fromage sur le linge avec légèreté, à l'exception des bords où on le presse contre les parois du vase, de façon à intercepter tout passage à l'air. On manœuvre alors la pompe vivement pendant quelques minutes, et le petit-lait s'écoule dans le vase B; quand il cesse de couler, on répète une seconde fois les coups de piston, et lorsqu'il ne coule plus rien on enlève le caillé dans sa toile, on le met dans une forme en toile metallique forte et serrée avec un poids dessus, jusqu'à ce qu'il soit assez ferme pour être manié sans se rompre. Les formes doivent rester sur des tablettes séparées pour donner accès à l'air sur toutes les faces du fromage.

13e *Fromage anglais de Norfolk.*

Le procédé suivant est celui qui a été donné par M. Marshal, le savant agronome qui avait réuni les meilleurs documens sur la fabrication des fromages.

Aussitôt que le caillé est formé, qu'il offre assez de consistance pour se séparer du petit-lait, la fille de la laiterie relève ses manches, plonge ses mains jusqu'au fond du baquet, et avec une écuelle de bois remue vivement le caillé et le sérum; elle quitte ensuite l'écuelle, et, par le mouvement circulaire de ses bras et de ses mains, agite violemment toute la masse, en ayant soin de diviser et de rompre avec ses doigts jusqu'aux plus petits morceaux de caillé, afin qu'il ne reste pas de petit-lait dans aucune portion de la masse. Cette opération peut durer de 10 à 15 minutes.

Quelques instans suffisent, après qu'elle est terminée, pour que le caillé tombe au fond. La fille enlève alors le petit-lait avec son écuelle, ou bien passe ce petit-lait à travers un linge, et remet le caillé qui reste sur le linge dans le baquet. Quand ce caillé est égoutté autant que possible, elle le coupe en morceaux cubes de 2 à 3 pouces de côté, puis étend un linge sur le moule, y écrase le caillé en le pressant et le battant avec les mains, remplit le moule bien comble, ramène le linge sur le caillé, et met sous la presse. En automne, lorsque le temps est humide et froid, on échaude le caillé, ce qui se fait avec un mélange d'eau et de petit-lait chaud et bouillant qu'on verse dessus. Supposons qu'on mette en forme le fromage à 7 heures du matin, on retourne entre 8 et 9 heures; on lave le linge, et on remet le tout dans le moule. Le soir, on sale, on met un linge sec, et on porte à la presse. Le lendemain matin, on ôte le linge, on presse à nu dans le moule, et le soir on retourne; enfin, le 3e jour au matin, on enlève définitivement de la presse et de la forme.

Lorsque les fromages ont acquis assez de fermeté, il faut les brosser avec un petit balai, et les tremper souvent dans du petit-lait. Quand ils sont secs, on les frotte avec un linge sur lequel on a étendu du beurre frais. Cette opération est répétée tous les jours pendant plusieurs semaines, jusqu'à ce que les fromages soient lisses à l'extérieur, qu'ils aient pris une belle teinte dorée, et que la chemise bleue commence à paraître. Suivant la qualité des fromages et l'état de l'atmosphère, cette couche bleue ne paraît qu'au bout d'un, 2 ou 3 mois; pendant tout ce temps il faut les soigner en magasin, et faire attention à ce que la peau ne devienne ni trop sèche ni trop dure.

14e *Fromage anglais de Stilton.*

On mêle la crême de la traite de la veille au soir avec le lait du matin, on met en présure, et quand le caillé est formé, on l'enlève sans le rompre, et en se bornant à le faire égoutter dans un tamis; puis on le presse doucement jusqu'à ce qu'il devienne ferme. Il est alors mis dans une éclisse ou espèce de boîte, parce qu'il est si crémeux qu'il se fendrait et coulerait sans cette précaution; ensuite il est placé sur des ronds de bois sec, et entouré de bandes de linge, qu'on a soin de resserrer toutes les fois qu'on le juge à propos. On le retourne chaque jour, et, quand il offre assez de consistance, on ôte le linge, on le brosse pendant 2 ou 3 mois tous les jours, et même 2 fois par jour si le temps est humide. Les fromages de Stilton passent pour n'être bons à manger qu'au bout de 2 ans; ils n'ont même de prix pour les amateurs que lorsqu'ils ont un aspect de fromages gâtés, et qu'ils deviennent bleus et moites. Il est à présumer que ces fromages reçoivent du sel, mais les ouvrages anglais ne disent pas à quelle époque.

15e *Fromage anglais de Wiltshire.*

Le fromage de Wiltshire se fait avec le lait du soir écrémé le lendemain matin, et qui est ensuite chauffé convenablement, puis versé, avec la crême, le lait du matin et de la présure colorée, à travers un couloir, dans un baquet, où on remue soigneusement la masse, qu'on couvre ensuite et qu'on abandonne à la coagulation. Celle-ci opérée, la fille de la laiterie introduit sa main dans le caillé, et le brise en petits fragmens. Après 15 minutes de repos, on penche le baquet, et on décante le petit-lait avec lenteur; on laisse reposer; puis, en tournant le baquet d'un quart de la circonférence, on recommence à faire couler le petit-lait, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'en reste plus, et que le caillé ait une consistance ferme. Celui-ci est alors coupé menu avec un couteau, placé dans un égouttoir carré percé de trous, recouvert d'une planche, puis d'un linge, et abandonné ainsi pendant 20 minutes, au bout desquelles on le coupe en morceaux de 2 pouces cubes; on replace la planche dessus, et on couvre d'un poids de 25 kilog. De demi-heure en demi-heure, pendant l'espace de 4 heures, l'ouvrière le coupe de nouveau, en augmentant chaque fois le poids dont elle le charge. C'est après ces opérations qu'il est placé dans un vaisseau destiné à cet usage, avec une certaine quantité de sel de bonne qualité, et coupé derechef en grumeaux très-menus. Un linge propre, rincé à l'eau chaude et égoutté, est alors placé sur la forme dans laquelle on met le caillé, en le chargeant d'un poids de 25 kilog., qu'on y laisse une heure. Ce temps écoulé, on porte à la presse, où il subit une pression d'environ 100 kilogram. pendant $\frac{1}{4}$ d'heure. Ce fromage est alors retiré, retourné, enveloppé d'un autre linge rincé à l'eau chaude et égoutté, soumis à une pression su-