la couleur, et on retire le nouet lorsque le liquide a pris la teinte qu'on désire : la dose de rocou est de 30 gram. (1 once) environ pour un fromage de 50 kil. (100 liv.). — Le Parmesan est coloré avec le safran.

III. *Formation du caillé.*

La formation du caillé est une opération importante qui demande beaucoup d'attention et une grande habitude, parce qu'elle est sous l'influence de plusieurs circonstances très-variables.

La température du lait est la première chose à considérer. On la détermine en plongeant dans le liquide la main, lorsqu'on a acquis le tact convenable, ou un thermomètre qu'on laisse quelque temps pour qu'il prenne la température réelle du lait. Il est reconnu, d'après un grand nombre d'expériences, que la chaleur la plus convenable est celle de 28 à 30° cent. (23 à 24 R.). Une à 2 heures sont le temps nécessaire pour obtenir une coagulation complète. Quant à la quantité de présure, elle varie suivant sa préparation, sa force et son ancienneté, la saison et souvent la nature du lait. En Angleterre on considère, terme moyen, l'emploi de 12 gram. (3 gros) de présure comme suffisant pour coaguler 10 litres de lait : c'est environ la 800e partie ; dans le Gloucester on ne fait pas usage de plus de 8 gram. (2 gros) pour la même quantité de lait, et encore moins en France pour plusieurs espèces de fromages.—Si le lait est trop chaud, on le rafraîchit avec un peu d'eau froide ou du lait froid de la traite précédente; s'il est trop froid, on le réchauffe avec de l'eau chaude ou du lait chaud. La meilleure méthode de faire chauffer le lait est par l'intermède du bain-marie et avec la chaudière que nous avons décrite ci-dessus page 31. Lorsqu'on opère sur de petites quantités on se sert de vases de fer-blanc ou de zinc. Dans quelques pays on remue le lait pour qu'il ne se forme pas de pellicule à sa surface. La présure se met après la couleur, et aussitôt que le mélange est fait, on couvre le baquet afin que le lait ne perde que 2 degrés de sa température au moment de la mise en présure. On doit autant que possible employer la même personne pour faire chaque fois cette opération, parce que la *pratique est le meilleur guide*. Il faut moins de présure pour un lait chaud que pour celui qui est froid; moins aussi pour celui qui est écrémé que pour celui qui ne l'est pas. On reconnaît une bonne coagulation, lorsque le caillé forme une masse homogène sans grumeaux, qu'il est élastique et se coupe facilement. Dans le cours de cette manipulation, on aura égard à la saison, à l'état de l'atmosphère, à la nature du lait plus ou moins gras, plus ou moins aqueux, et à toutes les circonstances qui peuvent accélérer ou retarder la formation du caillé. Un fromage fait avec trop de précipitation est toujours de qualité inférieure : cette observation ne s'applique qu'au fromage non cuit.

§ II.—2e *opération.*—Division ou rompage du caillé.

Lorsque le caillé est bien pris et qu'il est suffisamment raffermi, on le rompt afin de le diviser et de séparer le petit-lait. On procède à ce rompage de plusieurs manières; la suivante paraît être la meilleure. On coupe le fromage avec le couteau à trois lames décrit précédemment et qui pénètre jusqu'au fond du baquet; on va doucement en commençant, et on fait les incisions dans les deux sens à angles droits à un pouce de distance; on a soin de détacher le caillé du tour du baquet, on laisse reposer 5 ou 6 minutes afin de lui donner le temps de se précipiter, on recommence ensuite les incisions, qui sont alors plus rapprochées. Après quelques minutes de repos on coupe de nouveau en agissant plus vivement, mais graduellement. Une main sert à mettre le caillé en mouvement avec l'écumoir pour ramener les gros morceaux à la surface, afin qu'aucun ne puisse échapper. Lorsque le fromage est ainsi divisé en morceaux très-petits et à peu près égaux, on recouvre le baquet et on laisse reposer. Quelques instans après, quand le caillé est tombé au fond du vase, on retire avec une écuelle le petit-lait, qu'on passe à travers un tamis fin, pour séparer tous les morceaux qui seraient entraînés. Cette manipulation peut durer un bon quart-d'heure ou demi-heure, selon la quantité. On coupe ensuite le caillé en gros morceaux ou pains carrés, qu'on rassemble dans le milieu du baquet, en les posant les uns sur les autres, pour qu'ils se ressuient et prennent de la consistance. On a soin d'enlever le petit-lait, en inclinant un peu le baquet pour le rassembler. On peut le faire écouler par un trou ménagé dans le fond, et qu'on bouche avec un morceau de bois.

On met ensuite le fromage dans les formes ou moules, en le divisant et le comprimant fortement avec les mains; on remplit la forme, en mettant un peu plus de caillé dans le milieu; on couvre d'un linge, et on met sous la presse, ou sous une planche chargée de poids, pendant une demi-heure. On retire ensuite la forme; on enlève le fromage, que l'on brise en morceaux qu'on jette dans le moulin à rompre (*Voy.* p. 32), placé sur un tonneau. Par ce moyen, le fromage est réduit en particules très-fines, en une espèce de pulpe, promptement et sans peine, puisqu'un enfant peut tourner la mécanique. Un autre avantage, c'est que la pâte conserve les parties butireuses, qui, par l'ancienne pratique, sont perdues en s'attachant aux mains de l'ouvrier.

L'état du petit-lait indique si on a bien opéré. Lorsqu'il est clair et d'une couleur verdâtre, c'est une preuve que la coagulation a été bonne; lorsqu'il est blanc et trouble, il entraîne du beurre, le fromage est fade et de peu de valeur; le caillé est imparfait, il retient du petit-lait qu'on ne peut en séparer, et exige plus de sel, ainsi qu'une forte pression.

Une règle générale dans la préparation des fromages, surtout de ceux qui ne se font pas par la cuisson, c'est de mettre en une seule fois la quantité de présure pour opérer la coagulation complète. Quand on a manqué cette opération, le meilleur serait de faire un fromage cuit, en ajoutant un acide.