

Moissure à éviter.—La chose à éviter par-dessus tout, pendant l'affinage, c'est l'apparition de la moisissure sur le fromage. Pour cela il faut exercer une surveillance journalière. Il peut arriver, si la cave est trop chaude ou trop humide, qu'il se développe sur le fromage de la moisissure (*penicillium*). Si cela arrive, aussitôt qu'on s'en aperçoit, il faut développer les fromages et laver les toiles, car cette moisissure ôte beaucoup de qualité à la pâte.

Préparation du fromage pour le marché.—Une journée après le dernier lavage et le dernier enveloppement des fromages, c'est-à-dire au bout des vingt et un jours qu'a duré l'affinage, on les enveloppe définitivement. On gratte toutes les parties de la surface qui ont jauni, afin qu'elle reste toute blanche. On les enveloppe ensuite un par un, soit dans du coton de la qualité de celui appelé coton à fromage (*cheese cloth*) dont l'on se sert pour le cheddar, soit dans du papier paraffiné. Chaque fromage ainsi préparé a un diamètre de cinq pouces, une épaisseur d'un pouce et pèse en moyenne cinq onces et un tiers, ce qui donne trois fromages à la livre.

Durée de la fabrication du fromage raffiné.—La durée de la fabrication de ces fromages se résume comme suit, dans le petit tableau que voici :

Mise en présure et coagulation	½ heure.
Coupage du caillé et soutirage du petit lait	2 heures.
Egouttage du caillé dans les faisselles	10 "
Durée du séjour sur les râteliers	15 jours.
Durée de l'affinage	21 "
Total de la durée de la fabrication complète, 36 jours 12½ heures.	

REMARQUES GENERALES.

Ceux qui connaissent le mode de fabrication des fromages à pâte molle ordinaires, tels que le Brie, le Camembert, etc., sont en mesure de voir combien est différente leur fabrication de celle de notre "fromage raffiné". Au commencement de la présente monographie, j'ai fait allusion à la similitude que présentent certains points de la fabrication du "fromage raffiné" avec quelques-uns de ceux du Soumaintrain ou Saint-Florentin français. Voici ce que dit, en décrivant la fabrication de ce dernier dans le *Journal d'Agriculture pratique*, M. Pierre Larue, à qui je me permets d'emprunter les lignes suivantes absolument applicables à notre fromage :

"Signalons tout de suite que toutes les opérations ont lieu en milieu alcalin, ce qui différencie essentiellement le fromage de Soumaintrain de la plupart des autres fromages à pâte molle et fermentée comme le Brie. C'est afin d'éviter tout développement d'acidité que la mise en présure a lieu immédiatement après la traite.

Le caillé ainsi obtenu rapidement offre cet avantage d'englober toute la matière grasse du fromage, ce qui contribue pour beaucoup à lui donner sa valeur nutritive, son fondant et sa facilité de conserver les arômes. On sait, en effet, que les matières grasses retiennent facilement les odeurs.

L'affinage ou le passage des fromages, comme on dit dans le pays, a surtout pour but de décoaguler la caséine et de faire fermenter le lactose pour donner une pâte molle, non élastique, des produits plus digestibles, plus parfumés, plus appétissants.

Cette transformation interne du fromage est la tâche de la diastase qualifiée de caséase et de microbes appartenant au genre *Tyrophrix*. Ces derniers agents de fermentation dégagent des produits gazeux et en particulier de l'ammoniaque. Ils exigent un milieu privé d'oxygène C'est pourquoi l'affinage du Soumaintrain a lieu dans des coffres. L'atmosphère ammoniacale ainsi obtenue offre encore l'avantage d'aider à la solubilisation de la caséine."