dessus de l'une des trois autres pièces, comme un grenier. Si on le place au-dessus du saloir, on pratique dans le plancher une trappe pour passer les fromages de main en main, ce qui économise beaucoup de temps lorsqu'on fabrique des fromages de petite dimension. Dans le Lodésan, le magasin est une espèce de cellier. Les caves voûtées et aérées conservent très-bien les grosses formes de Gruyères, et c'est à ses caves à fromages que Roquefort doit la réputation de ses produits.

L'exposition des bâtimens de la fromagerie doit être la même que celle de la laiterie ordinaire, afin que la température ne soit pas trop chaude en été et trop froide en hiver. Le laitier et le magasin doivent être au nord. Pendant les grandes chaleurs, et lorsque les ressources locales s'y prêtent, on rafraîchit le premier au moyen d'un courant d'eau vive qu'on fait passer au milieu. Le magasin doit être soigneusement garanti de l'accès de la lumière, de l'air froid et humide, des mouches et autres insectes, et des animaux nuisibles, tels que rats, souris, etc.

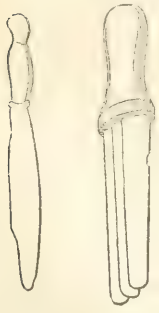
§ II.—Ustensiles et instrumens.

Les ustensiles et instrumens, communs à toutes les laiteries, tels que seaux, coulours, passoires, écumoirs ou écrémoirs, coupes, baquets, bastes ou rafraîchissoirs, etc., doivent être accompagnés dans une fromagerie des ustensiles et vases suivans, qui suffisent pour toutes les opérations ordinaires.

1° *Baquets* à fromages de différentes grandeurs, plus ou moins larges et profonds, suivant la quantité de lait à manipuler; c'est dans ces vases qu'on met en présure, qu'on rompt et que l'on divise le caillé.

2° *Couteau* à fromage. C'est une espèce de spatule ou une épée de bois (*fig.* 33), aussi mince que possible sur les bords, et qui sert à rompre le caillé. — Dans le Gloucester, ces couteaux sont formés d'un manche de bois long de 12 à 14 cent. (4 à 5 pouces), garnis de deux ou trois lames de fer poli, longues de 33 centim. (12 po.), larges de 3 déc. (15 lignes) près le manche, s'amincissant vers la pointe où elles n'ont plus que 2 cent. (9 lign.). Leurs bords sont mousses et se terminent en s'arrondissant à peu près comme un couteau à papier en ivoire: les lames sont placées à 27 millim. (1 po.) environ de distance l'une de l'autre.

Fig. 33.



3° *Linges* ou toiles à fromages, ou morceaux de toile plus ou moins fine de diverses dimensions, dans lesquels on enveloppe les fromages qu'on soumet à la presse. Dans le Gloucester, ces linges sont clairs et fins comme de la gaze.

4° *Ronds* à fromages. Ce sont des pièces de bois bien homogène et ne pouvant se déjeter, lisses et unies des deux côtés, et épaisses de 27 à 40 millim. (12 à 18 lig.); ces ronds ont le même diamètre que les formes, et sont un peu plus épais au milieu que sur les bords. On s'en sert pour couvrir les fromages qu'on met en presse. D'autres ronds plus larges sont destinés à supporter les fromages nouvellement faits et qu'on dépose au saloir.

5° *Formes, moules.* Ce sont des cercles de sapin ou de hêtre (*fig.* 34), qui ont 14 à 16 cent. (5 à 6 pouces) de hauteur, 10 mill. (5 lig.) d'épaisseur et 1 mèt. 85 (5 pi.) de longueur. Une extrémité rentre sous l'autre d'environ 1/6 de la circonférence. A cette extrémité, qui glisse sous l'autre, on a fixé par le milieu un morceau de bois, qu'une rainure ou gouttière traverse dans les 2/3 de sa longueur. Cette gouttière sert à y passer la corde qui tient à l'autre extrémité extérieure du cercle et par le moyen de laquelle on resserre ou on lâche cette extrémité suivant le besoin, et on maintient le tout en place, en liant au morceau de bois, par un simple nœud, le bout de la corde qui glisse dans la gouttière. Tels sont les moules employés pour la fabrication du Gruyères. On en fait aussi dont on peut à volonté augmenter ou diminuer le diamètre au moyen d'une corde qui enveloppe la circonférence, et qui étant fixée à l'une de ses extrémités, s'attache, par différentes boucles nouées sur la longueur, aux divers points d'une pièce dentelée fixée dans le bois du cercle. En Hollande, ces formes sont faites au tour et creusées dans un seul morceau de bois. Dans le Gloucester elles sont construites d'après le même principe, et le fond est uni extérieurement afin qu'elles se servent réciproquement de couvercles, lorsqu'on en place plusieurs les unes sur les autres sous la presse. Les dimensions les plus convenables sont, pour le double Gloucester 40 cent. (15 1/2 po.) de diamètre et 11 cent. (4 1/4 po., de profondeur; pour le simple, on ne laisse que 6 cent. (2 po. 1/2) de profondeur pour le même diamètre. Il est utile d'avoir un grand assortiment de formes de diverses grandeurs, ou suffisamment au moins pour contenir tout le fromage fabriqué pendant 4 à 5 jours.

Fig. 34.



6° *Moulin* pour rompre et broyer le caillé. Cette machine (*fig.* 35 et 36), de l'invention de M. Rob. Barlas, est ainsi construite: *aa* est une trémie de bois de 58 cent. (17 po.) sur 40 cent. (14 po.) à la partie supérieure, et de 27 cent. (10 po.) de hauteur; *bb* un cylindre

Fig. 35.

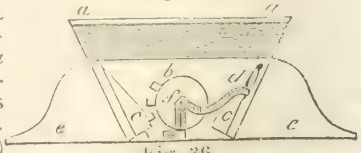


Fig. 36.

