

Une fois les fromages affinés, on les enlève de dessus la claie ; on les expose sur des planches, dans un endroit où ils ne sèchent ni trop, ni trop peu. Il faut, surtout, observer que ces planches ne soient point de pin, de sapin, ou d'autres bois résineux de cette espèce, parce que le fromage en contracterait bientôt le goût et l'odeur.

Il y a des caves reconnues propres à bonifier les vins qui y séjournent ; elles n'ont pas moins d'influence sur les fromages. Il n'y a guère que ceux d'une durée éphémère qui soient susceptibles de s'affiner ; quand ils se ramollissent, il faut les transporter dans un lieu plus sec ; et ainsi alternativement de la cave au grenier, suivant leur espèce et la température. On les conserve par ce moyen, dans le meilleur état.

Le fléau le plus destructeur des fromages, ce sont les mites ; elles éclosent sous la croûte, et s'y multiplient à l'infini. On sait combien cet inconvénient leur est nuisible.

Plusieurs moyens ont été proposés pour prévenir le développement des vers dans les fromages : les plus efficaces consistent à travailler la pâte, à des heures et dans des endroits à l'abri des mouches, à entretenir la propreté, la fraîcheur et l'obscurité dans les caves ; à frotter la surface des fromages avec un linge, une fois par semaine, et à laver la planche sur laquelle ils sont distribués.

Le but qu'on se propose, en ajoutant du sel au fromage, est de fournir à la matière caséuse, une sorte de condiment qui s'oppose à sa décomposition, lui donne de la saveur, et la rend d'une digestion plus facile.

Une première opération, importante pour la conservation et la qualité des fromages, est la quantité de sel, et sa distribution uniforme dans toute la masse ; et ce que nous avons déjà dit de la saison du beurre, doit ici trouver son application. Les fromages trop salés se réduisent en grumeaux, et se brisent dans le transport, et ceux où le sel n'est pas en suffisance se fendent, et leur pâte reste sans consistance : la proportion juste de sel est donc un point essentiel pour éviter tous ces inconvénients.

Une autre opération non moins utile à la garde des fromages, c'est de séparer le petit-lait du caillé avec le plus de soin possible ; car, dès qu'il cesse de former corps avec la matière caséuse, il y produit absolument le même effet que celle-ci dans le beurre, qui ne tarde pas à rancir, quand il n'en est pas entièrement dépouillé. Devenu libre dans la masse du caillé, il contribue de mille manières à sa décomposition ; c'est donc sur la séparation, plus ou moins complète, de ce fluide, qu'est fondé l'art de fabriquer les fromages, qu'on peut rapporter à trois grandes divisions ; savoir :

1<sup>o</sup> Fromages dont le petit-lait se sépare spontanément, qui conservent plus ou moins de mollesse, et sont ordinairement en petite

au moyen de la compression, et qui ont plus de consistance et de volume ;

3<sup>o</sup> Les fromages auxquels on applique l'action de la presse et de la chaleur, pour leur donner une grande fermeté, et le plus de durée possible. Ces différentes qualités de fromages, qu'on désigne sous le nom de *fromages gras ou fermes, fromages cuits ou non cuits*, peuvent se préparer avec toutes les espèces de lait employées séparément, ou mélangées.

*Des fromages dépouillés de la sérosité spontanément.* On voit paraître journellement sur les tables, sous le nom de *fromages*, plusieurs mets préparés avec le lait ; mais ce n'est à proprement parler, que de la crème nouvelle, qu'on bat pour faire le beurre, et dont on suspend la percussio au moment où elle acquiert une sorte de consistance : telle est le fromage de *Viry* ; tel est le fromage à la crème de *Mont Didier*. Ces sortes de fromages sont ordinairement assaisonnés avec du sel ou du sucre, suivant les goûts et les moyens de ceux qui doivent en faire usage. On sait encore que le caillé pourvu plus ou moins abondamment de lait, ou par l'addition de quelques matières coagulantes, offre un aliment assez recherché, surtout des habitans des montagnes couvertes de pâturages ; ils ont chacun une manière particulière de s'en servir. Il est connu sous le nom de *caillé mat, fromage maigre, fromage mou, fromage à la pie* ; on l'appelle *fromage à la crème*, quand il est arrosé avec le lait ou avec la crème.

Dès que la pâte qu'on a mise dans des cloises à jour s'est dépouillée successivement de sa sérosité, et qu'elle a acquis la consistance d'un fromage en forme, on racle la surface avec la lame d'un couteau ; une fois débarrassé du duvet et de la muscosité qui le recouvre, le fromage est blanc, propre, et de bonne odeur.

Les fromages de cette classe, abandonnés à eux-mêmes, subissent différens degrés de fermentation, dont il est possible de suivre la marche, en étudiant les signes qui les accompagnent. Ils perdent de leur volume, s'affaissent sur eux mêmes ; leur surface se recouvre d'une croûte plus ou moins épaisse ; l'intérieur se ramollit au point de couler, puis se colore et se dessèche, contracte une odeur et une saveur désagréable, et finit par devenir la proie des insectes. Tels sont les changemens qu'éprouvent plus ou moins promptement les fromages, à raison des localités, de la saison, de la nature du lait, et des procédés employés.

Mais, quels que soient les soins qu'on prenne de la préparation des fromages de l'ordre de ceux dont nous parlons, ils se conservent rarement plus d'une année ; leur consistance, plus ou moins molle, la nécessité de les laisser égoutter spontanément, ne permettent point qu'on les réunisse en grosses masses, et qu'on les transporte au loin : aussi les fabrique-t-on tous les ans, et sont-ils con-

on les a préparés. Dans le nombre de ces fromages, il en est dans lesquels la crème se trouve par surabondance : tels sont ceux de *Neufchâtel, de Marolles, de Rolles, de Mont-d'Or, de Brie, de Livarot*.

*Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression.* Pour obtenir ces fromages, il ne s'agit que de briser le caillé dès qu'il est formé, et de contraindre le petit-lait, qui se trouve disséminé, à se préparer promptement ; d'où résulte une pâte qui prend de la consistance à mesure qu'elle se dépouille du fluide qui lui donnait l'état mou et tremblant. Cette pâte devient susceptible d'être maniée et distribuée dans des moules, à travers lesquels s'égoutte insensiblement le restant d'humidité, que l'effort des mains et des presses n'a pu extraire.

Lorsque la présure a produit son effet, on se sert d'une lame de bois, en forme d'épée, pour diviser en tous sens les parties du caillé qui nagent dans la sérosité ; et avec les bras, on tourne sans interruption ; on comprime et on forme un gâteau, qui se précipite au fond du vase, dont il prend bientôt la forme. On l'en retire, et on le serre fortement, entre les deux mains, sur une table ; on le met encore égoutter ; on le comprime de nouveau, au moyen d'une pierre d'un certain poids, qui achève d'en dégager le superflu du petit-lait. Lorsqu'il ne fait pas chaud, la pâte du caillé reste aussi, pendant deux ou trois jours, placée près du feu ; elle augmente alors de volume ; il s'établit, dans l'intérieur de la masse, un mouvement de fermentation ; on y voit des yeux, des vides occasionés par l'air qui se dégage, et tels qu'on les observe dans une pâte levée : on dit alors que le *caillé* est passé ou soufflé, et on l'appelle *tomme*. C'est dans cet état qu'on le sale. Au sortir de la presse, les fromages sont transportés dans la cave, et l'on a soin de les retourner tous les jours, afin que le sel continue à se distribuer uniformément. Quand la surface est trop sèche, il faut l'humecter avec le petit-lait chargé de sel. C'est un supplément qu'on leur administre. Au bout d'un certain temps de séjour à la cave, on essuie la mousse qui recouvre la surface des fromages, et on râcle, avec la lame d'un couteau, la croûte qui se trouve au-dessous ; elle est d'abord mollesse, mais elle acquiert insensiblement la consistance et la couleur désirées.

*Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression et du feu.* Dans les deux genres de fromages dont il a été question jusqu'à présent, la matière caséuse ne subit pas l'action du feu. Il suffit d'exposer le caillé sur des vaisseaux à claire-voie pour les premiers, et d'employer les efforts d'une presse pour les seconds. Cette opération a pour objet d'amener la pâte à un état de consistance tel qu'on puisse la manier, la figurer et la saler ; mais, lorsqu'on veut ajouter encore une perfection à cette pratique, il faut nécessairement employer la cuisson.

On met, pour cet effet, le lait destiné à faire