. C'est évidemment le même mot que les Français qui avaient d'abord fabriqué ce fromage, chez eux, en France, ont importé ici et dont la prononciation est devenue d'habitude sur l'île mais qui, ici comme en France, désigne un moule-égouttoir, autrefois en bois, aujourd'hui en métal, dans la fabrication des fromages.

#### METHODE DE FABRICATION.

*Matière première.*—Le fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans se fabrique avec le lait de vache entier, c'est-à-dire possédant toute sa crème. Les détails que je vais donner sont indiqués pour une quantité de trois gallons de lait qui doit fournir neuf petits fromages pesant un peu plus de cinq onces chacun, soit trois à la livre, une fois prêts à mettre sur le marché.

*Mise en présure.*—Le lait est mis en présure à la température qu'il a au sortir du pis de la vache, c'est-à-dire à 90° Fah. et aussitôt que possible après la traite. Cette présure est fabriquée de la manière suivante, par les gens de l'île: On prend une caillotte, c'est-à-dire le quatrième estomac d'un veau de pas plus de sept semaines qui ne doit encore que du lait, on la lave à l'eau froide, on l'étend sur une planchette, on la sale et la poivre, en la frottant des deux côtés avec un mélange de deux cuillerées à soupe de gros sel et d'une cuillerée à thé de poivre et on la laisse sécher. Lorsqu'on veut s'en servir on la coupe par morceaux assez menus pour passer par le goulot d'une cruche. On prend une pinte d'eau, une demi-tasse à thé de sirop de canne (bonne mélasse), une pleine cuillerée à dessert de gros sel, une pincée de poivre et on fait bouillir le tout pendant dix minutes. Lorsque le liquide est devenu tiède, après qu'on l'a retiré du feu, on le verse sur la présure, on l'introduit dans une cruche que l'on bouche hermétiquement et l'on peut commencer à s'en servir au bout de vingt-quatre heures. On met une moyenne d'à peu près une cuillerée à soupe de cette présure dans trois gallons de lait. La coagulation se fait, généralement, en une demi-heure. Le vase dont on se sert pour mettre cailler le lait est une chaudière en fer-blanc du genre de celles employées pour la traite des vaches, de la contenance moyenne de trois gallons et demi.

*Coupage du lait caillé et soutirage du petit lait.*—Une fois la coagulation complète, on coupe le caillé en petits cubes de deux pouces avec un couteau quelconque et, à mesure que le petit lait se dégage du caillé, on le fait couler hors du récipient qui contient le caillé, afin de l'en séparer. Ce soutirage du petit lait se complète en deux heures environ.