

1764

LE GENTILHOMME
CULTIVATEUR,
OU
CORPS COMPLET
D'AGRICULTURE,

TRADUIT de l'Anglois de M. HALL, & tiré des Auteurs
qui ont le mieux écrit sur cet Art.

Par Monsieur DUPUY DEMPOTES, de l'Académie de Florence,
& de la Société Royale des Sciences & Belles-Lettres de Nancy.

*Omnium rerum ex quibus aliquid acquiritur, nihil est Agriculturâ melius, nihil uberius,
nihil homine libero dignius. Cicero. liv. 2. de Offic.*

TOME HUITIEME.



A PARIS,

Chez { P. G. SIMON, Imprimeur du Parlement, rue de la Harpe.
La Veuve DURAND, Libraire, rue du Foin.
BAUCHE, Libraire, Quay des Augustins.

A BORDEAUX,

Chez CHAPUIS, l'aîné.

M. DCC. LXIV.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

C H A P I T R E X L I.

De l'usage du baril ou broche pour faire le Beurre.

NOUS avons ci-dessus donné la description de ce baril ; nous avons tâché d'en faire sentir toute l'utilité ; en effet, comme il tourne sur une grande broche, son mouvement doit être nécessairement plus régulier que celui que l'on fait en battant le Beurre suivant la méthode ordinaire ; mais il faut observer que ce mouvement soit doux lent & ferme ; car si l'on tourne trop rapidement, le Beurre se fait & se défait à plusieurs reprises : si au contraire, on tourne d'une manière lente, douce & aisée, le Beurre se fait promptement, & il est pur & fin ; principalement si l'on a mis le Lait reposer dans un lieu convenable, & tel que nous l'avons indiqué, relativement à chaque saison, pour laisser monter la Crème, & ensuite après l'avoir passée à travers un linge, la mettre dans le baril.

Le Beurre qu'on fait suivant cette méthode, est dur, de bon goût & de garde. Il faut sur-tout observer que le mouvement doux de la broche doit être continué sans interruption, jusqu'à ce que le Beurre se forme ; pour peu que l'on suspende ce mouvement, toutes les parties séparées se remêlent comme auparavant.

Le bruit différent que la Crème fait dans le baril, indique assez le tems auquel le Beurre se forme ; on doit alors ralentir le mouvement, & l'on voit le Beurre se former en une demi-heure de tems. Alors on ôte le Beurre du baril, & on le travaille de la façon que nous venons d'indiquer. Il faut être attentif à tenir ce baril aussi propre, que toutes les autres pièces de la laiterie.

C H A P I T R E X L I I .

Des Fromages.

TOUT Fromage se fait de la partie caillée du Lait, qui est séparée du petit Lait. Mais il y a des Fromages qui ne se font que de la partie caillée, sans aucun mélange de la partie huileuse que l'on appelle Crème. On en fait d'autres dans lesquels on mêle toute la Crème, avec la partie caillée ; on ne fait seulement qu'en séparer le petit Lait. On fait aussi des Fromages pour la composition desquels ces mélanges sont en proportions différentes.

Il est cependant vrai qu'un pauvre pâturage produit du Lait si pauvre, que la partie caillée n'a ni force, ni consistance, ni goût. D'ailleurs, quand de mauvaises herbes croissent en abondance dans les pâturages, telles que le Mélilot, l'Ail sauvage, elles communiquent un mauvais goût au Lait, & le Fromage s'en ressent ; mais on remédie à ces deux inconvéniens, en déracinant les herbes nuisibles, & en amendant peu à peu les pâturages, par tous les moyens que nous avons indiqués, lorsque nous avons traité cet article.

Il y a des pâturages qui rendent un Lait dont on peut faire du Beurre, & non des Fromages ; d'autres qui rendent un Lait propre aux Fromages, & nullement au Beurre. Dans ce cas, c'est au Cultivateur à bien considérer & examiner tous les moyens les plus propres à lui faire tirer le plus grand parti possible de sa laiterie.

Mais en général, il n'y a que la partie caillée du Lait qui donne la forme & la consistance au Fromage ; quant à la Crème, elle ne fait que le rendre plus riche & plus moëlleux.

Les Gens qui servent la Ferme, sçavent assez ce que c'est qu'un Fromage fait uniquement de petit Lait. Le Fromage de *Parme*, ceux des autres laiteries d'Italie, le Rocfort du Languedoc, le Sassenage du Dauphiné, le Gruyere & le Vachejin de Suisse, le Fromage de Brie, celui de Hollande & celui d'Auvergne, nous font assez connoître l'excellence des Fromages, dans lesquels on mêle la Crème avec la partie caillée. C'est la différente conduite que l'on tient aux laiteries, qui fait la différence des Fromages.

CHAPITRE XLIII.

De la Présure.

LE Lait se caille avec le secours de quelque acide que ce soit ; mais rien n'est plus propre à remplir cet objet que la Présure. La plupart des autres acides tiennent du regne minéral, ou du regne végétal. L'esprit de Vitriol & bien d'autres semblables, sont de la première espèce, & le jus de limons & le vinaigre sont de la dernière. Or, la Présure étant un acide qui appartient au regne animal, elle convient mieux par analogie à un fluide animal, tel que le Lait, que les autres acides d'une nature qui lui est hétérogène.

Il y a un suc acide dans l'estomac de chaque animal, que la nature y a mis, pour concourir à la digestion des alimens qu'il prend. Il est plus ou moins fort dans certains animaux qu'en d'autres, & même dans le même animal suivant les différens périodes de sa vie, & selon les degrés de santé qu'il possède.

De tous les acides qui se trouvent dans l'estomac des différens animaux, il n'y en a pas qui soit plus doux ni qui ait toujours à peu près le même degré de force que celui d'un Veau de Lait. C'est pourquoi les Personnes qui cultivent la laiterie, préfèrent avec raison cet acide à tout autre, & c'est ce qu'on appelle dans l'art de la Laiterie, *fac à Présure*.

Le sac de la Présure, est à proprement parler, le sac de l'estomac d'un Veau de Lait qui n'a jamais pris d'autre nourriture que du Lait, où le caillé se trouve n'être point digéré. Que le Cultivateur considère au Printems le besoin qu'il peut avoir de ces sacs, & qu'il en fasse sa provision. Il faut qu'il les prépare de la manière suivante.

Il faut premièrement ouvrir le sac, & verser le caillé & la substance épaisse qu'il contient dans un plat, où on ôte tous les poils & autres salerés qu'on peut y trouver ; ensuite on lave le caillé à plusieurs reprises dans de l'eau, pour le bien nettoyer & blanchir. Cela fait, on l'étend sur un morceau de drap bien propre pour l'essuyer, après quoi, on le met dans un plat propre, & on répand par dessus une poignée de sel, on a l'attention de faire bien entrer avec la main le sel dans chaque partie du caillé.

Le caillé étant ainsi préparé, on le couvre pour le garantir de la poussière, & l'on se met à laver le sac plusieurs fois dans de l'eau froide ; après qu'on l'a bien nettoyé, on le frotte avec du sel, & l'on y remet le caillé tout enveloppé de sel, on en frotte aussi l'extérieur du sac. Toute la bonne qualité de la Présure dépend de cette préparation, qui, par conséquent, doit se faire avec beaucoup de soin.

Lorsqu'on a préparé de cette façon un nombre suffisant de sacs, on les met tous ensemble dans un pot qu'on a soin de bien boucher & couvrir. On les garde tant que l'on veut : on n'a point lieu de craindre qu'ils se corrompent ; ils se trouvent parfaits un an après cette préparation.

Voilà la véritable méthode qu'il faut suivre pour bien préparer la Présure. Il est bien étonnant qu'étant si souvent nettoyée & lavée, l'acide qu'elle contient ne s'affoiblisse pas, & qu'elle fasse cailler du Lait autant de fois qu'on veut, & d'une manière bien préférable à celle de tous les autres acides.

Nous venons de faire observer que la Présure est parfaite lorsqu'elle a été gardée pendant un an, & que par conséquent, elle est la meilleure ; cependant il est bon d'avertir qu'on peut s'en servir aussitôt qu'elle est nettoyée & lavée ; mais il est certain que son effet n'est pas si bon, parce que lorsqu'on l'emploie nouvelle, le caillé n'est pas si ferme, & le Fromage n'a jamais une consistance si solide. Il vaut mieux en acheter de l'ancienne lorsqu'on n'en a pas, que de se servir de celle qu'on a avant qu'elle ait eu le tems de se perfectionner.

Après avoir nettoyé le sac de la Présure, on le pendoit autrefois dans un coin de la cheminée pour le sécher à la fumée : mais cette méthode ne vaut pas celle que nous venons de mettre sous les yeux du Lecteur. D'abord elle n'est pas si propre, ensuite elle ne conserve point la Présure dans le degré de force qui est nécessaire.

Lorsque l'on a gardé les sacs à Présure pendant un an dans le pot, on en ôte un ; on vuide le caillé qu'il contient dans un mortier de marbre bien nettoyé, où on le réduit en poudre ; on y ajoute ensuite le jaune de trois œufs frais & une chopine de Crème fine. On mêle le tout bien ensemble avec le pilon de bois, après quoi, on fait sécher au feu un clou de girofle, huit grains de safran & une noix muscade. Quand ces matières sont bien desséchées, on les réduit en poudre dans un petit mortier, & on met cette poudre dans les autres ingrédients ; on mêle bien le tout ensemble, & on le remet dans le sac.

On fait alors une forte faumure avec du sel & de l'eau, les faisant bouillir ensemble ; on laisse reposer cette faumure, & on passe la liqueur claire dans un pot de terre bien vernissé ; on tire hors du sac environ un demi-poison de caillé, & on le mêle avec cette faumure. Cela fait, on remet le tout dans le sac avec quatre ou cinq feuilles de noyer & on le pend dans quelque endroit propre pendant quinze jours : après quoi on peut s'en servir.

On doit préparer tous les autres sacs de la même manière dans le tems qu'on présume qu'on en aura besoin, afin de ne pas se trouver obligé de se servir d'un sac moins bien préparé ou qui n'a pas resté quinze jours dans la faumure.

Il est des Personnes qui n'apportent point tous ces soins à préparer les sacs à Présure ; mais c'est épargner ces soins fort mal à propos ; car non-seulement la Présure est plus forte, mais encore on est bien payé des soins qu'on a eus pour bien préparer ces sacs.

Après avoir ainsi donné des instructions générales pour faire du Fromage ; nous allons parler de la manière dont on fait les Fromages les plus renommés, en commençant par celui qui est universellement bon, quand il est bien fait,

CHAPITRE XLIV.

De la manière de faire du Fromage avec du Lait nouveau, mêlé avec la Crème du Lait du soir.

C'EST ici une espèce de Fromage qui se fait par-tout, & presque par-tout il se trouve excellent, il est cependant bien vrai qu'il a plus ou moins de qualité, suivant la différence des pâturages ; mais cela ne cause aucune variété dans la façon de le préparer.

Il faut lever le matin la Crème du Lait de la soirée précédente : on passe au travers d'un linge le Lait sortant tout chaud du trayon ; on verse ensuite la Crème dans ce Lait nouveau, ce qui rendra le Lait aussi riche que le Lait qu'on a l'effronterie de vendre à Paris sous le nom de Crème.

Ce Lait étant alors trop riche pour en faire du Fromage, on y met donc une quantité d'eau chaude suffisante pour lui communiquer une chaleur plus que douce ; ce qui échaude la Crème : on remue ensuite le Lait avec une grande tasse jusqu'à ce qu'il ne soit que

tiède; on y met alors la Présure, & si on l'a préparée suivant les instructions que nous venons de donner; une cuillerée suffit pour douze pintes de Lait; ainsi s'il y a quatre-vingt-quatre pintes de Lait, on sçait qu'il faut y mettre sept cuillerées de Présure.

Après qu'on a tiré du sac la quantité nécessaire de Présure; il faut la faire passer à travers un linge dans le Lait; parce que si la plus petite particule de caillé de la Présure tomboit dans le Lait sans être auparavant dissoute, on ne la distingueroit point parmi le caillé qu'elle forme dans le Lait, & elle ne manqueroit pas de corrompre & de tacher la partie du Fromage à laquelle elle se seroit attachée. Personne n'ignore qu'une petite partie d'un Fromage étant corrompue, la corruption se communique bientôt à tout le Fromage.

La Présure étant mise dans le Lait avec tous les soins que nous exigeons; il faut couvrir le vaisseau & le laisser en repos pendant l'espace de demi-heure. Ce tems écoulé, il faut couvrir le vaisseau, & si le Lait n'est pas encore caillé, il faut sans perdre de tems, ajouter un peu plus de Présure; (car il y a certains Lait qui en exigent plus que d'autres) & couvrir ensuite le vaisseau qu'on ouvre de tems en tems pour en voir l'effet. Aussitôt que le caillé est formé, on le remue en tout sens dans le petit Lait; premièrement avec une grande tasse, & ensuite avec les mains; on le presse à la fin dans le fond du vaisseau, on le leve alors avec une grande tasse peu profonde, & l'on prépare le moule du Fromage.

On leve ensuite le caillé avec les deux mains, & on en remplit le moule en le pressant bien, on le couvre avec la planche à Fromage sur laquelle on pose un petit poids; on le laisse dans cet état jusqu'à ce que le reste du petit Lait en soit exprimé; on mouille alors un linge qu'on étend sur la planche, & l'on renverse le Fromage; on étend ensuite un linge dans le moule sur lequel on remet le Fromage, en pressant bien ses côtés, on le couvre alors avec le linge, & on le porte au pressoir en le comprimant avec un bon poids, on l'y laisse pendant l'espace d'une demi-heure; après quoi, on l'ôte pour le couvrir d'un linge sec; & on le remet dans le pressoir.

Il faut répéter cette opération de deux en deux heures, enveloppant chaque fois le Fromage d'un linge sec; on continue cette manœuvre jusqu'au soir du lendemain: mais la dernière fois qu'on tourne le Fromage, on le remet sans le linge dans le moule.

Quand ensuite on ôte le Fromage du pressoir, on le met dans un baquet où on le frote avec du sel: on l'y laisse toute la nuit, & le

matin on le frote encore bien une fois avec du sel , & on le laisse dans la saumure pendant l'espace de trois jours. Ce tems écoulé , on le met à sécher sur une planche , & l'on a l'attention de le bien nettoyer une fois le jour avec un linge sec , & de le retourner en même tems jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec. Il est à propos que le Fromage se desseche un peu promptement au commencement , & peu à peu dans la suite. L'endroit plus ou moins chaud où on le met , produit plutôt ou plus tard cet effet. Voilà le procédé qu'on suit en faisant cette espèce de Fromage , & qui peut servir d'instruction pour faire d'autres espèces de Fromages.

CHAPITRE XLV.

Du Fromage que l'on fait uniquement avec du nouveau Lait.

ON passe le Lait tout chaud sortant du trayon de la Vache , à travers un linge dans un bacquet bien propre & l'on y met la Présure , suivant la proportion que nous avons indiquée ci-devant. Si le Lait n'est pas chaud quand on le porte le matin à la maison , on le met sur le feu pour lui donner tant soit peu de chaleur ; ce qui doit se faire avec beaucoup de précaution. Un petit degré de chaleur facilite l'effet de la Présure , & le caillé se forme plus promptement ; mais si on chauffe trop le Lait , la Crème s'en sépare , ce qui gâte toute l'opération.

Après donc qu'on a donné au Lait un degré convenable de chaleur , on y met la Présure en couvrant le vaisseau jusqu'à ce que le caillé soit formé ; on continue ensuite de faire le Fromage suivant la manière détaillée dans le chapitre précédent.

On fait du Fromage avec du Lait mêlé avec celui du matin qui suit : dans ce cas , on remue la Crème montée du Lait du soir ; ensuite on mêle le tout avec le Lait du matin suivant : on couvre le vaisseau & l'on procède comme ci-dessus.

On fait également du Fromage , en mêlant le Lait du soir après qu'on en a levé la Crème avec du Lait du matin suivant ; on chauffe tant soit peu ce mélange sur le feu.

Ces sortes de Fromages diffèrent en bonté , à proportion de la quantité de Crème qui s'y trouve. Ils sont tous inférieurs à celui dont nous avons parlé dans le Chapitre précédent. Nous allons parler

parler de la manière de faire du Fromage du Lait dont on a levé la Crème, en faveur des Cultivateurs proprement dits, & qui sont ordinairement mal-aisés.

CHAPITRE XLVI.

Du Fromage qu'on fait du Lait dont on a levé la Crème.

LORSQU'ON a levé la Crème du Lait pour en faire du Beurre, on verse ce Lait dans un baquet, & on le goute pour sçavoir s'il ne commence pas à s'aigrir; si on le trouve parfaitement doux sans aucune aigreur, on en verse une partie dans un pot pour l'échauffer suffisamment sur le feu, afin qu'il puisse communiquer au reste du Lait un degré de chaleur un peu plus considérable que celui que nous avons exigé pour les Fromages dont nous avons parlé ci-dessus.

Dans les précédens Fromages, on emploie un Lait plus riche & la trop grande chaleur en sépareroit la Crème; mais dans celui-ci, il y a si peu de Crème, qu'on ne doit pas craindre cet inconvénient, & comme le Lait est bien plus pauvre, il demande plus de Présure & plus de chaleur pour pouvoir se cailler.

Mais si le Lait commence à s'aigrir, il ne faut pas le mettre sur le feu; car il tourneroit. Il faut alors échauffer une petite quantité d'eau & la verser dans le Lait pour lui communiquer le degré de chaleur convenable pour recevoir la Présure. Quand une fois elle y est, on couvre le vaisseau & l'on procède comme ci-devant.

Voilà toutes les espèces de Fromages, ou du moins à peu près, que l'on fait par-tout, & que tous les Cultivateurs doivent sçavoir faire: nous allons à présent parler de quelques Fromages particuliers que l'on fait en Angleterre, & que les Cultivateurs François pourroient essayer; quant à ceux de France, dont nous avons donné le nom, & qui sont le plus réputés dans ce Royaume, nous n'en parlerons que très-succintement, puisqu'ils sont généralement connus, & quant à leurs défauts & quant à leurs qualités.



CHAPITRE XLVII.

Du Fromage d'Angleterre, nommé Cheshire.

Nous avons déjà fait observer qu'il y a des sols & des pâturages plus favorables les uns que les autres aux Fromages. Les Habitans du Comté de Chester, en Angleterre, outre les sols & les pâturages qui y sont très-favorables pour ce commerce, portent des soins particuliers à la fabrique de leurs Fromages, afin de soutenir la réputation qu'ils ont acquise. Il est à propos, avant d'entrer dans d'autres particularités, d'informer le Cultivateur du traitement que ces Gens font à leurs bestiaux.

La saison dans laquelle on fait le bon & fin Fromage dans ce Comté, c'est depuis le commencement de Mai jusqu'à la fin de Septembre: vers le milieu du mois d'Avril, ils lâchent leurs Vaches dans les pâturages, & ils commencent alors à faire des Fromages, qui n'étant pas d'une consistance ferme, se gonflent, deviennent pleins de trous, perdent leur forme & ne sont pas de bon goût; c'est parce que les pâturages sont alors trop abondans en herbes, & ne produisent pas dans cette saison du Lait propre à faire de bons Fromages.

Les Habitans de ce Comté sont si sensibles à ce défaut du Lait, qu'ils gardent pour leur propre usage tous les Fromages qu'ils font pendant le mois d'Avril. Ils se donnent bien de garde d'en envoyer au marché, pour ne pas discréditer leurs Fromages, qui ont une très-grande réputation, & pour ne pas risquer de porter quelque atteinte au grand commerce qu'ils font de cette branche de l'économie.

Rien de plus différent qu'un Fromage fait dans ce Comté au mois d'Avril, & un qui est fait dans la première quinzaine du mois de Mai; ce qui montre que ce ne peut être que l'effet du pâturage, qui ne fournit point de Lait favorable au Fromage, jusqu'à ce que la forte pousse de l'herbe soit un peu passée.

Il est des Cultivateurs qui ont attribué ce défaut des Fromages faits dans ce Comté dans le mois d'Avril à certaines mauvaises herbes, & particulièrement à la Menthe sauvage; c'est une erreur, car la Menthe sauvage croit pendant tout l'été; ainsi, si elle produisoit

cet effet, la cause subsistant, l'effet subsisteroit aussi pendant tout l'été. Il n'y a donc que la grande abondance des sucres des herbes qui puisse causer cet accident dans les Fromages que l'on fait vers le mois d'Avril.

La saison du bon Fromage ne dure que cinq mois dans ce Comté; si les Habitans continuent d'en faire après la S. Michel, ce n'est que pour leur propre usage: jamais ils ne les portent au marché.

Au mois d'Avril, leurs pâturages abondent trop en sucres qui ne conviennent point à un Fromage; en Octobre, ils sont trop maigres; ce qui prouve bien que la bonté du Fromage, dépend en grande partie de la nourriture des Bestiaux.

CHAPITRE XLVIII.

De la manière de faire le Fromage de Chester.

Les pâturages de Chester sont si riches qu'on n'a pas besoin d'enrichir le Lait avec de la Crème, pour en faire du Fromage. Tous les Fromages de ce Comté sont faits avec du Lait chaud, tel qu'il sort du pis de la Vache; on observe cependant de ne point se servir du Lait d'une Vache qui a nouvellement vêlé. Tout le monde doit sçavoir, l'expérience le prouve, que ce Lait n'est propre à faire du Fromage, que trois ou quatre mois après que la Vache a vêlé.

Dès que le Lait du matin arrive à la maison, on le passe à travers un linge dans un grand baquet, & on y met la Présure. Quatre cuillerées de Présure suffisent ordinairement pour la quantité du Lait, dont on tire un Fromage pesant cent livres. Il y a des laiteries dans ce Comté, qui font deux Fromages de cette grosseur tous les jours, pendant cinq mois de l'année.

Après qu'on a mis la Présure dans le Lait, on couvre le baquet pendant l'espace de demi-heure; on a une attention particulière à ne point mettre trop de Présure, parce que si on en mettoit une trop grande quantité, elle rendroit le Fromage amer: on découvre ensuite le vaisseau; & on presse le caillé vers le fond du vaisseau; on le prend avec une grande tasse, après qu'on a ôté le petit Lait; on brise le caillé avec les mains, & on le travaille pendant long-tems; quand cela est fait, on ajoute une livre de sel à un Fromage

de cent livres; on le mêle avec le caillé, on met ensuite le caillé dans un linge bien fort sur une planche à dessécher. Lorsque le petit Lait cesse de dégouter, on met le Fromage dans le moule pendant quatre heures, avec un bon poids dessus: de-là, on le met au pressoir avec le moule.

Au bout de quatre heures, on l'ôte du pressoir & du moule; on en sale les côtés extérieurs, on l'enveloppe d'un nouveau linge mouillé, & on le remet dans le moule, pour le remettre encore une fois au pressoir pendant quatre heures. On prépare une forte saumure de sel & d'eau, dans laquelle on met le Fromage pendant l'espace de huit jours tout couvert de saumure, le retournant une fois par jour. Au bout de ce tems, on l'ôte de la saumure, & on le met sécher & durcir de la manière qui suit.

On coupe une bonne quantité de joncs qu'on étend tout verds sur une large planche, sur lesquels on met le Fromage, qu'on y laisse en repos pendant le premier jour. Le jour suivant, on le retourne le matin en l'essuiant avec une haire, opération qu'il faut répéter tous les jours, pendant l'espace de trois semaines.

Ce tems écoulé, on ôte le Fromage de dessus les joncs, & on les pose sur le plancher, où on le retourne en le frottant une fois de trois en trois jours, jusqu'à ce qu'il devienne ferme & dur. C'est alors que le Fromage se durcit. Il faut sur-tout être très-exact à le retourner & le froter, sans quoi il n'acquéreroit point ce degré de dureté nécessaire, pour le préserver de la moisissure & autres accidens.

Après que le Fromage a acquis le degré nécessaire de dureté, on le frotte bien avec du Beurre. On employe dans cette opération, ordinairement une demi-livre de Beurre pour un Fromage qui pèse cent livres. Il est essentiel de se donner ce soin pour conserver la côte en bon état, & tenir le Fromage toujours frais.

Voilà la méthode que l'on pratique dans le Comté de *Chester*, si fameux par ses Fromages. On a dans ce Pays des chambres bâties exprès pour sécher ces gros Fromages. On élève les planchers à quelques pieds du sol, pour les garantir de l'humidité. Dans d'autres endroits, on a des dresseoirs tout au tour de ces chambres, pour y sécher les Fromages, au lieu de les mettre sur le plancher, où ils sont mieux garantis de l'humidité, plus aisément retournés & essuiés, ce qui est un point essentiel.

CHAPITRE XLIX.

De la manière d'imiter les Fromages de Sheshire.

MONSIEUR *Hall* nous rapporte qu'il fit quelques années avant de donner son ouvrage au Public, un voyage dans le Comté de Chester, pour voir par lui-même la méthode que les Habitans pratiquent pour faire leurs Fromages, il s'entretint même avec les Cultivateurs les plus remarquables du Pays, dans le dessein à son retour, de faire chez lui des Fromages semblables.

Je ne réussis point, dit cet Auteur, dans mon premier essai, non plus que dans le second & troisième : cependant ne me rebutant point, j'essayai l'un après l'autre le Lait des Vaches que je nourrissois dans différens pâturages, & même le Lait des Vaches de mes voisins ; mais je trouvai que mes pâturages étoient ou trop forts ou trop maigres : je n'en avois pas un seul qui eût ce degré parfait de richesse des pâturages de *Sheshire*.

Si quelque Cultivateur se trouve avoir un pâturage dont l'herbe est courte, feuilleuse & savoureuse, sans qu'il y ait un grand mélange de mauvaises herbes, il peut faire un essai sur un Fromage la première ou seconde semaine de Juin, qui est la plus propre aux Fromages de *Sheshire* ; s'il réussit, ce Fromage est d'une si grande réputation, & d'un si grand débit, dit M. *Hall*, que la fortune est faite ; » mais s'il n'a pas dû succès, qu'il ne s'obstine point comme moi, ajoute le même Auteur, à répéter trop souvent des expériences inutiles. » Tant d'autres ont fait les mêmes expériences, & n'ont pas été plus heureux que M. *Hall*, que l'on ne peut point nier que la bonté de ces Fromages dépend entièrement de la nature des pâturages de *Chester*. Tous les Fromages qu'on a fait ailleurs, à l'imitation *Sheshire*, ne conservent point leur consistance, ce qui fait qu'ils coulent & qu'ils deviennent à rien. On doit conclure de là, que les pâturages de ce Comté fournissent un Lait riche, qui donne un caillé très-ferme, & c'est, nous l'avons déjà dit, de ces deux articles que dépendent la consistance & la finesse des Fromages.

Il en est de même du Rocfort, du Parmesan, du Sassenage & du Gruyere : envain, on cherche dans le voisinage même à les imiter ; on perd ses soins. On prétend que celui de Rocfort doit sa qua-

lité supérieure à des caves dans lesquelles on le laisse ; mais c'est une illusion : c'est à la qualité des pâturages que ce Fromage doit sa bonté, ainsi que celui de Sassenage & de Parmelan ; il est vrai qu'il n'en est pas tout-à-fait de même du Gruyere. On l'imite assez bien en Franche-Comté ; mais les Connoisseurs savent bien le distinguer de celui de Suisse. Il s'en faut de beaucoup ; en effet que celui de Franche-Comté ait la finesse & l'œil de ce dernier ; cependant les Épiciers le vendent effrontément pour véritable Gruyere.

CHAPITRE L.

Du Fromage fait avec du Lait de Brebis.

DES Personnes peu versées dans l'économie rurale, pourroit peut être croire que le Fromage fait du Lait de Brebis, ne mérite point l'attention des Cultivateurs ; c'est une erreur que nous devons détruire. Il est si vrai que ce Fromage est très estimable, que dans le Pays même dont nous avons parlé dans le Chapitre précédent, les Habitans préfèrent le Fromage fait dans la Principauté de *Galles*, qui est contigue aux plus fins de leurs propres Fromages. Ils achètent ces Fromages Gallois, trente pour cent, plus chers qu'ils ne vendent les leurs propres. Ces Fromages cependant sont faits avec du Lait de Brebis.

Le Lait de Brebis fournit à proportion plus de caillé, que tout autre Lait. Ce caillé est naturellement tendre & délicat, mais il y a des pâturages sur lesquels les Brebis donnent un Lait, dont le caillé est aussi ferme que celui des Vaches, du Lait desquelles on fait du Scheshire, ou du Gruyere ; tels sont, par exemple, les pâturages montagneux, où le sol est pierreux & l'herbe entièrement courte, mais épaisse & point mêlée de mauvaises herbes ; à l'exception de cette herbe qui porte de petites fleurs bleues, qui ne nuisent ni à la fermeté, ni au goût du caillé.

Les Fromages que l'on fait avec ce Lait sont extrêmement riches & moelleux ; ils n'acquiescent pas un grand degré de dureté, mais ils meurissent, ou pour mieux parler, le font plus promptement ; de sorte qu'on peut les manger quatre mois après qu'ils ont été faits ; ils sont très-estimables par leurs richesses.

Cinq Brebis placées sur un bon pâturage, rendent huit pintes de

Lait par jour ; dans un pâturage médiocre, cette quantité diminue à six pintes ; de sorte que le Cultivateur peut compter que cinq Brebis, rendent à peu près autant de Lait qu'une Vache. Il faut traire ces animaux matin & soir ; on les trait facilement, après que l'on leur a fait contracter l'habitude. Pour faire des Fromages, on mêle le Lait du matin & du soir avec celui du matin suivant ; c'est-là la méthode que l'on pratique dans le Comté de Galles, dont les Fromages sont si estimés.

Ces Lait étant ainsi mêlés, on en chauffe une partie pour tiédir le reste, & l'on y met la Présure avec les précautions que nous avons indiquées ci-dessus ; il en faut mettre un cinquième de plus, que pour le Lait de Vache ; on couvre ensuite le vaisseau, jusqu'à ce que le caillé soit formé ; on observe ensuite le même procédé que pour les autres Fromages.

On fait aussi une autre espèce de Fromage avec du Lait de Vache & de Brebis, mêlés ensemble. Ce Fromage a toute la dureté du Fromage de Vache, & toute la délicatesse du Fromage de Brebis. On suit pour faire ce Fromage, la même méthode que nous avons indiquée dans un Chapitre précédent, pour faire du Fromage de Lait nouveau, mêlé avec la Crème du Lait du soir.

CHAPITRE LI.

Du Fromage à Orties.

ON estime beaucoup en Angleterre, & ce n'est point sans raison, le Fromage à orties. Il est bien étonnant qu'il soit pour ainsi-dire inconnu en France, où cependant on ne néglige rien de ce qui peut contribuer à la délicatesse & au luxe de la table. Ce n'est point cependant le procédé difficile qu'il demande, qui devrait ainsi les confiner dans les barrières de l'Angleterre : il n'est autre chose qu'un Fromage mince, fait avec du Lait nouveau, dont la côte est unie & d'une finesse extrême ; il ne diffère du Fromage nouveau dont nous avons ci-devant parlé, que dans sa forme & dans la manière de le sécher.

Dans plusieurs endroits, pour sécher les Fromages, on étend un lit de joncs sur le dressoir sur lequel on les pose. Pour faire un Fromage aux orties, au lieu de joncs, on prend des orties, & on

y étend le Fromage, il faut qu'elles soient tout récemment coupées. C'est de-là qu'il tire son nom; voici comme on le fait.

On prend le Lait du matin sortant du trayon, & sans autre addition, on le passe à travers un linge dans un petit baquet. On y met la Présure nécessaire pour le cailler; on couvre le vaisseau pendant une demi-heure; on presse alors le caillé en bas jusqu'au fond du vaisseau, ôtant le petit Lait avec une tasse. On serre ensuite le caillé avec les deux mains, pour en exprimer le reste du petit Lait. Cela étant fait, on le met dans un moule de la profondeur tout au plus d'un pouce, & l'on procède ensuite, comme dans le Fromage fait avec du Lait nouveau.

On pose le Fromage sortant du pressoir sur un lit d'Orties pour le sécher, & on le couvre avec d'autres Orties.

Observez qu'il faut que les Orties soient jeunes & comprimées de façon en les étendant, que la surface soit parfaitement unie, afin que la côte du Fromage soit bien lisse. Il faut cueillir tous les jours des Orties nouvelles; sur lesquelles on pose le Fromage toujours avec la même précaution; après l'avoir bien essuyé; on le couvre aussi chaque fois qu'on renouvelle le lit avec de nouvelles Orties. C'est ainsi qu'on doit le garder, jusqu'à ce qu'il soit mûr & prêt à être mangé.

C H A P I T R E L I I.

De la manière de faire du Fromage mol.

POUR faire ce Fromage, on mêle ensemble une égale quantité de Crème & de Lait sortant du trayon de la Vache. On met ce mélange dans un vaisseau propre, que l'on met dans un autre vaisseau, où il y a de l'eau à la hauteur de la Crème & du Lait. On met ce pot sur le feu jusqu'à ce que le tout ait acquis le degré de chaleur égale à celle du Lait, sortant du pis de la Vache.

On ôte alors le vaisseau où sont le Lait & la Crème de l'autre vaisseau, & l'on y met la Présure. On couvre le vaisseau, on presse le caillé, & on ôte le petit Lait pour le bien échauffer. Quand il est bien chaud, on le jette sur le caillé qu'on lève avec les deux mains sans le casser pour le mettre dans le moule, ensuite dans le pressoir, posant dessus premièrement un petit poids, ensuite un plus gros :
mais

mais observez qu'il est trop délicat, pour qu'on le mette dans un pressoir à vis.

Le petit Lait en étant exprimé, on le sale un peu, & on le pose sur un lit uni d'Orties. On renouvelle ce lit tous les jours; le Fromage se trouve fait & propre à être mangé dans l'espace tout au plus de trois semaines: trois pintes de Crème & autant de Lait nouveau, font un bon Fromage de cette espece.

CHAPITRE LIII.

Du Fromage du Comté de Somerset.

ON lève la Crème du Lait que douze Vaches ont rendues, & on la mêle avec le Lait que l'on trait le matin du même nombre de Vaches. On passe ce mélange à travers un linge dans un grandbaquet, & l'on y met la quantité suffisante de Présure. On couvre le vaisseau pendant une demi-heure; on l'ouvre ensuite, & l'on brise & presse le caillé pour en séparer le petit Lait. Cela étant fait, on ajoute au caillé trois livres de Beurre frais, que l'on y mêle le plus exactement qu'il est possible avec les deux mains. On répand ensuite dessus un peu de sel que l'on incorpore aussi exactement que l'on peut, avec le Beurre & le caillé.

On le met alors dans le pressoir bien enveloppé d'un linge mouillé, le tournant très-fréquemment, & se servant à chaque fois d'un nouveau linge mouillé jusques vers la fin, qu'il faut quatre fois le changer de linge sec, en le retournant chaque fois.

La dernière fois qu'on le met dans le pressoir, il faut le serrer plus fortement, l'y laissant pendant quarante heures.

Quand on l'ôte du pressoir, il faut le laver avec du petit Lait, & l'envelopper d'un linge jusqu'à ce qu'il soit sec. On le pose enfin sur un dressoir pour le sécher parfaitement, le retournant souvent, & l'essuyant bien chaque fois qu'on le retourne. Il est plus ou moins de tems à sécher suivant sa grosseur; mais il devient à la fin un Fromage riche & délicat.

CHAPITRE LIV.

Contenant quelques autres Observations extraites des Auteurs François.

IL est bien étonnant que M. Hall ait négligé quelques signes caractéristiques tels que ceux que l'on va voir, qui guident infailliblement le Cultivateur dans la connoissance du bon & du mauvais Lait.

Lorsque le Lait est bien blanc, qu'il a une odeur agréable, ou pour mieux dire, qu'il n'en a pas du tout, qu'il est d'une douce saveur, qu'il n'a point de goût âpre ou salé, qu'il est d'une consistance convenable, c'est-à-dire, qu'il n'est ni trop épais ni trop clair, que la goutte que l'on met sur l'ongle ou dans le creux de la main bien ouverte, loin de couler, conserve toujours sa forme sphérique; on doit être assuré qu'il est d'une excellente qualité. Le Lait nuancé d'une espèce de couleur jaune, ou de couleur verdâtre, ou tirant sur le noir, ne vaut rien & n'a point de corps non plus que celui qui est bleuâtre, il faut même se défaire des Vaches qui le rendent tel, à moins que le Cultivateur ne tende plus à la quantité qu'à la qualité, comme font certains Fermiers, qui, faisant le commerce de Veaux, sont obligés d'avoir des Vaches qui soient fort abondantes en Lait, n'importe de quelle qualité il soit.

De tous les signes que nous venons d'indiquer, il y en a deux qui sont d'autant plus essentiels, que si le Gouvernement vouloit tourner ses attentions vers cette portion tendre de l'Etat, destinée à renouveler l'aure, on découvrirait en établissant des Inspecteurs ou Commissaires aussi éclairés qu'incorruptibles, toutes les friponneries qui se font, soit par les Laitieres de Paris, soit par celles de la Campagne. Nous en avons mis au commencement de cet Ouvrage, quelqu'une sous les yeux du Lecteur, nous avons fait connoître combien les effets doivent en être funestes. Croiroit-on, par exemple, que les Laitieres de Paris font de sept sortes de Lait, depuis la sorte du Lait tel qu'il sort du trayon jusqu'à la septième, qui, comme on voit, ne seroit que de la lymphe s'il n'étoit falsifié, soit par les farines, soit par quelque substance gypseuse, comme blanc d'Espagne ou autre chose de même nature.

Lorsque la goutte de Lait que l'on met sur son ongle s'applatit & coule tout de suite, ce signe indique que le Lait est falsifié, c'est-à-dire, ou que l'on l'a dépouillé de sa partie butireuse, ou que l'on y a ajouté beaucoup d'eau, ou qu'enfin s'il est naturel, il vient d'un pâturage bas & humide, & dans tous ces cas, il faut les rejeter quant au sevrage des enfans.

On est surpris très-souvent de voir des enfans pleurer, sans qu'on puisse les faire taire, quelque complaisance qu'on ait pour eux. Ce sont des tranchées qui leur déchirent les intestins, causées par cette espèce de Lait, qui, venant d'une herbe âpre & sure, donne ce défaut au Lait. Si au contraire le Lait n'est pas naturel, & qu'il soit falsifié par le mélange de quelque une des substances dont nous venons de parler; les tranchées sont également infaillibles, parce que si l'on a ajouté de la farine pour augmenter la quantité du Lait avec de l'eau, il résulte de ce mélange une espèce de colle qui s'applique au velouté de l'estomac du petit individu, & qui empêche totalement l'action de ce viscere destiné à faire la digestion; alors la partie séreuse du Lait s'épanche & s'aigrit, coule dans l'intestin, & est rendue par l'enfant entièrement liquide: ce qui fait cette grande maigreur que nous voyons à certains enfans affoiblis par des dévoyemens perpétuels.

La couleur bleuâtre est aussi un signe certain de quelque mélange quel qu'il soit, ou du mauvais pâturage.

Lorsque l'on veut encore s'assurer si le Lait est entier, c'est-à-dire, sans addition, il faut en prendre dans une cuillier d'argent, le faire chauffer, y mettre quelques grains de sel: si le sel se fond, c'est un signe certain que l'on a ajouté de l'eau.

Il ne seroit donc pas bien difficile d'établir une Commission éclairée sur ce point, pour mettre un frein à la cupidité de ces Laitières, qui égorgent plus d'enfans qu'elles ne sont en état d'en donner à la Société. Nous sommes surpris, & ce n'est point sans raison, qu'aucun des Auteurs qui ont écrit sur l'œconomie rurale, n'ait donné cette méthode si simple de distinguer le Lait naturel, d'avec celui qui ne l'est pas.

Deuxième Observation.

L'Auteur de la Maison Rustique, recommande avec beaucoup de raison, à la fille chargée du soin de la laiterie, de bien laver les trayons des Vaches avant de les traire. Nous ajoutons qu'en

été il faut avoir un vase d'une grandeur convenable, rempli d'eau un peu plus que tiède, pour y tenir pendant sept à huit minutes les trayons de la Vache; ensuite on les lave & frotte légèrement avec la main, par ce moyen, on est assuré d'avoir enlevé les parties de la transpiration qui peuvent s'y être colées, & qui ne peuvent manquer de donner un mauvais goût au Lait, en s'échauffant par les frottemens répétés, que les trayons subissent pendant qu'on trait la Vache.

Troisième Observation.

Comme l'air n'est plus à craindre dans les saisons tempérées de l'automne & du printemps, on peut garder le Lait plus de tems. Comme la chaleur épaisit le Lait & le froid l'aigrit, on peut le garder pendant trois jours, pourvu qu'on ait l'attention de le mettre dans un lieu tempéré & bien propre.

Lorsqu'on veut en tirer tous les profits qui regardent le ménage, il est bien certain qu'il vaut beaucoup mieux ne pas le laisser reposer plus d'un jour, sur-tout au printemps, en été & en automne; le plutôt n'est que le meilleur pour en tirer la Crème, le Beurre, les jonchées, les Fromages, &c.

Quatrième Observation.

Quoique nous ayons dit ci-devant que l'on pouvoit en hiver mêler plusieurs sortes de Lait, attendu que les Vaches ne sont pas si abondantes dans cette saison, à cause de la disette des pâturages. Nous ferons observer, qu'il ne faut jamais se servir de celui des Vaches qui ont vêlé depuis un mois; non-seulement il gâteroit les autres Laites qu'on auroit rassemblés, mais encore il nuiroit à la santé, si l'on en prenoit tout crud.

Cinquième Observation.

Il est des Pays, comme par exemple dans les environs de Paris, où le Cultivateur qui a des pâturages d'un bon goût, doit tendre plus à la Crème qu'au Fromage; parce que le débit de la Crème & du Beurre est bien plus assuré que celui du Fromage, qui, en général, n'a point de réputation, si l'on en excepte celui de Brie, dont le défaut est ainsi que du Fromage appelé Vachelin en Suisse

& en Franche-Comté, de ne pouvoir être transporté bien loin.

En Basse-Normandie, les Cultivateurs, proprement dits, font bouillir du Lait avec des oignons & de l'ail, & le gardent dans des vaisseaux pour leur usage. On appelle cette boisson du *Sérat*, ou du Lait aigre : rien de plus salubre que cette boisson, rarement voit-on aussi dans ce Pays des fièvres putrides, malignes, ou autres maladies à peu près de cette espèce.

Sixième Observation.

Nous venons de dire, que quand les Vaches rendent du Lait qui est bleuâtre, il faut s'en défaire ; ce conseil mérite quelque réflexion ; il est bien certain que si le Cultivateur est assuré de la bonté de ses pâturages, il doit se défaire des Vaches qui produisent un tel Beurre, lorsqu'il voit d'autres Vaches nourries sur les mêmes pâturages lui en donner d'une bonne qualité ; c'est donc à lui à bien considérer toutes les circonstances, autrement il s'exposeroit à vendre & à acheter souvent, & presque toujours à son détriment.

Septième Observation.

Quoique nous ayons déjà indiqué le choix du bon Beurre, nous croyons devoir ajouter encore quelques signes qui annoncent d'une manière assurée sa bonne qualité.

On ne peut le connoître qu'à la couleur, au goût & par la saison ; on ne peut point douter qu'en France, celui du mois de Mai, ne soit le meilleur, & par conséquent le plus estimé. Après celui-là, vient celui que l'on fait en France, entre les deux *Notre-Dames*, à celui-ci succède celui d'automne.

Il faut prendre garde quand on le choisit, qu'il ait une saveur & une odeur agréable ; l'expérience prouve que le Beurre jaune est ordinairement le meilleur. Cependant on se feroit illusion, si l'on s'en rapportoit à la seule couleur, li faut le goûter. Comme dans tous les Commerces la cupidité préside aux actions, on a trouvé pour surprendre l'Acheteur, le moyen de donner cette couleur jaune, en y mêlant des *barbottes* ou du safran ; il est vrai qu'un Connoisseur n'en est point la dupe, parce qu'il sçait que quand le jaune est artificiel dans le Beurre, il est plus foncé que le jaune naturel.

Le Beurre qui est d'un jaune pâle a encore assez de qualité ; mais quant au Beurre blanc ; il ne vaut rien. On remarque même

qu'outre qu'il n'a ni onction, ni faveur, ni odeur, il pétille beaucoup, & ne prend jamais un beau blond à la poêle. Quand les Vaches sont nourries de treffle bleue, le Beurre est mol, amer & sans couleur.

Huitième Observation.

Quand on tend, comme en effet on le doit, à l'économie, il faut toujours choisir de préférence le Beurre aussi fraîchement battu qu'on le peut trouver; car plus il est nouveau, plus il est agréable, salubre, plus il abonde, moins par conséquent on en consomme.

Neuvième Observation.

Si le Beurre que vous faites vient d'un Lait de Vache qui pâture dans des pâturages marécageux, le plus de sel qu'on peut y mettre n'est que le mieux, sur-tout si l'on a le dessein de le garder longtemps. On le sale avec du sel blanc ou du sel gris; mais si l'on se sert du premier, il en faut une plus grande quantité; si l'on ménage le sel, on risque de voir le Beurre devenir gras, rance, & d'un goût insupportable.

Dixième Observation.

Le Beurre fondu est propre à tant d'usages, qu'il n'y a point de femme de Fermier qui ne doive en faire. Il est bon à tout, jusques même à être employé pour les salades au lieu d'huile.

Lorsqu'on en veut faire, il faut prendre le Beurre du mois de Mai ou de Septembre, il faut le choisir frais & de bon goût.

On en met la quantité qu'on veut fondre dans un chaudron sur un feu modéré, clair, & que l'on doit entretenir également.

Dès qu'il commence à frémir, on le remue avec l'écumoire pour l'empêcher de monter; on continue de le faire bouillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit. Dès qu'il l'est, ce qui est indiqué lorsqu'il cesse de frémir, on le retire de dessus le feu, on le laisse reposer un moment, on examine s'il est clair comme de l'huile, jusqu'au fond; alors on l'écume bien, sans cependant porter l'écumoire jusqu'au fond, de peur de faire mêler le plus grossier, c'est-à-dire la lie que l'on réserve pour l'usage des Gens de la Ferme.

On retire ensuite du chaudron tout le bon Beurre, cuillerée par cuillerée, on le met dans des pots de grès bien lavés, on le

laisse refroidir, on le bouche ensuite, & on l'enferme comme le Beurre salé. L'expérience prouve qu'on peut garder pendant deux ans cette espèce de Beurre, sans y mettre de sel; parce que, dit-on, le feu l'a si bien purifié, qu'il n'y reste point de partie capable de le corrompre.

Ces observations étoient nécessaires, pour ne rien laisser à désirer aux femmes de ménage sur la fabrique du Beurre. Nous rassemblerons de tous les Auteurs, tout ce qui nous paroît le plus utile. Nous sommes entrés dans les détails, peut être suivant certaines Personnes les plus minutieux, pour satisfaire ceux qui se livrent à cette branche, & pour encourager ceux qui la négligent. Tout ce qui peut rendre au profit des Cultivateurs, ne sera jamais regardé comme minutie, par les Gens qui ont du bon sens, & qui, en qualité de bons Citoyens, estiment tout ce qui tend au bien public. Reprenons la partie de la laiterie que l'on appelle caseuse, ajoutons aux instructions que nous avons déjà données sur cet article, quelques observations essentielles sur les différentes sortes de Fromages réputés en France.

CHAPITRE LV.

Sur les Fromages.

Nous avons déjà dit que ce que nous appellons Fromage quelconque, n'est autre chose qu'un Lait caillé & séparé de la sérosité, & plus ou moins préparé, suivant que la qualité du Lait le peut supporter ou le demande, & suivant l'espèce de Fromage que l'on veut faire. Comme le Fromage qui est fait du caillé, n'acquiert cette consistance que par la chaleur lente que l'on lui donne, on doit le regarder, soit relativement à la façon dont on le fait, soit relativement à ses effets, comme la partie du Lait qui est la plus compacte, & par conséquent la plus grossière, d'autant plus même, que lorsque le Lait repose; on voit cette partie couler au fond du vase, & la partie huileuse au contraire surnager.

En général, le Fromage que l'on fait avec du Lait de Vache est celui qui est le plus communément en usage, d'autant plus que ce Lait est riche, qu'il est agréable au goût, & qu'il est aussi le plus abondant.

On prétend en Médecine que le Fromage fait de Brebis est d'une bien plus facile digestion que celui de Lait de Vache ; mais on convient aussi qu'il n'est pas si nourrissant , parce qu'il est certain que le Lait de Brebis n'abonde point tant en principes & n'est pas si compacte que celui de Vache.

Les Vaches & les Brebis ne sont pas les seuls animaux dont le Lait soit propre à faire du Fromage ; celui de Chevre , tel que le Chevret que l'on fait dans le pays Bressan , en Italie , où il est plus en usage qu'en France , est fort estimé ; il mériterait cependant l'attention des Cultivateurs François ; il est d'une très-facile digestion.

L'Auteur de la Maison Rustique dit que ces différentes qualités des Lait de Vache , de Brebis & de Chevre , ont donné lieu au Proverbe , qui recommande le Beurre de Vache , le Lait de Brebis & le Caillé de Chevre.

Il y a beaucoup d'Economes qui font du Fromage du Lait de Vache & du Lait de Brebis mêlés ensemble ; ils y mettent un peu de safran avant que de le pétrir , pour lui donner un peu plus de jaune : de même , on met un peu de Lait de Vache avec le Lait de Chevre , afin que le Fromage soit plus nourri , plus crèmeux & plus moëlleux.

Nous avons fait connoître toute la qualité des Fromages de Scheshire en Angleterre. Voyons ceux qui sont réputés en France & en quel tems il convient de les faire & de quel Lait sont faits ceux qui y méritent le plus de réputation ; le Lait de Vache fournit , sans contredit , les Fromages les plus nourrissans , aussi est-ce à ceux-là qu'on s'attache le plus ; le printems & le mois de Septembre sont les deux saisons que l'on doit préférer pour faire le bon Fromage. On doit sur-tout s'attacher au choix d'un Lait frais & qui soit d'une bonne qualité.

On peut faire le Fromage ou avec le Lait écrémé ou sans en ôter la Crème. Il est bien évident que lorsqu'on y laisse la Crème , le Fromage doit être beaucoup meilleur : celui que l'on fait après avoir écrémé , est un Fromage commun.

L'Auteur de la Maison Rustique observe avec raison , qu'il y a du Lait qui est si gras , qu'il faut en partie l'écrémer , pour que le Fromage puisse acquérir une consistance qui le rende propre au transport. Tel est le Vachelin de Suisse , par exemple , il est si crèmeux qu'il coule & qu'il n'est point transportable : il reste donc au Cultivateur de faire l'essai du Lait que ses Vaches lui donnent avant de
se

se déterminer sur la nature du Fromage qu'il se propose d'en faire.

Quant à la façon de faire les Fromages, elle est à-peu-près la même par-tout. Le Fromage de Brie qui se consomme presque tout à Paris & qui est si gras, qu'il ne peut être transporté loin, se fait dans de grandes éclisses peu profondes & fort larges.

Le Languedoc, la Provence, la Bretagne, la Normandie, la Bresse, le Forez, la Flandre, fournissent des Fromages qui sont bons & estimés.

Grenoble fournit le Saffenage, auquel quelques-uns donnent la préférence sur le Rocfort: il est par petites formes rondes & épaisses de quatre à cinq pouces, il pèse depuis quatre jusqu'à huit livres: il faut quand on l'achete, prendre garde qu'il ne soit trop vieux. On doit le choisir persillé, c'est-à-dire, parsemé de veines bleuâtres; un peu piquant.

Le Rocfort de Languedoc se fait de Lait de Brebis: il est de forme plate & ronde, & à-peu-près semblable à un gâteau épais tout au plus de deux pouces, & pesant depuis quatre jusqu'à huit livres; il faut le choisir persillé & d'un goût agréable & doux. Si, comme il arrive très-souvent, au lieu d'être persillé, il est d'un jaune foncé, il est trop fait, il n'a plus de qualité, quoiqu'en disent Messieurs les Epiciers qui sont intéressés à faire valoir ce défaut comme une qualité.

Le Fromage de Roche-de-Roanne en Forez est petit, gras, à côte rougeâtre; on le fait de Lait de Vache; il est de forme ronde & épaisse, & pèse environ deux livres: il faut pour le manger bon, le choisir nouveau & mollet. Ce Fromage ne sort gueres du pays, on l'y consomme entièrement.

Le Vachelin de Franche-Comté, qui imite si bien le Gruyere de Suisse que nos Epiciers n'en vendent point d'autre; celui-ci n'est pas comme le Vachelin Suisse, il est transportable; mais il s'en faut de beaucoup qu'il ait la qualité du véritable Gruyere: il s'en fait cependant un grand Commerce. Comme le débit n'est point difficile, les Franc-Comtois devroient s'attacher à lui donner la qualité du véritable Gruyere.

Les Fromages d'Auvergne imitent les Fromages d'Hollande. Cette Province en fournit de gros & de petits que l'on fait avec du Lait de Vache. Il y en a de deux sortes; le Fromage sec & le Fromage gras; il s'en fait une consommation étonnante dans les Provinces voisines de l'Auvergne. Celui qui est gras est fait avec de la Crème mêlée avec le Caillé; celui qui est sec n'en a presque

point du tout, & se consume presque tout dans la Province.

Les gros Fromages d'Auvergne pésent depuis trente jusqu'à quarante liv. On le nomme *Quantal*, du nom de la Montagne où il s'en fabrique le plus, on l'appelle aussi *Tête de Moine*. Le petit pèse depuis dix jusqu'à vingt livres, il est de forme presque quarrée.

Le bord de la Flandre donne le *Marolle* & le *Dauphin* : la Normandie, le *Pont - l'Evêque*, le *Ponteau-de-Mer*, l'*Angelots* du pays de *Bray*, qui est fait en cœur ou en rond & aplati. Le *Semome* est un Fromage persillé, blanc & gras.

La façon de faire le Fromage en Bresse peut-être pratiquée partout, principalement quand on en doit faire peu.

On prend dix ou douze pintes de bon Lait, on le coule; on le met ensuite dans une chaudiere sur le feu, on l'y laisse acquérir de la chaleur au point de pouvoir y tenir le bras nud. On y met ensuite une once de bon Fromage détrempé dans de l'eau, il y faut mettre une verrée ou deux d'eau. Pour donner de la couleur au Fromage, on y délaye une certaine quantité de safran, autant qu'il en faut pour le colorer.

Lorsque le Lait que l'on a mis dans la chaudiere est suffisamment chaud, on prend un bâton bien net avec lequel on brise le Fromage, afin que la partie la plus onctueuse aille au fond de la chaudiere, & se mêle ensuite; cette opération faite, il faut bien se laver les bras & pétrir la pâte de ce Fromage, la tourner & retourner, jusqu'à ce qu'elle soit par-tout également cuite & qu'elle ait acquis une consistance un peu ferme.

On tire alors le Fromage de la chaudiere, on le met sur un linge blanc & par-dessus un poids, afin qu'il s'égoute; on le laisse reposer pendant cinq à six heures, ensuite on le met à la cave sur des tablettes bien propres.

Cinq jours après qu'on l'a mis dans la cave, il s'y forme sur la superficie une espece de farine. Alors on a l'attention de le saupoudrer avec du sel bien égrugé; le lendemain, on le retourne & on le sale de même de l'autre côté: trois jours après, on ôte le linge dans lequel on l'avoit enveloppé, on le nettoye & on le laisse ainsi s'affermir jusqu'au lendemain, qu'on le sale encore, mais plus que les trois premiers jours: on l'enveloppe ensuite dans le même linge; on continue tous les jours de le retourner & saler; on ôte de trois en trois jours le linge & la croute farineuse. Cette opération se renouvelle ainsi pendant un mois; après quoi le Fromage est fait. Cette méthode est à-peu-près semblable à celle que nous avons donnée d'après M. *Hall*.

Nota. Qu'il faut plus ou moins de sel, suivant que le Fromage est plus ou moins cuit; il n'en prend ordinairement que ce qu'il lui en faut. Quand il en a pris la quantité qui lui convient, on le tourne & retourne tous les jours pendant cinq ou six jours, jusqu'à ce qu'il soit bien sec; ensuite on le ratisse de tous les côtés avec le dos d'un couteau, & on le met dans une chambre, où on a l'attention de le changer de place de quinze en quinze jours, & de le ratisser ainsi que les planches, toutes les fois qu'on le change: il demande ces soins pendant sept ou huit mois.

Nous n'entrerons pas dans un plus grand détail, sur la façon de faire toutes les autres especes de Fromages; nous en avons assez dit, d'après M. Hall.

Description de la seconde Planche.

Figure première. A. Boîte ronde de fer blanc.

Fig. deuxième. B. Couvercle troué de ladite boîte, il est aussi de fer blanc. C. Tuyau de fer blanc, soudé au milieu du couvercle. D. Trous indiqués par les petits points. E. E. E. E. E. Dentelures du couvercle. F. Tuyau plus petit qui entre dans le précédent. Il doit avoir quelque chose de plus qu'un demi-pouce de diamètre, & deux pieds au plus de longueur, suivant la grandeur du vaisseau à Lait.

Fig. troisième. G. H. Toute la Machine vue dans son entier. I. Tuyau de six pouces de longueur, que l'on soude à angles droits le long du tuyau. K. L. Au bout du tuyau de six pouces, on ajuste un autre tuyau de cuir, N. auquel on applique le soufflet.

Fig. quatrième. O. O. Baril à travers lequel on fait passer la broche de bois de chêne. P. P. Q. Q. Les deux troncs d'arbre dans lesquels on fait passer les bouts de la broche.

Fig. cinquième. R. R. Deux traiteaux qui sont unis ensemble par des barres de traverses; ils servent à soutenir le moulin à Beurre, S. S. dont les Laitieres de Paris se servent; il est fait en forme de tonneau, il y en a dedans des chevilles de bois applaties, qui fouettent la Crème par le mouvement circulaire que l'on donne au Moulin, qui tourne sur les deux traiteaux par le moyen d'une broche qui le traverse de l'un à l'autre bout, & à l'extrémité de laquelle on voit la Manivelle.

Fig. sixième. Autre machine à battre le Beurre; c'est celle dont on se sert le plus communément dans toutes les Fermes. A. Le bout

du bâton qui entre dans le vaisseau qui contient le Lait, & au bout duquel est le battoir.

Fig. septième. A. B. Tout le manche du bâton. C. Couvercle qui sert à fermer le vase où l'on bat le Lait. D. D. Les deux parties du battoir qui sont fixées solidement au manche, & avec lesquelles on bat le Beurre.

Fig. huitième. Terrine dans laquelle on met reposer le Lait, pour donner le tems à la Crème de monter.

Fig. neuvième. Pot au Lait.

Fig. dixième. Coupe du moulin à Beurre,

Fig. onzième. Moule à Fromage à la Crème.

Fig. douzième. Moule canellé pour les Fromages à la Crème.

Fig. treizième. Crémier avec son couvercle, A. Qui y est attaché par une petite chaîne.

Fig. quatorzième. Le petit réservoir que nous avons ajouté au Ventilateur de M. Hall, qui est très-propre à ôter toute sorte de mauvais goût au Lait, par le secours de quelque odeur quelconque, dont on impregne l'air que l'on veut donner au Lait, en le faisant passer dans ce réservoir, avant qu'il n'arrive dans la boîte ronde de fer blanc.

