le fromage une quantité plus ou moins grande de parties butireuses et caséeuses qui peuvent fournir du beurre et un fromage de qualité inférieure, qu'on nomme *brocotte*, *recuite*, *serai*, *ceracée*, ou *ricotte*, suivant les pays.

Une fois le beurre de petit-lait enlevé, il faut, pour obtenir la réunion des parties caséeuses, avoir recours à l'ébullition et à un acide plus fort que la présure ordinaire. On se sert pour cela de vin blanc, de cidre, et mieux de vinaigre et de petit-lait aigri, qu'on appelle *aisy*.

Pour obtenir *l'aisy*, on place près du foyer 2 tonneaux dans lesquels on met du petit-lait dépouillé, qu'on nomme *la cuite*, et qui ne tarde pas à passer à l'aigre ou fermentation acéteuse. Pour préparer la *brocotte* et le *serai Suisse* dans les fromageries où l'on ne fait pas cuire les fromages, on met le petit-lait dans un chaudron sur le feu; et dans les fruitières de Gruyères, dans la chaudière, après la cuite du fromage. Quand le liquide est arrivé au 50° cent. (40 R.), on ajoute le lait de beurre et le lait suspect qu'on n'a pas cru devoir mêler dans la chaudière pour le fromage, et le tout étant en pleine ébullition, on y verse l'aisy à la dose de 10 p. 0/0 en mesure, et plus s'il est nécessaire. On pousse le feu, et le serai ne tarde pas à paraître à la surface. Par la cuisson, cette matière forme peu à peu une croûte bien agglomérée; et lorsque la séparation est bien complète, on retire la chaudière du feu, on enlève une écume mousseuse qui est à la surface, puis, avec l'écumoire, on sépare la croûte en gros morceaux, qu'on jette dans le moule placé sur l'égouttoir. Par le refroidissement, le serai s'affaisse, se resserre, et lorsqu'il est complètement froid, il forme une masse cohérente qui conserve la forme du moule après sa sortie.

Une partie de la cuite ou liquide restant sert à remplir les vases où se conserve et se forme l'aisy. Quand un tonneau a fourni de la présure pendant quelques jours, il se manifeste au fond un dépôt qui donne à l'aisy une mauvaise odeur. Pour prévenir cet effet, on a soin de renouveler ce liquide avant cette époque. En filtrant la cuite on préviendrait peut-être cet inconvénient. Dans tous les cas, le petit-lait qui reste après cette préparation sert de boisson dans une partie de la Suisse, et son goût, quand on y est accoutumé, est assez agréable.

Le serai frais est un aliment très-salubre, nourrissant et de facile digestion; on le mange avec ou sans apprêt dans une partie de la Suisse, où il tient lieu de pain. En le salant, on fait du serai un fromage qui se conserve plusieurs mois et même une année. Pour saler le serai, on le met, au sortir du moule, sur une planche, entre 2 lits de sel, à la dose de 6 à 7 p. 0/0. Ainsi salé, on le place sous le manteau d'une cheminée ou dans un lieu très-sec. Quand le sel est entièrement absorbé, et que, par l'évaporation, le serai est diminué d'un tiers, on l'envoie au marché, où il se vend à raison de 10 à 15 cent. la livre. Le serai, relativement à sa valeur, consommant beaucoup de bois, ne peut être fabriqué avantageusement que là où le combustible est abondant et à très-bon marché.

La *ricotte* de Naples se fait à peu près comme le Gruyères. On mêle au sérum qui reste après la cuisson du fromage 1/10e de lait frais et pur; on ranime le feu; on remue doucement pour que la ricotte surnage et se rassemble à la surface, et, à la 1re apparence d'ébullition, on verse l'acide qui doit opérer la coagulation. A cet effet, on emploie ou du jus de citron, ou du vinaigre fort, ou du petit-lait aigri, à la dose de 1/15e ou 1/16e de la préparation; on remue le tout, et, au moment où il se forme un bouillon sensible, on retire du feu la chaudière. C'est de ce point précis saisi à propos que dépend la bonté de la ricotte, qui, trop cuite, cesserait d'être moelleuse. Bientôt le milieu de la chaudière se couvre d'une mousse blanche, que l'on enlève à l'écumoire, et qui est très-délicate, mais ne se conserve pas. La ricotte forme une couche de 2 à 3 doigts d'épaisseur; on la recueille et on la fait égoutter dans une forme. Ce fromage est très-bon mangé chaud et pendant les premiers jours de sa fabrication. Salé et séché convenablement, il devient dur, se râpe facilement, et est très-bon pour la préparation du macaroni.

ART. VII. — *Conservation des fromages accidens auxquels ils sont sujets.*

La conservation des fromages est un point des plus importans, surtout pour ceux qui sont destinés à être embarqués. Leur consistance et leur état de fermentation plus ou moins avancé dans les magasins ou chambres à fromage, doivent servir de guide. Le mode de fabrication entre aussi pour beaucoup dans leur durée. Les fromages qui ont reçu de la présure trop fraîche, et dont le petit-lait n'est pas totalement séparé, sont sujets à lever, et conservent dans leur intérieur des trous ou larges réservoirs d'air, qui donnent à la pâte un aspect spongieux et désagréable. Lorsque cet accident arrive pendant la fabrication, et si la fermentation est considérable, on place le fromage dans un lieu frais et sec, on le perce avec des brochettes de fer dans les endroits où il lève le plus; l'air ou les gaz s'échappent par ces ouvertures, le fromage s'affaisse, et l'intérieur présente moins de cavités. — Pour prévenir cet accident, les Anglais se servent d'une poudre, qui se vend sous le nom de poudre à fromage; elle se compose d'une livre de nitre et une once de bol d'Arménie en poudre, et intimement mélangés. Avant de saler le fromage, et lorsqu'on est sur le point de le mettre en presse, on le frotte avec une once de ce mélange; une dose plus forte produirait un mauvais effet.

Le rôle que joue le sel est fort important. Nous avons vu en effet que le caséum à l'état sec se conservait indéfiniment, mais il ne possède alors qu'une saveur fade, insipide et peu agréable. L'addition du sel d'un côté et la préparation ou maturation en magasin de l'autre, opérations qui demandent le plus de soins et de surveillance, ont pour but de procurer une fermentation lente ou une réaction graduelle entre les principes élémentaires du fromage. Cette réaction marche d'autant plus rapidement que le fromage est plus mou, et que le local est plus chaud et