donne au plancher est pour faire venir au fromage ce qu'on appelle *la chemise bleue*. On dit que cela entretient aussi la souplesse de la croûte, l'empêche de se fendre, tue les mites, ou du moins prévient leurs ravages. C'est pour cela que l'on ne retourne pas les fromages trop fréquemment ; car la chemise bleue ne se formera qu'en proportion du temps qu'un fromage restera sur le même côté ; mais si on les y laisse trop longtemps, ils seront sujets à s'attacher au plancher, ce qui nécessairement les gâte. S'il arrive, par accident ou autrement, que la chemise bleue ne vienne sur un fromage que partiellement et par places, on le gratte ; mais M. Marshall dit que cela arrive rarement dans les cantons fertiles. Tout ce qu'il y a à faire, comme nous l'avons déjà dit, est de retourner les fromages deux fois par semaine, d'en froter les bords, et de donner une préparation au plancher tous les quinze jours. Si la chambre à fromage n'était pas assez grande pour y ranger tous les fromages un à un, il faut mettre les plus anciens les uns sur les autres, on peut en empiler jusqu'à trois et même quatre rangs.

Le fromage de sauge ou fromage vert se fait de la manière suivante : on met le soir, dans une certaine quantité de lait, de la sauge, moitié autant de feuilles de fleur de souci, et un peu de persil, le tout haché ; le lendemain matin, on passe ce lait, et on le mêle avec environ un tiers de la quantité totale de lait qu'on destine à faire du fromage. On fait cailler ce lait vert, et l'autre, chacun séparément : on ne réunit ces deux caillés qu'en les mettant dans l'éclisse. On peut les mettre par couches régulières, ou les mêler tout à fait suivant la volonté du fabricant ; on fait du reste ce fromage comme le fromage ordinaire ; on en fabrique dans la vallée de Gloucester et dans le Wiltshire. Deux poignées de sauge, une de souci et une de persil, préparées comme nous l'avons dit, suffisent pour un fromage de dix à douze livres.

FROMAGE DE NORFOLK.

Le système de fabrication du fromage adopté dans cette fertile contrée a été décrit particulièrement par M. Marshall, qui a donné le détail de la méthode suivie dans sa propre laiterie, méthode si excellente, que nous nous faisons un plaisir de la communiquer au lecteur.

Aussitôt que le caillé est formé, et qu'il a assez de consistance pour se séparer du petit-lait, la fille de laiterie relève ses manches, plonge ses mains jusqu'au fond du

vase, et avec une cuiller de bois remue vivement le caillé et le petit-lait ; ensuite elle quitte la cuiller, et par le mouvement circulaire de ses bras et de ses mains elle agit violemment le tout, ayant soin de diviser, avec ses doigts, jusqu'au moindre morceau du caillé, afin qu'il n'en reste pas un morceau de la grosseur d'une noisette, ou afin qu'il ne reste de petit-lait dans aucune partie du caillé ; partie qui en peu de jours deviendrait d'abord livide, semblable à la gelée, puis se gâterait. L'opération que nous venons de décrire doit se faire en cinq ou six minutes, ou, s'il y a beaucoup de caillé, en un quart d'heure.

Peu de minutes suffisent pour que le caillé tombe au fond, et que le petit-lait soit clair à la superficie. La fille de laiterie ôte ce petit-lait avec son écuelle de bois, et le met dans un seau, d'où on le verse dans les vases, où il doit rester pour que la crème monte, et qu'on la lève pour faire du beurre de petit-lait. Après avoir ôté autant de petit-lait que possible, on étend un linge, au travers duquel on passe le petit-lait, et on remet dans le baquet le caillé qui se trouve dans le linge ; quand on a ôté tout le petit-lait qu'on a pu faire sortir, en pressant le caillé avec la main et avec le fond de l'écuelle, on coupe le caillé en petits morceaux carrés d'environ deux ou trois pouces, ce qui fait sortir encore du petit-lait, et donne plus de facilité pour ôter le caillé du baquet et le mettre dans l'éclisse, où on l'écrase.

On choisit ensuite une ou plusieurs éclisses, suivant la quantité du caillé, de manière à ce que le fromage, quand il aura été bien pressé, remplisse juste les éclisses. On étend un linge sur l'éclisse : on y écrase le caillé en le pressant et le secouant avec les deux mains, et quand l'éclisse est remplie bien au-dessus du bord, on ramène le linge sur le caillé pour qu'il se trouve bien couvert, et on met à la presse.

En automne, lorsque le temps est humide et froid, on échaude le caillé pour que le fromage se fasse plus vite, c'est-à-dire qu'il soit plus tôt vendable, et aussi pour empêcher qu'il ne s'y forme une croûte blanche laineuse.

L'opération d'échauder se fait de la manière suivante : si le fromage est de lait frais, on verse l'eau bouillante (c'est-à-dire d'un mélange d'eau et d'une petite portion de petit-lait amené à l'ébullition) sur le caillé, quand il est entassé au fond du baquet ; mais si l'on fait son fromage avec du lait écrémé, ou quelque autre espèce de