

Preparació de formatge utilitzant pola llevat i bacillus acidophilus.

100 cm³ de llet esterilitzada
5 cm³ d'extracte de llevadura
1 cm³ de cultura pura de *St. cremoris* o de *St. lactis*
5 grams d'excrements accion coagulats de vedella de mesos d'una setmana.
Es posa a l'estufa 37°.

La rapida fermentació lactique provocada pel *cremoris* permet deturar el creixement de les bacteries del tipus *colibacil* i d'afavorir la cultura del *B. acidophilus*, estimulada a la vegada per l'extracte de llevadura.

Despres d'una setmana d'incubació la llet coagulada tindrà l'aspecte tipic de les cultures del lactobacillus i tindrà una acidesa de 1'5%.

En arribar en aquest punt la part superior de la cultura es llenca i a partir de l'inferior es sembla 100 cm³ de llet esteril que contingui 5 cm³ d'extracte de llevadura.

Despres de 48 hores aquest segon cultiu té una acidesa de 1'5%.
Una tercera sembla es fa en llet esteril sola.

A cada nova sembla l'acidesa característica es loga mes promptament.
Quant una ultima cultura arriba a una acidesa de 2% en 36 a 48 hores, s'haurà arribat al desenvolupament predominant del *Bacillus acidophilus*.
S'hi arriba en 5 o 6 noves sembles.

Medi de cultiu pel bacillus acidophilus s'illat.
20 gr. de g^{ta} gelosa, 10 gr. de peptona, 5 gr de sal.
100 cm³ d'extracte de llevadura, 900 cm³ de petit-llet.
La sembra sobre aquests medi es fa per estries.
Les colonies en superficie son petites, 0'5 mm. i regularment rodones. N'hi han de fondes.
Les colonies sembrades de nou en llet esteril espejide d'extracte de llevadura es posen a l'estufa a 37'4°.
Es resumeix succeïment fins a obtenir una acidesa de 2% en 24 hores. Es en aquests moment que pot utilitzar-se per a la fabricació de formatge.

Pasteurització de la llet a 61° durant 30 minuts.
Despres es refreda a 59° i s'hi afegeix el llevat a dosis de 1'5% (cultiu de *B. acidophilus* d'edad de 12 a 16 hores) i es remou per a repartir la be.
Es manté en aquesta temperatura de maduració durant 20 minuts.

Despres es refreda a 30° empleant un temps de 30 minuts per a arribarhi, per circulació d'aigua freda i remenant la llet contínuament.

En aquests moment l'acidesa es de 0'21% i el pH 6'55.
Coagulació. - A la temperatura de 30° s'afegeix el cuajo en la proporció de 1 per 2500. El periode de coagulació es de 40 minuts.

Divisió del coagul. - Es talla de llarg i de travers en trossets de 5 mm. de costat. Es pren l'acidesa del cherigot que esser de 0'14%.

Localfament del coagul. - Es remou jaumeu durant 10 minuts, i la temperatura es puja 1° cada 5 minuts fins a 40°. La operació dura 50 minuts.

Quant la temperatura ha arribat a 40° es remou encara durant 15 o 20 minuts, i es deixa en repos fins que l'acidesa del cherigot arribi a 0'185%, so que necessita un temps de 30 o 40 minuts.
Quant l'acidesa ha arribat a 0'18% es procedeix a la separació del cherigot. Es separa el gruix del foy i es coloca un colador a la seita.

Chedarizació del coagul.

Es fa una ~~canal~~ ^{ranura} en el centre de la massa del coagul a fin de permetre el drenatge i els troços de coagul que es treuen es posa a sobre de les dues manes del coagul partit. En aquests moment l'olor particular de la fermentació provocada pel acidofilus es fa notar. Quant els trocets de coagul que s'han posat a la superficie formen part del tot (aproximadament 20 a 30 minuts despres de l'operació del cherigot) el coagul es parteix en blocs. Es fa circular aigua a 50° per les parets de la enva a fi d'evitar un refredament del coagul. Despres de 15 minuts els blocs es pressen lleugerament mitjançant pesos; els blocs soldats es separan de nou cada 20 minuts i es tornen a pressar i separar a fi d'anar augmentant l'acidesa i l'estructura foliada: 9 vegades.
Finalment el coagul es talla en cintes que es posen sobre el cooler fins abaixar la temperatura a 27°.
En aquest moment es tritura. (l'acidesa de 0'39%).
Es posa en el cooler fins a baixar la temperatura a 25°.
Es pesa i s'hi afegeix la sal en la proporció de 1 per 50.
Despres de 15 a 20 minuts es posa en el motlle.

Posada en motlles. S'hi posa amb unido de a fi que no quedin buits en el formatge. L'ou que l'acidesa que surt de la premsa no posi de 0'59%, si pasa no sobra la compactat i l'estrua convenient.
Les extremitats de la tela que embolica el coagul dintre del motlle es posen sobre la cara superior, es posa la tapadera i es coloca en la premsa. La premsa ha d'esser progresiva i continua. Cada mitge hora es van augmentant els pesos fins arribar a 1.000 K. Si aguantant aquesta premsa durant 2 o 4 hores, despres es treu del motlle, es tomba i s'hi torna a posar on hi quedara tota la nit a una premsa de 1250 K. D'endemà al mati es treu el formatge del motlle i es fica durant un segon en aigua a 60° amb l'objecte d'endurir i espessir la crosta.
Es torna a posar en el motlle envolicat en la mateixa tela i s'hi deixa dues hores a fin de que es refredi. La tela humida que l'envolica es trenca i es canvia per una altre mes grosa i ben seca i es torna a posar sota premsa a una premsa de 1250 K. A mitge tarda es canvia la tela per una altre de fina i es torna a la premsa a una premsa maxima de 1500 K. Al tercer dia la superficie del formatge es prefa amb lard de porc. Es torna a envolicar amb tela fina i es posa altre vegada a la premsa. Al quart dia es porta a la cambra de maduració i aforatge.
Aquesta cambra deu tenir de 10° a 13°. Cada dia es tomben els formatges. Despres del primer periode de maduració es parafina tota la superficie. Als 3 o 4 mesos guanya l'aroma caracteristic. Als 5 o 6 mesos ha acabat la maduració.