égoutter et sécher. Après ce temps on sale le fromage d'un côté; on met 30 gram. (1 once) de sel par ½ kilog. (1 liv.) de fromage. Lorsque le sel est fondu, on sale l'autre côté, en ayant soin pendant la salaison de tenir les fromages dans un endroit aéré, sec et chaud. Au bout de 8 jours de sel, ils sont lavés avec de l'eau tiède, en passant la main dessous, dessus et tout autour. Cette opération est répétée au bout de quelques jours, lorsqu'ils présentent quelques taches de moisi, ou s'ils sont trop secs. Au bout de 15 ou 20 jours, si le fromage a pris une teinte d'un jaune nankin, on le met à la cave dans des pots de grès ou des caisses de sapin. Dans cet état, on le visite tous les 8 jours pour enlever les taches de moisissure qui paraissent à l'extérieur. Pour cet objet, il faut passer sur la surface la main trempée dans l'eau chaude, et les frotter avec un linge, en les grattant si la tache est profonde.

Ces fromages se fabriquent en septembre et octobre, et il faut avoir grand soin de les garantir de l'approche et des attaques des mouches. On peut aussi les faire en hiver, en travaillant dans un endroit chauffé convenablement; et il ne serait pas difficile d'accélérer leur préparation, en les pressant légèrement pour faciliter la sortie du petit-lait. Lorsqu'on réunit pour leur fabrication le lait de 2 traites, il faut avoir soin de les bien mélanger, et d'amener le tout à la température convenable; mais il faut également éviter d'opérer à une température trop élevée, qui donnerait trop de consistance au caillé. Ce fromage est très-bon et assez recherché dans Paris.

5e *Fromage d'Époisse* (*Côte-d'Or*).

Pour sa fabrication on se sert de la présure suivante: Prenez caillettes pleines. 4
Eau-de-vie à 22°. . . . . 4 litres.
Eau commune. . . . . 12 id.
Poivre noir. . . . . 12 gram.
Sel de cuisine. . . . . 1 kilog.
Girofle, fenouil, de chaque. 8 gram.
Coupez les caillettes par morceaux, après les avoir lavées, ainsi que le caillé qu'elles renfermaient, et mettez le tout infuser pendant 6 semaines; après ce temps, filtrez à travers du papier gris ou sans colle, et mettez en bouteille; enfin versez sur le marc de l'eau salée qui servira pour une autre préparation. En général, pour tous les fromages gras, c'est la présure filtrée et claire qu'il faut employer.

On prend le lait au sortir du pis de la vache; on le coule; on ajoute la présure de manière à obtenir une coagulation lente, comme pour le fromage mou. Le caillé étant formé, on l'enlève avec une écumoire; on en remplit, par couches successives, des moules en fer-blanc, qu'on fait égoutter, ayant soin de remettre du caillé à mesure qu'il s'affaisse, pour que le moule soit plein. Quand la matière a pris assez de fermeté, les fromages sont renversés sur des paillassons placés sur une claie, où ils finissent de s'égoutter. En cet état, on peut les manger frais après vingt-quatre heures.

Ceux que l'on veut garder sont salés, et restent plus long-temps sur la claie. Il serait peut-être préférable de les soumettre à une légère pression. Pour les saler on prend du sel gris fin et sec, dont on les saupoudre sur toutes les faces, et en les frottant avec la main. Après cette opération ils sont placés sur de la paille fraîche, dans un lieu aéré, et retournés tous les 8 jours. Lorsqu'ils commencent à verdir, on les frotte avec la paume de la main trempée dans l'eau salée, pour les polir et leur faire prendre une teinte rouge qui indique qu'ils sont arrivés à leur point de perfection. On les fait sécher dans cet état pour les garder ou les mettre dans le commerce. On les affine à la cave, comme les fromages de Brie, au moment où on veut les consommer. Comme ceux de Langres, avec lesquels ils ont beaucoup d'analogie, ils se fabriquent en septembre et octobre, et jusqu'au 15 ou 20 novembre.

6e *Fromage de Marolles* (*Nord*).

On prend le lait chaud sortant de la vache; on met en présure. Le caillé est placé dans des formes ou moules carrés, dans lesquels on le laisse égoutter. On le presse ensuite légèrement avec une planche et des poids; puis on l'enlève du moule pour le mettre à plat sur des paillassons. On le sale, en le frottant de tous les côtés avec du sel fin. En cet état, le fromage est abandonné quelques jours, en ayant soin de le retourner; ensuite il est mis sur des claies et sur champ pour le faire sécher. La manière de l'affiner est toute particulière. Pour cela on le met à la cave, en le mouillant avec de la bière. — On fait des fromages de Marolles gras, des fromages crémeux et des fromages maigres. Dans le pays, on en mange de fort bons qui sont traités comme les fromages de la Bresse. Ceux du commerce sont moins bien soignés, passés en masse dans des caves, ils répandent souvent une odeur forte qui annonce une fermentation plus avancée. Ce sont les classes pauvres à Paris qui en font la plus grande consommation.

7e *Fromage de Livarot* (*Calvados*).

On prend le lait provenant de 2 ou 3 traites des jours précédens, et après qu'on les a écrémées dans les terrines où chacune d'elle a été déposée, la traite du soir est mise sur le feu et chauffée jusqu'à l'ébullition; on y ajoute alors le lait écrémé des traites précédentes, en brassant et mêlant avec soin, et on met en présure le tout encore tiède; le baquet est ensuite couvert, et une heure après le caillé est pris. Il est alors coupé en différens sens avec une spatule de bois, puis mis sur des nattes de jonc, où il s'égoutte, et déposé ensuite dans les éclisses, où il achève de s'égoutter. On le sale enfin, et on le laisse se faire, en ayant soin de le retourner de temps à autre.

Le *fromage de Camenbert* (Orne) se fait de la même manière. — Pour le *fromage de Mignot* de la vallée d'Auge, on fait bouillir la traite du matin, que l'on tient tiède jusqu'à midi, on écrème et on y mêle la traite du moment; on met en présure et on gouverne,