

Puis, prenez du bois léger et faites du feu dans la fournaise (qui, soit dit en passant, a 10 pouces de large, et un tuyau de retour de 6 pouces de diamètre, dont une séparation en brique l'isole, le feu faisant une courbe indiquée par la flèche) chauffez le lait jusqu'à 80° F., et fermez ensuite la clef complètement, ou éteignez le feu. Remuez alors lentement le lait pendant environ 5 minutes, et la chaleur de l'eau et de la brique réchaufferont jusqu'à 84° F. Si vous colorez votre fromage, mettez à ce moment la matière colorante, et ensuite la présure en quantité suffisante pour que le lait commence à s'épaissir en 15 minutes environ. (Ayez soin de n'employer que la meilleure présure possible). Lorsque le lait devient assez dur pour se couper régulièrement, et que le petit lait suit le couteau, coupez-le par morceaux de $\frac{1}{2}$ pouce carré, autant que possible.

Aussitôt que le caillé se dépose de manière à ce que le petit-lait en recouvre toute la surface, mettez-vous les bras nus jusqu'à l'épaule, et soulevez-le avec beaucoup de soin, le caillé du fond (le but étant de l'empêcher de se prendre en masse), mais ne l'écrasez pas en le pressant dans la main; tenez au contraire la main ouverte et les doigts en mouvement, et après l'avoir remué ainsi à fond deux ou trois fois, ouvrez la clef et chauffez-le lentement à la température voulue,

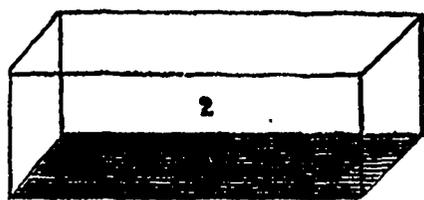
saler avec du sel fin, tamisé dans la proportion de 2 $\frac{1}{2}$ à 3 lbs de sel pour 100 lbs de caillé, et le mettre en pressoir, autant que possible à 76°.

Prenez ensuite l'instrument pour emplir et appliquez le bandage dessus, le repliant autour du fond, de manière à ce qu'il se replie d'environ 1 $\frac{1}{2}$ pouce tout autour. Placez un morceau de fort coton blanc, taillé en rond de la grandeur du moule, sur le fond du moule, et laissez doucement descendre l'instrument jusqu'au fond.

Versez alors le caillé, et foulez-le légèrement avec les mains, puis d'un mouvement rapide, sortez l'instrument à emplir en le levant de manière à laisser le bandage dans le moule autour du caillé. Placez ensuite, sur le caillé, un morceau de coton semblable à celui du fond, faites un rouleau de coton en forme de cable, d'environ 1 $\frac{1}{2}$ pouce de diamètre, suffisamment long pour faire le tour de la circonférence, et placez-le sur le sommet du caillé. Après cela, mettez une planche ronde s'adaptant bien à la circonférence du moule, et mettez sur celle-là une autre planche dont la fibre court dans une direction transversale par rapport à la première.

Enfin, placez le tout dans la boîte "19," mettez dessus les blocs, ajustez le levier et suspendez le poids.

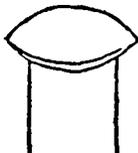
Si le levier a 10 pieds de long, un poids de 100 lbs suffira



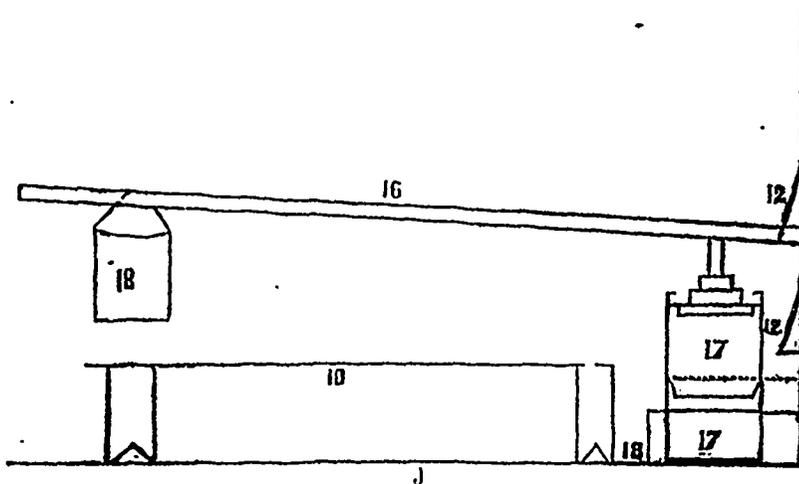
G



H



I



qui varie de 90° à 98° suivant les circonstances et la saison. Pendant tout le temps qu'il chauffe il faut remuer le caillé, comme on vient de le mentionner, ou bien avec un râteau fait pour cet usage.

Lorsqu'il est suffisamment chauffé, éteignez le feu, et si l'eau est devenue bien chaude, il la faut retirer et mettre un seau d'eau froide en dessous pour arrêter la chaleur. Tenez maintenant le caillé en mouvement dans le petit-lait jusqu'à ce que l'acidité commence à se développer, ce dont on s'assure par l'odorat et le goût, ou au moyen du fer chaud.

Aussitôt que le caillé s'allonge en fils déliés d'un dixième de pouce de long sur un fer chauffé à 250° F., (ou un peu plus chaud que l'eau bouillante ou un tuyau à vapeur) on peut le jeter dans le bassin pour l'égoutter et faire développer encore plus d'acidité. Avant de sortir le caillé, on peut jeter le couloir sur le bassin à fromage et enlever la moitié du petit-lait, le caillé restant sous le couloir, et lorsque celui-ci est mis sur le bassin à caillé, et que ce dernier est transvasé avec le reste du petit lait, le petit lait s'en va au fond en passant à travers le couloir, et peut être retiré à volonté, par le fabricant, par l'ouverture "13." Il faut en même temps continuer à bien remuer le caillé dans le bassin, jusqu'à ce que les fils soient de $\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ pouce de long, et alors on peut le

pour presser deux ou trois moules à la fois.

Après que le fromage a été en presse trois ou quatre heures, il faut le sortir, bien étirer et ajuster le bandage, tourner la meule sans dessus dessous et la mettre en presse, pour l'y laisser jusqu'au jour suivant. On la sort alors de la presse et on la met sur une tablette unie, on la frotte avec la paume de la main, on la graisse et on la retourne tous les jours pendant les premiers 10 jours, et ensuite on répète les mêmes opérations trois fois par semaine, jusqu'à ce que le fromage ait 30 jours, si la chambre a été maintenue à 70° de température.

Pour se servir de cet appareil pour la cuisson des racines destinées à la nourriture du bétail, vous n'avez qu'à enlever le bassin à fromage et tout est prêt. Vous avez un vaisseau des plus utiles, assez grand pour le besoin de presque tous les cultivateurs. En plaçant, dessus le couvert, et en y adaptant à l'ouverture "13" un tuyau communiquant avec l'air extérieur, on enlèvera la vapeur et toute odeur désagréable. Ceci est un grand avantage, car on peut faire cuire ainsi n'importe quoi, sans fatiguer par l'odeur aucune des personnes de la maison.

Comme calorifère pour l'eau, il sera très-utile pour les jours de lavage et de nettoyage; pour le temps des boucheries, il