

turée de sel, dans laquelle on les laisse macérer pendant quelques heures; mais on ne doit pas mettre plus de liquide qu'il ne faut pour humecter les poches. On les suspend ensuite dans un endroit sec, en plaçant entre chacune d'elles une petite planchette de bois uni, qui les applatit; elles sont bientôt sèches et semblables à du parchemin.

“ Dans cet état, elles doivent être tenues dans un lieu sec, et s'y conservent longtemps, toujours prêtes à être employées. Dans quelques endroits, au moment de faire le fromage, on coupe un morceau de cette présure en le met tremper quelques heures dans de l'eau ou du petit-lait, et on verse le tout dans le lait chaud. Ailleurs, on met quelques morceaux de présure dans un petit sac de toile, qu'on fait tremper dans l'eau chaude; cette eau acquiert une force suffisante qu'on essaye en en versant un peu dans une petite quantité de lait chaud.

“ La méthode employée en Suisse est la suivante : on prend une poche sèche et on la nettoie; on la gratte avec un canif et on enlève toutes les veines, tous les morceaux de membranes étrangères. On examine toute la surface et on la lave soigneusement pour qu'elle ne soit souillée d'aucune ordure, enfin on l'essuie avec un linge; on y met une poignée de sel, on rapproche les bords en les repliant et en les arrêtant avec une petite brochette de bois qui les traverse. Dans cet état, sa forme est celle d'une boule et on la met tremper vingt-quatre heures dans un vase contenant un peu de petit-lait clair qui ait bouilli, et dont on a extrait tout le caillé. Le jour suivant, la poche est bien pressurée et remise dans du petit-lait; la première infusion est mise dans un vase propre; la seconde est ajoutée à celle-ci et mélangée bien intimement, puis mise en bouteille pour s'en servir. Une demi-pinte de cette liqueur, d'une force convenable, est suffisante pour coaguler 40 gallons de lait. L'expérience seule peut enseigner au fromager à juger la force de cette présure; pour cela, il prend dans une cuiller plate un peu de lait chaud à 95° F. et y verse doucement et à fur et à mesure la présure. De la rapidité avec laquelle s'opère la coagulation, et de la forme des flocons qui se produisent, il juge la force exacte de la présure et en met plus ou moins dans le chaudron où est le lait qu'il veut faire cailler.”

(1) Dans quelques laiteries, on a l'habitude de mettre des feuilles de rose et différentes sortes d'épices dans la présure en la préparant, afin qu'elle communique au fromage un goût agréable.

(1) Le reste de ce chapitre est traduit de l'anglais de J. Anderson et Twanley.

M. Hazard, dans son intéressant *Rapport à la société d'agriculture de Bath et de l'ouest de l'Angleterre*, a donné la recette suivante pour faire de la présure aromatisée. Quand la caillette est bien préparée, il faut verser 3 pintes d'eau claire et tiède sur du sel auquel on aura mêlé des feuilles de rose, de la cannelle, des clous de girofle, enfin toutes les espèces d'épices et d'aromates que l'on pourra se procurer; ensuite mettre le tout sur le feu, et le laisser bouillir doucement jusqu'à ce que cette liqueur soit un peu réduite; il faut avoir soin de la bien couvrir, afin qu'en bouillant elle ne s'évapore pas trop. En retirant du feu, il faut ôter les épices, verser la liqueur sur l'estomac, couper un citron par tranches, le mettre dans le vase, et laisser le tout infuser pendant un jour ou deux, puis tirer la liqueur à clair, et la mettre en bouteilles pour s'en servir. Si l'on a soin de bien boucher la bouteille, la liqueur se conservera pendant un an et davantage; une petite quantité suffira pour présure et communiquera au fromage un goût agréable. M. Hazard ajoute que, si on ressale le sac à présure, et qu'on le mette sécher pendant huit ou quinze jours auprès du feu, on peut s'en servir de nouveau de la même manière.

M. Marshall, dans son *Économie rurale de Norfolk*, donne la manière suivante de préparer la présure. “ Prenez, dit-il, un estomac ou caillette de jeune veau, et, après en avoir retiré le caillé, lavez-le bien, salez-le, de manière à ce qu'il reste en dedans et en dehors une couche de sel. Mettez cette poche à présure ainsi préparée dans une terrine ou autre vase, et laissez-la pendant trois ou quatre jours : au bout de ce temps, le sel et le jus de cet estomac auront formé une saumure; ôtez la poche de la terrine, suspendez-la pendant deux ou trois jours pour qu'elle sèche, ensuite ressalez-la, remettez-la dans une terrine, que vous couvrirez avec un papier piqué par une forte épingle, et laissez-la ainsi jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Il est bon de garder cette présure un an avant de s'en servir; cependant, en cas de besoin, on peut en faire usage peu de jours après la seconde salaison, mais elle n'aura pas autant de force que si elle avait été gardée plus longtemps.”

Pour se servir de cette présure, M. Marshall donne la recette suivante : “ Prenez une poignée de feuilles d'églantier musqué (*rosa eglantheria*, Lin.), autant de feuilles de rose sauvage (*rosa canina*, Lin.), et une égale quantité de feuilles de ronce (*rubus fruticosus*, Lin.); mettez avec trois ou quatre poignées de sel dans 5 pintes d'eau; faites bouillir pendant environ un quart d'heure; tirez la liqueur à clair laissez-la refroidir, et, quand elle sera tout à fait froide, mettez-la dans un

vase de terre avec l'estomac préparé comme il est indiqué ci-dessus; ajoutez-y un gros citron coupé et une pincée de clous de girofle, ce qui donne à la présure un goût agréable.

“ La force de la présure préparée de cette manière sera proportionnée au temps que l'on aura laissé l'estomac infuser dans la liqueur. La quantité de cette liqueur qu'il faut mettre pour coaguler le lait ne peut être indiquée que par l'expérience; cependant on peut évaluer qu'en général un peu moins d'une chopine suffit pour faire cailler 50 gallons de lait : dans le Gloucestershire, pour cette quantité de lait on ne met qu'un demiard de présure.”

M. Parkinson indique la méthode suivante de préparer la présure, méthode qui, dit-il, n'est pas d'un usage général, mais qui, par sa simplicité, mérite d'être connue. “ Prenez, dit-il, l'estomac d'un veau de six semaines environ, ouvrez-le; mettez en seulement le caillé dans un vase bien propre, nettoyez celui-ci, lavez-le à plusieurs eaux jusqu'à ce qu'il soit bien blanc; quand il sera parfaitement propre, étendez-le sur un linge bien blanc, pour qu'il sèche; remettez-le ensuite dans un vase bien propre avec une poignée de sel; prenez la poche ou l'estomac lui-même, l'avez-le à plusieurs eaux, et, quand il est parfaitement propre, salez-le en dedans et en dehors, remettez-y le caillé; ensuite mettez le tout dans un pot que vous couvrirez avec un morceau de vessie, pour intercepter complètement l'air. Il est favorable à la quantité du fromage que l'on garde cette présure pendant un an avant de s'en servir, parce que le fromage est sujet à devenir mou (heary) et quelquefois creux, quand on emploie, pour cailler le lait, de la présure trop nouvelle.”

Quand cette présure est bonne à être employée, ouvrez le sac, dit M. Parkinson, mettez le caillé dans un mortier de pierre ou dans un bol; battez avec un pilon ou un rouleau, ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs, une chopine de crème douce, une petite quantité de safran bien sec et réduit en poudre impalpable, quelques clous de girofle et un peu de muscade, le tout bien mêlé; remettez-le dans la poche, faites ensuite une forte saumure avec du sel et une poignée de saffras bouilli dans l'eau; quand cette saumure est froide, tirez-la à clair dans un vase de terre bien propre, et mettez-y quatre cuillerées du caillé préparé comme nous venons de le dire, et, comme cette présure est très-forte, cette quantité suffira pour cailler 12 gallons de lait : il faut garder cette présure pendant une quinzaine de jours avant de s'en servir (1).

En cas de besoin, ou, à défaut de

(1) Parkinson, *Treatise on live stock*, t. p. 12.