

sure est celle-ci : Mettre de la présure en quantité suffisante pour amener les premiers indices de coagulation ou caillement au bout de dix-huit à vingt minutes après la mise en présure, et rendre le caillé prêt à être coupé vingt minutes après les premiers indices de caillement, en tout, entre la mise en présure et le coupage : QUARANTE MINUTES environ.

Après avoir versé la présure, il faut agiter le lait avec le râteau ; ce procédé a pour but d'empêcher la crème de monter à la surface du lait ; cessez de brasser ou d'agiter le lait au bout de 3 ou 4 minutes, couvrez le bassin avec une nappe ou un drap fixé sur des tringles libres, espacées de cinq à six pouces qui servent à le tenir au dessus du bassin. Le couvert de l'égouttoir peut servir pour cette opération. C'est pour empêcher le refroidissement de la surface du lait que l'on doit le couvrir. Pour que la présure agisse avec une force égale, il faut que la chaleur soit également répartie dans tout le bassin.

La mise en présure demande les soins les plus attentifs, parce qu'elle est un des points les plus importants de la fabrication.

La grande difficulté dans la fabrication du fromage gras, c'est l'assimilation parfaite ou, à proprement parler, l'emprisonnement de la crème dans le *caiséum*. Si la coagulation est trop lente, la crème ira se perdre à la surface du lait pour aller enrichir le bassin au petit lait, c'est rien autre chose que du beurre et du plus beau beurre, parce que la première crème qui monte est toujours la meilleure. D'un autre côté si le caillement s'opère trop rapidement, le caillé ainsi obtenu sera beaucoup plus massé, le fromage sera beaucoup plus sec et pour ainsi dire brûlé, et par conséquent le rendement proportionnel sera moindre.

Je dois dire ici que, dans le vieux lait, la crème étant plus séparée que dans le lait frais, on a toujours plus de difficultés à faire emprisonner la crème par la coagulation. Il en reste toujours plus dans le petit lait, et voilà ce qui explique que l'on prend plus de livres de lait pour faire une livre de fromage quand on ne fabrique que tous les deux jours.

Comme dernière remarque au sujet de la présure, je rappellerai que tous les fabricants qui connaissent leur métier condamnent, de la manière la plus absolue, la préparation de la présure au petit lait. La dernière méthode de fabrication du fromage, *surtout dans les grandes chaleurs*, a pour point principal d'éviter l'acidité dans le petit lait ; c'est pour cette raison qu'il vous sera conseillé plus tard d'enlever le petit lait du bassin avant qu'il ait pris l'acidité apparente : si donc vous préparez votre présure au petit lait, vous agirez en contradiction directe avec cette méthode, en jetant dans votre lait frais, ce petit lait avec ses ferments d'acidité d'autant plus dangereux que le petit lait aura vieilli. Une autre raison très forte qui condamne la présure au petit lait, c'est que si une journée vous avez du lait en mauvais état, ce qui peut arriver même sans qu'on s'en aperçoive de suite, vous allez justement, par le petit lait, faire passer dans les nouveaux bassins, tous les ferments dangereux de ce mauvais lait.

Il n'existe aucune raison qui puisse empêcher de se servir d'eau de puits ou de rivière quand elle est bien filtrée. A ma connaissance, cet été, un fabricant, bien qu'il connût tous les dangers de la présure au petit lait, n'avait pas voulu préparer sa présure à l'eau, parce qu'il trouvait trop dure l'eau de son puits, la seule qu'il eût à sa disposition. Je l'engageai fortement à abandonner sa dangereuse méthode pour celle de l'eau ; ce qu'il fit, et depuis ce fabricant m'a déclaré qu'il avait été on ne peut plus satisfait des résultats obtenus par la présure à l'eau. Ainsi plus de présure au petit lait et vous éviterez des difficultés inexplicables. Il est inutile d'ajouter que l'emploi des extraits de présure de première qualité et d'une force constante est préférable à toute autre. Si un fabricant obtient de mauvais résultats avec la présure qu'il prépare, je

lui conseille de ne pas hésiter à acheter de l'extrait de présure. L'on peut perdre en une seule journée avec de la mauvaise présure, ce que l'extrait coûterait en plus pour tout l'été.

COUPAGE DU CAILLÉ.

Il est temps de procéder au coupage quand le caillé fend devant le doigt, le coupage doit se faire avec beaucoup de soins. Je ne permettrai de oter à ce propos M. Le Sénéchal, un grand fabricant de fromage en Europe : " Cette opération, dit-il, fort simple en elle-même demande à être conduite avec beaucoup de prudence, car si on agissait brusquement on ferait passer la plus grande partie du beurre dans le petit lait." Il ajoute qu'une division mal conduite peut faire perdre jusqu'à cinq livres de fromage par deux cent vingt cinq livres de lait.

Le premier coupage doit se faire avec le couteau perpendiculaire dans le sens de la longueur du bassin. Entre le premier et le second coupage, il convient de laisser écouler dix à quinze minutes pour que la présure puisse compléter son effet. On procède au second coupage avec le couteau perpendiculaire en travers du bassin, quand le petit lait commence à noyer le caillé, et de suite après on coupe avec le couteau horizontal. Quand le coupage est terminé, on applique de suite la vapeur pour commencer la cuisson du caillé. Il est très rare que je monte la vapeur à plus de 2 ou 3 livres de pression. Cette pression est suffisante pour aller aussi vite que l'on veut dans les circonstances ordinaires. L'on doit commencer par agiter très légèrement pour ne pas briser le caillé.

Quand le lait est rendu à 90 degrés, dans le bassin, il convient d'arrêter la vapeur pendant 7 ou 8 minutes, pour que l'eau ne devienne pas plus chaude sous le bassin que le lait dans le bassin.

Le temps du chauffage doit être réglé sur la température de la mise en présure ; dans un bassin de (3000) trois mille livres, si le coupage est fait à 80 degrés de chaleur, l'on devra prendre environ vingt (20) ou vingt-cinq (25) minutes pour faire monter le lait à 90. Si au contraire le coupage est fait à 85 ou 86, un quart d'heure ou vingt minutes suffiront. Après l'arrêt à 90, on remet la vapeur pour monter le caillé jusqu'à 98 ; rendu à ce point on arrête complètement la vapeur. Si l'agitation du caillé a été faite avec soin, la température du lait ne devra pas monter, après que la vapeur est arrêtée, plus haut que 100 ou 101, point extrême qui ne doit pas être dépassé ; une plus grande chaleur aurait le fâcheux effet de trop durcir le caillé. Ce danger sera toujours évité si l'on a le soin de chauffer tranquillement le caillé jusqu'à ce que les cubes de caillé soient assez durcis pour ne pas se prendre en masse ou en pain.

Après cela, on attend le point où l'on doit enlever le petit lait. Dans les grandes chaleurs d'été, cette opération se fera environ un quart d'heure après que l'on aura arrêté la vapeur à 98. Dans les temps froids, l'on attendra que le petit lait ait perdu son goût sucré pour prendre goût d'eau ou plutôt pour devenir sans goût. Enlever le petit lait doit se faire plus vite dans les temps chauds, parce que les dangers de dommage par l'acidité du lait sont plus prochains en raison même de l'élévation de la température.

ÉGOUTTAGE ET SALAIISON.

Je laisse dans le bassin assez de petit lait pour que le caillé puisse s'y brasser. Ici encore il faut empêcher le caillé de se prendre en masse. On doit ensuite tirer le caillé du bassin, quand le caillé appliqué sur le fer chaud donne des fils d'environ une ligne et demie. Pour ne pas rester en deçà, ni aller au delà de ce point, il faut répéter l'épreuve du fer chaud plusieurs fois et guetter le moment convenable. Le