

que le fromage n'a pas été suffisamment égoutté, soit parce que la température de la fromagerie était trop basse, soit parce que la coagulation du lait a été effectuée en un temps trop court ; dans ce cas, on peut être certain que le fromage ne tardera pas à se déformer et à couler. La moisissure ne se montre pas non plus, si la température du séchoir est trop basse ou si les fromages n'ont pas été suffisamment salés.

Quand un fromage a été salé irrégulièrement, la moisissure se développe sur les parties bien salées et celles qui l'ont été insuffisamment rougissent. Si la moisissure ne s'est pas montrée par suite de la température trop basse du séchoir, les fromages deviennent durs, s'affinent fort mal et contractent un goût différent de celui des fromages bien fabriqués.

Dans les fermes, les fromages restent généralement 15 à 20 jours au séchoir ; après ce temps, ils sont livrés aux négociants en gros qui achèvent eux-même l'affinage ; dans les établissements où l'on fait l'affinage complet, les fromages restent au séchoir une semaine, dans l'un et l'autre cas, les fromages sont visités et retournés au moins tous les deux jours. Les clayettes doivent être changées quand elles sont humides ou quand le fromage colle dessus.

Généralement, la fabrication des fromages de Brie se complète par un affinage dans la cave, où ils sont portés lorsque la moisissure bleu clair les recouvre complètement, c'est-à-dire au bout d'une huitaine de jours.

La cave d'affinage est un local qui peut être en sous-sol, mais qu'il vaut mieux choisir au rez-de-chaussée, ou même à un étage quelconque, si l'on ne peut disposer d'un sous-sol suffisamment sec. L'essentiel est que ce local soit parfaitement protégé contre les variations de la tem-

pérature extérieure par des murs épais et qu'il soit bien sec.

Pendant le séjour à la cave, la moisissure des fromages s'aplatit par suite des manipulations et leur surface se couvre d'une manière gluante jaunâtre, puis rougeâtre dans laquelle M. Duclaux a trouvé un grand nombre de microbes. En même temps, la pâte qui parvient peu à peu jusqu'au centre. A ce moment, le fromage est complètement passé.

Les fromages restent 15 à 20 jours à la cave et, pendant ce temps, on les retourne tous les deux jours. Les fromages entièrement gras, c'est-à-dire fabriqués avec du lait nullement écrémé, sont moins long à raffiner que les fromages demi-gras, mais leur fabrication est plus délicate. Les "Brie de saison" c'est-à-dire ceux fabriqués en automne, ne sont bons pour la consommation qu'en décembre. Ce sont les plus estimés.

On reconnaît que la maturation du fromage est bien à point quand, au toucher, la pâte est molle et élastique, et qu'elle est d'un beau jaune clair jusqu'au centre.

Les fromages de Brie se fabriquent de plusieurs dimensions : le "grand moule" a de 33 à 40 centimètres de diamètre et pèse 2 kilog. 500 à 3 kilog. Le "moyen moule" mesure 25 à 33 centimètres et pèse 1 kilog. à 1 kilog. 800. Le "petit moule au Nanteuil" mesure 25 centimètres et pèse 1 kilog. 500.

En général, il faut 18 à 19 litres de lait pour fabriquer un fromage grand moule de 38 centimètres. Il en faut 15 à 16 litres pour un fromage de 33 centimètres.

La fabrication du fromage de Brie, telle que nous venons de la décrire d'après le livre, plus haut cité, et si bien fait de M. Louis Bochet, est la fabrication qui a lieu dans les fermes. Nous aurions à parler encore de la fabrication in-