

habitude, ou lorsqu'on a trop peu de caillé, on le presse pour en faire sortir le petit-lait; et lorsqu'il est aussi sec que possible, on le conserve de différentes manières. M. Marshall dit que, dans la vallée haute du Gloucester, on met ce caillé dans un vase de terre; qu'on le couvre d'eau froide; que, le lendemain matin, on l'échaude deux ou trois fois; qu'on le met en morceaux aussi petits que possible, et qu'on le mêle au caillé frais, ou, ce qui est moins bon, on le met au milieu d'un fromage. Quoi qu'il en soit, ces deux méthodes sont mauvaises: dans le dernier cas, cela forme au milieu d'un fromage une partie sèche, dure, sans goût, et qui s'émiette. Dans le second cas, un résultat moins visible, mais également défavorable, a lieu, même lorsque l'ancien caillé est aussi bien que possible mêlé au nouveau, les particules de cet ancien caillé se font plus tôt que le nouveau, ce qui nuit à la mine et au goût du fromage. Le mieux, quand il reste une petite quantité de caillé, c'est d'en faire de petits fromages pour la consommation de la maison.

Quand le caillé, dans l'éclisse, est resté deux ou trois heures à la presse, on le retire; on ôte et on lave le linge; puis on remet le caillé dans le même linge et dans la même éclisse; on arrange le linge comme la première fois, et on remet à la presse. Le soir, entre cinq et six heures, on retire de nouveau le fromage de la presse, et on le sale de la manière suivante; on abat les angles du fromage s'il est nécessaire; on place le fromage sur l'éclisse renversée, et on frotte une poignée de sel sur les côtés, en en laissant autant qu'il en peut rester. On frotte une autre poignée de sel sur le dessus du fromage, en en faisant entrer autant que possible, puis on le retourne; on le met alors à nu dans l'éclisse, c'est-à-dire sans linge; on frotte de sel de l'autre côté, et on le remet à la presse. On l'y laisse tout le jour suivant, en le retournant dans l'éclisse matin et soir, et le matin du troisième jour on l'ôte pour la dernière fois de la presse et on le place sur une planche de la laiterie. Chaque fromage reste donc quarante-huit heures à la presse.

Pendant que les fromages restent sur les planches, on les retourne tous les jours ou tous les deux ou trois jours, suivant le temps qu'il fait ou le jugement du fabricant. Si le temps est bas et humide, on donne autant d'air que possible à la laiterie; si, au contraire, l'air est sec et vif, on en tient la fenêtre et la porte soigneusement fermées.

Quand les fromages sont restés environ dix jours dans la laiterie, on les nettoie, c'est-à-dire qu'on les lave et qu'on les gratte. On les plonge dans un baquet de petit-lait froid, qui est placé par terre dans la laiterie; on les y laisse pendant une heure ou même plus longtemps, jusqu'à ce que la croûte s'amolisse. On les retire ensuite avec soin un à un; on les gratte avec un couteau qui coupe peu, afin d'enlever les marques du linge et les autres aspérités sans attaquer la croûte intérieure, et pour lui donner un beau poli. Après les avoir lavés de nouveau dans du petit-lait et les avoir essuyés avec un linge, on les met en piles comme des briques, à la fenêtre de la laiterie ou dans quelque autre endroit aéré, jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait secs, puis on les porte au magasin. Cette méthode de nettoyer les fromages est celle que l'on suit dans la vallée de Gloucester; mais dans quelques laiteries de la vallée de Berkeley, on se sert d'eau, au lieu de petit-lait, pour laver, et on la fait tiédir en automne. On dit que de l'eau chaude ne vaudrait rien, parce que cela attendrirait trop la croûte du fromage.

Il est digne de remarque qu'en lavant des fromages on peut s'assurer de leur fermeté et de leur solidité par leur pesanteur spécifique; car s'ils tombent au fond, c'est la preuve qu'ils sont d'une pâte ferme et serrée; s'ils surnagent, c'est qu'ils sont enflés, c'est-à-dire poreux et creux dans le milieu. M. Marshall observe que c'est une manière aussi sûre que simple et facile de s'assurer de la qualité d'un fromage.

On gouverne les fromages qui sont au magasin avec autant de soin et d'attention que nous avons vu qu'on en mettait aux opérations précédentes.

Dans quelques laiteries, le plancher du magasin ou grenier à fromage est seulement balayé et frotté avec un linge; mais en général on en frotte les planches avec des tiges de fèves de marais, ou de pommes de terre, ou d'autres herbes vertes et mous, jusqu'à ce qu'elles soient d'un noir brillant. S'il paraît quelque salissure ou tache sur les planches, aussitôt on frotte et on nettoie tout le plancher; on y place les fromages régulièrement par rangs: on les retourne deux ou trois par semaine, et on les essuie très rudement avec un linge, une fois par semaine dans la vallée de Gloucester, une fois tous les quinze jours dans la vallée de Berkeley. On balaie le plancher, et on le frotte avec des herbes fraîches tous les quinze jours. Cette préparation que l'on