humide. Plus la fermentation a été lente, plus la saveur du fromage est franche, douce et agréable. C'est au moment précis où cette réaction entre les élémens a produit des combinaisons agréables au goût qu'il faut consommer le fromage: plus tôt, il n'est pas fait; plus tard, il est dans un état plus ou moins avancé de décomposition. Lorsque le fromage est suffisamment passé, on le met dans un endroit frais et pas trop humide, dans une bonne cave qui ne contient aucune liqueur en fermentation ; celles où le vin se garde bien conservent également bien le fromage, mais celui-ci et le vin s'excluent réciproquement.

Quelques fromages à pâte molle et affinés, comme ceux d'Epoisse, de Langres, de Brie, les Géromé, etc., se mettent dans des boîtes de sapin ou de hêtre. En fermant ces boîtes complètement, et leur donnant une couche ou deux de peinture à l'huile, les fromages se conserveraient plus long-temps et en meilleur état. Chaptal prétendait qu'il en est du Roquefort comme du vin de Bourgogne, qu'on ne peut se faire une idée exacte de l'excellence de ce fromage que dans le pays même, au moment où il sort des caves. Il se décompose, en effet, facilement dans le transport, et c'est pourquoi on le met en vente avant sa parfaite maturité. Ne pourrait-on pas conserver à ces fromages les qualités qui en font le mérite, en les enfermant isolément dans une boîte vernie ou peinte, et exactement fermée?

Les fromages de Hollande sont généralement enduits d'une couche de vernis à l'huile de lin: cette préparation est sans doute une des principales causes de leur inaltérabilité dans les voyages de long cours ; leur petit volume y entre peut-être aussi pour quelque chose. — En faisant les fromages de Gruyères moins gros, et en les couvrant du même vernis, ils tiendraient tout aussi bien la mer. Le vernis forme une couche unie, solide et sèche qui s'oppose à l'accès de l'air et de l'humidité qui sont les agens les plus actifs de la fermentation. Quant à l'action de la chaleur, on peut s'en garantir en couvrant le fromage avec une couche de charbon en poudre. Telles sont les précautions que je crois convenables pour conserver et faire voyager les fromages. En général, ceux qui font le commerce des fromages doivent les examiner souvent pour ne pas éprouver des pertes plus ou moins considérables.

Les *insectes* qui attaquent les fromages sont :

1° Le *ciron* ou mitte des fromages (*Acarus siro*), qui les dévore lorsqu'ils sont à demi secs. Ces animaux sont d'autant plus dangereux qu'ils éclosent sous la croûte, puis se répandent dans l'intérieur où ils causent des pertes considérables. Quand on a soin de brosser souvent les fromages avec une vergette, de les essuyer avec un linge, de laver à l'eau bouillante les tablettes sur lesquelles ils reposent, on parvient à se débarrasser des cirons. Mais le plus sûr moyen est, après avoir frotté les fromages avec une saumure, de les laisser sécher et de les enduire avec de l'huile; c'est ainsi qu'on traite le Gruyères lorsqu'il est attaqué par cet insecte destructeur.

2° Les *larves* de la mouche vert doré (*Musca cesar*), de la mouche commune (*Musca domestica*), de la mouche stercoraire, et surtout de la mouche de la pourriture (*Musca putris*). Ces larves s'introduisent dans le fromage, et y font beaucoup de dégâts. La présence de ces animaux vermiculaires, qui annonce un état avancé de putréfaction, cause beaucoup de répugnance à la plupart des consommateurs; quelques personnes, au contraire, préfèrent le fromage dans cet état, parce qu'il est plus fort ou d'une saveur plus relevée.

On fait périr tous ces animaux par le vinaigre, la vapeur de soufre brûlé, le chlore, et des lavages au chlorure de chaux. Lorsque le magasin contient ces insectes en abondance, on enlève les fromages, on gratte, et on lave les tablettes avec de l'eau tenant en dissolution du chlorure de chaux ; on rince de même le plancher, et on blanchit les murs à l'eau de chaux. On recommande aussi une fumigation de chlore ; mais nous pensons que les lavages sont suffisans. Lorsque les casiers sont secs, on replace les fromages, qui ont été préalablement lavés avec une eau légèrement chlorurée, séchés, essuyés avec un linge, ou grattés au besoin, et ensuite frottés, comme il a été dit, avec un drap imbibé d'huile.

Si les fromages sont trop passés, c'est-à-dire sont parvenus à un état de décomposition très-avancée, on les met dans la poudre de chlorure sec ou dans du charbon en poudre imbibé d'une petite quantité de chlorure de soude qui enlève leur mauvaise odeur, et on se hâte de les livrer à la consommation avant qu'ils soient complètement pourris. Quant à la moisissure, il suffit, pour s'en délivrer, de râcler le fromage, de l'essuyer et le frotter d'huile.

Pour donner au fromage de Gloucester nouvellement fabriqué le goût et l'apparence de fromage ancien, on enlève avec la sonde, sur les deux faces et dans le centre, et en pénétrant jusqu'au milieu, des cylindres de fromage, qu'on remplace par de semblables cylindres pris dans un fromage passé et de bonne qualité ; on tient le fromage ainsi préparé au magasin, et dans peu de jours il a acquis la saveur du vieux Gloucester.

Ce procédé est applicable à tous les fromages veinés, tels que le Sept-Moncel, le Roquefort, etc. M. Girou de Buzareingues condamne avec raison le mélange de pain moisi que quelques fabricans mettent au centre de la pâte pour avancer les fromages en cave; une pelote d'ancien fromage remplirait mieux l'objet. Ce pain donne aux fromages un goût tout-à-fait désagréable.

Art. VIII. — *Conclusion.*

On peut se convaincre par tout ce qui a été exposé dans cette analyse des meilleurs travaux sur les fromages, et notamment de la collection de Mémoires publiés par M. Hu zard fils (1), que la fabrication des fromages

(1) *Art de faire le beurre et les meilleurs fromages, etc.* In-8°, 1833.