

1764

JOURNAL
ECONOMIQUE,
OU

MEMOIRES, NOTES ET AVIS
*sur l'Agriculture, les Arts, le Commerce, &
tout ce qui peut avoir rapport à la santé, ainsi
qu'à la conservation & à l'augmentation des biens
des Familles, &c.*

ANNÉE 1764.



A PARIS,

Chez ANTOINE BOUDET, Imprimeur du Roi & du Châtelet
rue S. Jacques, vis-à-vis la rue du Plâtre.

M D C C L X I V.

AVEC APPROBATIONS, ET PRIVILEGE DU ROI.

De quelques façons particulières de faire les meilleurs Fromages, telles qu'elles se pratiquent dans les cantons où ils sont le plus en réputation.

EN général tout Fromage se fait de la partie caillée du lait, séparée de sa sérosité ou du petit lait. Il est plus ou moins bon, selon qu'il provient d'un lait plus ou moins excellent, & selon qu'il est plus ou moins bien préparé, à proportion que la qualité du lait l'exige: ce à quoi l'on doit donner plus ou moins de soin & de précaution, suivant l'espèce de Fromage que l'on veut faire.

Mais quoique la partie caillée du lait fasse la base fondamentale de toute espèce de Fromage, il y en a néanmoins quelques-uns dans la composition desquels il entre plus ou moins de la partie huileuse du lait, que l'on appelle Crème. On fait même des Fromages dans lesquels toute la crème, que l'on a d'abord tirée du lait, est mêlée avec la partie caillée, en ne faisant uniquement qu'en séparer le petit lait. De même on fait divers Fromages avec le seul caillé sans aucun mélange de crème. Certains Fromages exigent même que l'on ajoute du plus excellent beurre frais, avec le mélange de la crème & du lait caillé. D'ailleurs les différentes proportions avec lesquelles on fait le mélange de la crème avec le caillé, opèrent la diversité & les différentes qualités des Fromages.

Cependant le degré de bonté & de finesse de la pâte de quelque Fromage que ce soit, ne consiste pas seulement dans les proportions de ces mélanges, cela dépend beaucoup davantage de la qualité des pâturages où vivent les bestiaux. Un pauvre pâturage produira toujours du lait de peu de qualité, & conséquemment les Fromages qu'on fera avec ce lait seront toujours absolument mauvais. Il est même des pâturages si mauvais, que le lait & les Fromages provenant des vaches qui s'y nourrissent, n'ont ni force, ni consistance, ni goût. De plus si l'on avoit la mal-adresse d'employer à la composition des Fromages un lait rendu par des bestiaux, nourris dans des pâturages où croissent

en abondance des mauvaises herbes, telles que le melilot & l'ail sauvage; comme ces herbages communiqueroient un fort mauvais goût au lait, les Fromages qui en proviendroient s'en ressentiroient nécessairement, & dès-là seroient plus ou moins mauvais, à proportion du vice des pâturages. On ne peut donc être trop attentif à les purger des mauvaises herbes qui en détériorent la qualité.

Il est encore une considération à faire, avant que de se décider à faire des Fromages avec le lait de ses bestiaux: sçavoir, si les herbages qu'ils pâturent leur font rendre un lait propre à la composition des Fromages. En effet il est des herbages qui fournissent un lait, dont on ne peut faire que du beurre, & non des Fromages; comme il en est d'autres qui rendent un lait propre aux Fromages & non au beurre. Ainsi c'est aux personnes, qui, fournies d'une certaine quantité de bestiaux, veulent s'adonner à ce genre de commerce, à bien examiner les moyens les plus propres à leur faire tirer le meilleur parti possible de leur laiterie.

Au surplus nous dirons ici en passant, que ce seroit folie que d'entreprendre un commerce de cette nature; sur-tout lorsqu'il s'agit de Fromages des meilleures qualités, à moins que l'on n'ait beaucoup de bestiaux. Ceux qui n'en ont qu'un petit nombre, doivent plutôt viser à la crème & au beurre, qu'au lait caillé. Les beurres se vendent, pour ainsi dire, au jour le jour; mais les Fromages exigent presque tous d'être gardés un certain tems, avant que de pouvoir être mis en vente. Ainsi ce n'est que par la quantité que l'on peut se retirer; d'autant que les beurres se vendent aisément tout fraîchement faits, & donnent des rentrées journalières; en ce point bien différens des fromages, qui sont pour les personnes adonnées à ce commerce, comme un fonds dormant, qui ne rend que tard le profit des avances. Mais dans le fait, comme ces avan-

ces se couvrent enfin avec un bénéfice considérable & proportionné, ce commerce est très-profitable.

Quoiqu'il n'y ait en général que la partie caillée du lait qui donne la forme & la consistance au Fromage, il est essentiel d'y sçavoir mélanger une quantité suffisante de crème. Les Fromages en sont beaucoup plus parfaits, plus riches & plus moelleux. Le Fromage de Parme & les autres Fromages d'Italie de la meilleure qualité, ainsi que le Roquefort de Languedoc, le Sassenage du Dauphiné, le Gruyère de Suisse, le Vachelin de Franche-Comté, le Fromage de Brie, ceux de Hollande & d'Auvergne & le Marolle de Flandres, sont assez connoître l'excellence des Fromages dans lesquels on mêle la crème avec la partie caillée. Du reste c'est la différente conduite que l'on tient dans chaque laiterie, & le plus ou moins d'attention que l'on donne à la nourriture des bestiaux, qui fait la différence des Fromages.

La partie du lait que l'on nomme Caséuse ou caillé, est ce qu'il y a de plus grossier dans ce suc nourricier. Or comme cette partie est intimement liée avec la partie butireuse, il s'agit de les en bien séparer, pour pouvoir faire, tant de bons beurres que d'excellens Fromages. Mais cette séparation ne peut se faire, & conséquemment ne peut acquérir cette consistance nécessaire pour la composition des Fromages, que par une chaleur lente qu'il faut sçavoir donner à un degré suffisant. Cette partie caséuse est même tellement compacte, que lorsque le lait est suffisamment reposé, on voit cette partie couler d'elle-même au fond du vase, sur-tout lorsque la partie huileuse, ou la crème qui surnageoit, comme la plus légère, en a été séparée. Ainsi c'est la nature qui nous invite elle-même à tenter cette séparation, & elle se prête tellement à l'assurer, qu'elle ne nous laisse que peu de travail pour y réussir.

En général le Fromage le plus en usage & même le meilleur, est celui fait avec du lait de vaches. Ce lait est effectivement le plus riche, le plus agréable au goût, & celui que nous recueillons en plus grande quantité. Cependant on fait aussi de très-bons Fromages avec le lait de brebis ou de chèvres. On mélange aussi utilement ces deux laits avec celui de vache : en ces cas les Fromages en sont bien mieux nourris, plus crémeux & plus moel-

leux. Mais comme le lait de vache fournit, sans contredit, les Fromages les plus nourrissans, c'est à ceux-la qu'on s'attache le plus, & que l'on revient toujours de préférence.

Le printemps, vers le mois de Mai, & le mois de Septembre, sont les deux saisons où les herbages sont les meilleurs, & c'est aussi le tems où les vaches rendent le meilleur lait, & où l'on peut faire les meilleurs Fromages. On doit d'ailleurs, pour cet effet, faire choix d'un lait frais & de bonne qualité.

Énumération des meilleurs Fromages que l'on est le plus en usage de faire en France.

Nous avons déjà remarqué que l'on peut faire le Fromage avec le lait écrémé, ou sans qu'on ait ôté la crème. Lorsqu'on y laisse la crème, les Fromages en sont beaucoup meilleurs. Ceux que l'on fait après avoir écrémé, ne sont que des Fromages communs & de peu de valeur.

Le Fromage de Brie qui se consomme presque tout à Paris, & qui est si gras qu'il ne peut être transporté au loin que dans des pots, se fait avec un lait fort gras par lui-même, & auquel on laisse toute sa crème. Il est d'usage de l'arranger dans de grandes presses fort larges & peu profondes : c'est ce qui lui donne la forme aplatie qui le caractérise.

Le vrai Vachelin de Suisse est aussi un Fromage si crémeux, qu'il coule à la moindre petite chaleur : ce qui le rend peu transportable.

Le Languedoc, la Provence, la Bretagne, la Normandie, le Forez, la Bresse & la Flandre fournissent aussi des Fromages gras, fort bons & très-estimés.

Grenoble fournit le Sassenage, auquel on donne assez souvent la préférence sur le Roquefort. Il est fait en petites formes rondes, & épaisses de quatre à cinq pouces. Il pèse depuis quatre jusqu'à huit livres. Pour être bon il faut qu'il soit un peu piquant, mais point trop vieux : on doit aussi le choisir persillé, c'est-à-dire, parsemé de veines bleuâtres.

Le Roquefort de Languedoc se fait de lait de brebis, mélangé de lait de vaches. Il est de forme plate & ronde, à-peu-près semblable à un gâteau, & épais environ de deux pouces, & pesant depuis quatre jusqu'à huit livres. Il faut le choisir persillé, & d'un goût agréable & doux, si, comme il arrive

est souvent, au lieu d'être persillé, il est d'un jaune foncé, des-lors il est trop fait, & n'a plus de qualité.

Le Fromage de Roche-de-Rouane en Forez tire ailez sur le Roquefort, on le fait même souvent passer pour tel. Il est petit, gras, à côté rougeâtre, de forme ronde & épaisse; il pèse environ deux livres, on le fait de lait de vache. Il faut, pour le manger bon, le choisir nouveau & moult; au reste il ne sort guère du pays; on l'y consomme presque entièrement.

Le Vachelin de Franche-Comté imite si bien le Gruyere de Suisse, que les Epiciers n'en vendent, pour ainsi dire, point d'autres. Cependant il s'en fait de beaucoup qu'il ait la qualité du véritable Gruyere. En effet il n'a, ni la fièvre, ni l'exil de ce Fromage. Mais comme il est ferme, & qu'il peut se transporter au loin, il s'en fait un débit considérable: aussi est-il surprenant qu'on s'attache aussi peu à lui donner la qualité du véritable Gruyere.

Les Fromages d'Auvergne imitent assez ceux de Hollande: il s'en fait de gros & de petits; & tous sont de lait de vaches. Il y en a de deux sortes, l'un gras, & l'autre sec. Il s'en fait une grande consommation dans les Provinces voisines de l'Auvergne, & même à Paris, où on les donne souvent pour de l'Hollande. Celui qui est gras est fait avec de la crème, mêlée avec le caillé; au lieu qu'il n'entre, pour ainsi dire, point de crème dans ceux qui sont secs. Ces derniers se consomment presque tous dans la Province. Les gros fromages d'Auvergne pèsent depuis trente, jusqu'à quarante livres: on les nomme *Quantal*, du nom de la montagne où il s'en fabrique le plus; on les appelle aussi *Tête de Moine*. Les petits pèsent depuis dix; jusqu'à vingt livres: ils sont de forme presque carrée.

Le bord de la Flandre donne le Marolle & le Dauphin. La Normandie, le Pont-l'Évêque, le Pontau-de-Mer, ont aussi leurs Fromages particuliers. L'Angelot du pays de Bray est formé en cœur, ou en rond & aplati. Le Sechoime est un Fromage persillé, blanc & gras.

Tels sont au reste les procédés; à l'aide desquels on fait les meilleurs Fromages.

Méthode de faire des Fromages, façon de Bris.

Ainsi est que l'on a traité les vaches,

on passe leur lait encore chaud au travers d'un linge, & l'on y verse toute la crème de la traite du soir précédent, que l'on leve au même instant sur son lait reposé de la nuit. De cette sorte le lait nouveau se trouve riche de deux crèmes: aussi est-il si excellent, que souvent on a l'effronterie, sur-tout à Paris, de le vendre en cet état pour de la vraie crème.

On a eu soin de se précautionner en même tems d'eau chaude: on en jette dans ce lait seulement autant qu'il en faut pour lui communiquer une chaleur douce, & on le bat continuellement avec une grande tasse, jusqu'à ce qu'il soit à peine tiède. Alors la crème est suffisamment échauffée; & le lait est en état de recevoir la présure. Si elle est bien faite, une cuillerée suffit pour douze pintes; à raison de quoi huit cuillerées seroient à-peu-près la mesure nécessaire pour faire cailler cent pintes d'aussi bon lait, que celui qu'il faut pour ces fins Fromages.

Cette présure ne doit jamais être mise à nud dans le lait, il faut l'enfermer dans un linge fin, & la délayer ainsi enveloppée dans le lait. Cette précaution est d'autant plus essentielle, que si la plus petite particule de présure tombe dans le lait, sans avoir été parfaitement dissoute, on ne la distingueroit pas aisément dans le caillé que la présure doit former, & dès-lors elle ne manqueroit pas de corrompre & de racher la partie du Fromage à laquelle elle se seroit attachée. Or on sçait que la plus petite partie d'un Fromage étant rachée, la corruption gagne bientôt, & se communique à tout le Fromage.

La présure étant ainsi mise dans le lait, on couvre bien le vaisseau dans lequel il est contenu, & on le laisse en repos pendant une bonne demi-heure. Ce tems passé, on découvre le vaisseau, & si le lait n'est pas encore caillé, il faut, sans perdre de tems, ajouter un peu de nouvelle présure: car il est certains laits qui en exigent plus que d'autres. Cette nouvelle présure étant mise dans le lait, on recouvre le vaisseau comme la première fois, & on l'ouvre de tems en tems pour voir si le lait est suffisamment pris.

Aussi-tôt que le caillé est formé, on le remue en tous sens dans son petit lait, d'abord avec une grande tasse, puis avec les mains; enfin on le presse avec force dans le fond du vaisseau. C'est

alors qu'il est en état d'être levé. Cette opération se fait avec les deux mains : on en remplit tout aussi-tôt le moule à Fromage en l'y pressant bien, & l'on couvre ce moule avec une planche faite exprès, sur laquelle est posé un petit poids qui oblige la planche d'affaisser le Fromage. On le laisse en cet état, jusqu'à ce que le petit lait soit entièrement exprimé.

Lorsqu'il paroît absolument dépouillé de son petit lait, on mouille un linge qu'on étend sur la planche du moule, & l'on y renverse le Fromage; au même instant on étend un autre linge mouillé dans le moule, & on y replace le Fromage en pressant bien ses côtés, & on le recouvre en entier avec le linge & la petite planche servant de couverture. En cet état on le met au pressoir pour l'y comprimer peu à peu, & le faire ainsi quitter tout son petit lait. Au bout d'une demi-heure on le retire du pressoir pour le changer de linge, puis on le remet au pressoir. Cette même opération du changement de linge & du pressoir se répète de deux en deux heures, mais on n'enveloppe plus le Fromage qu'avec un linge fin & bien sec. On continue cette manœuvre jusqu'au soir du lendemain, & la dernière fois qu'on retourne le Fromage on le remet sans linge dans le moule. En cet état on le fait encore passer une bonne demi-heure au pressoir pour l'épurer, s'il le faut, davantage.

Au sortir du pressoir on met le Fromage dans un baquet pour le frotter avec du sel. On le laisse ainsi saupoudré de sel pendant toute la nuit, & le lendemain on le refrotte encore une bonne fois avec du nouveau sel, puis on le laisse dans cette saumure pendant l'espace de trois jours. Ce tems écoulé on le met sécher sur une planche, & l'on a l'attention de l'y bien nettoyer une fois le jour avec un linge sec, & de le retourner en même tems jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait sec. Il est bon que cette dessiccation s'opère un peu promptement dans les premiers jours, & peu à peu dans la suite. L'endroit plus ou moins chaud où l'on fait sécher ces Fromages, produit plutôt ou plus tard cet effet.

Lorsque ce Fromage paroît suffisamment fait, on le place dans un tonneau défoncé sur un lit de ces menues pailles qui proviennent des épis d'avoines, & que l'on nomme Paille d'avoine. Ce lit doit avoir, pour le moins, quatre pouces d'épaisseur. On recouvre ce Froma-

ge d'un autre lit de semblable paille de même épaisseur : on place sur ce lit un nouveau Fromage que l'on recouvre encore d'un autre lit de paille d'avoine, & ainsi jusque vers le haut du tonneau; observant néanmoins que le dernier Fromage soit recouvert d'un lit, tout au moins de quatre pouces de pareille paille. Quelques personnes, pour empêcher que ces menues pailles n'entrent dans les croutes du Fromage, étendent d'abord dessus & dessous des clisses de paille fine, ou de jonc. Ce sont ces brins de longue paille qui marquent de leur empreinte les Fromages, à mesure qu'ils s'affinent. Pour hâter ce moment, on place ces tonneaux en des endroits un peu frais, sans être humides. Les Fromages y résistent, s'attendrissent, & comme ils sont pleins de crème, ils deviennent bientôt extrêmement délicats, & acquièrent ainsi sous peu de mois cette perfection qui les fait tant rechercher.

Ceux qui restent assez fermes, sont vendus dans leur forme ordinaire, & il arrive souvent qu'aux premières petites chaleurs qu'ils ressentent ils se mettent à couler : ce qui est occasionné par l'abondance de crème qui est entrée dans leur composition. On doit donc, autant que faire se peut, les tenir toujours dans un lieu frais & sec : c'est le plus sur moyen de les empêcher de s'entr'ouvrir & de couler.

Les Fromages, qui au sortir du tonneau, paroissent avoir le plus de disposition à couler, sont mis en façon de pâte dans des pots pour être ainsi envoyés aux endroits les plus éloignés, où les autres, à raison de leur délicatesse, ne pourroient pas être transportés, sans courir les risques de se fendre & de se gâter. Pour emporter ces Fromages trop gras, on enlève d'abord promptement toutes les peaux ou croutes dont ils sont entourés; en sorte qu'on ne met & que l'on ne comprime dans les pots que la pâte la plus blanche, la plus crémeuse, & conséquemment la plus grasse & la plus coulante de chaque Fromage. D'où l'on peut juger qu'il y auroit de la perte pour les personnes qui s'adonnent à ce genre de commerce s'ils ne les vendoient pas à proportion plus cher.

Manière de faire les Fromages selon la méthode de Bresse.

La façon de faire le Fromage usé dans la Bresse, peut être également pr

Façons particulières des meilleurs Fromages.

165

inquée en tous autres cantons, principalement lorsque l'on n'est pas dans le cas d'en faire une grande quantité. On prend dix à douze pintes de bon lait : après l'avoir coulé, on le met sur le feu dans une chaudière, où on le laisse acquies assez de chaleur pour pouvoir à peine y tenir le bras nud. On y met ensuite une once de bon Fromage détrempé dans un ou deux verres d'eau, dans laquelle on a délayé assez de safran pour donner une belle couleur au caillé, & de-là au Fromage.

Lorsque le lait que l'on a mis dans la chaudière est suffisamment chaud, on brise le Fromage avec un bâton bien net, afin que la partie la plus onctueuse aille au fond de la chaudière, & se mêle ensuite. Cette opération faite, il s'agit de se bien laver les bras, & de pétrir la pâte de ce Fromage en la tournant & la retournant, jusqu'à ce qu'elle soit par-tout également échauffée, & qu'elle ait acquies une consistance un peu ferme. On tire alors ce Fromage de la chaudière, on le met sur un linge blanc & par-dessus un poids, afin qu'il soit dans le cas de se bien égouter. On le laisse ensuite reposer pendant cinq à six heures, après quoi on le descend à la cave sur des tablettes bien propres.

Cinq jours après que ce Fromage a été à la cave, il se forme sur sa superficie une espèce de farine. Alors on a l'attention de le soupoudrer avec du sel bien égrugé & bien sec. 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 nettoie, & 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 & de le saler. Du reste on ôte de trois en trois jours le linge & la croute farineuse qui se reforme incessamment. Cette opération se renouvelle ainsi pendant un bon mois, au bout duquel tems le Fromage est entièrement fait.

Au surplus il faut plus ou moins de sel pour ces sortes de Fromages, suivant qu'ils sont plus ou moins cuits; mais ils n'en prennent, pour l'ordinaire, que ce qui leur en faut. Lorsqu'il en a saisi la quantité qui lui convient, on le tourne & le retourne tous les 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 l'on a l'attention de le changer de place de quinze en quinze jours, & de le ratisser exactement, ainsi que les planches; toutes les fois qu'on le change de place. Il demande ces mêmes soins pendant sept ou huit mois.

Façon de faire le Fromage sec aux Orties.

On estime beaucoup en Angleterre, & ce n'est point sans raison, le Fromage aux Orties; aussi est-il bien surprenant qu'il soit encore, pour ainsi dire, inconnu en France, où pour l'ordinaire on ne néglige rien de ce qui peut contribuer au luxe & à la délicatesse de la table. Cependant le Fromage aux Orties n'exige pas un procédé bien pénible & bien difficile; ce n'est autre chose qu'un Fromage mince, fait avec du lait nouveau, & dont la côte est unie & d'une finesse extrême. Telle est la vraie manière de le bien faire.

On prend le lait du matin tout 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 faire cailler. Pour lors on couvre le vaisseau pendant une demi-heure; on presse le caillé en bas jusqu'au fond du vaisseau, ôtant le petit lait par inclination ou avec une tasse. On serre ensuite le caillé entre les mains pour en exprimer le reste du petit lait. En cet état on le met dans un moule de la profondeur tout au plus d'un pouce, on recouvre ce moule de sa planche, & on le met au pressoir. Là on le gouverne précisément comme le Fromage crémeux, façon de Brie, jusqu'à ce qu'il paroisse bien sec.

Dans presque toutes les laiteries, on est dans l'habitude, pour sécher les Fromages, de les étendre sur un dressoir couvert d'un lit de jone. Pour faire un Fromage aux Orties, au lieu de jone, on place sur le dressoir des Orties fraîchement coupées; on en fait un lit d'un bon pouce d'épaisseur, & on y étend les Fromages, à mesure qu'on les retire du pressoir; puis on les recouvre d'un autre lit d'Orties, s'il se peut, encore plus épais.

Au reste il est absolument nécessaire que les Orties destinées à cet usage, soient jeunes & toutes nouvelles, & qu'en les étendant, on les arrange de manière que le lit qui en est formé, présente une surface bien unie, afin que la côte du Fromage

Soit bien lisse. Il est donc à propos de cueillir tous les jours des Orties nouvelles, pour renouveler ainsi chaque jour le lit des Fromages, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs. Avant de les replacer sur ce nouveau lit, on doit avoir l'attention de les bien essuyer avec une poignée d'autres Orties. A chaque fois qu'on change de lit d'Orties, on doit aussi couvrir ces Fromages avec de nouvelles Orties récemment coupées. D'ailleurs ces sortes de Fromages, pour être parfaits, exigent, jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement murs & prêts à être mangés, & même jusqu'au moment où on s'en doit servir, d'être gardés de la même manière entre deux lits d'Orties, renouvelés presque tous les jours. Au moyen de cette attention, ils deviennent un manger frais & délicieux; mais ils ne sont pas d'une bien longue garde, ni fort faciles à transporter. Ils sont au reste fort délicats, d'autant qu'ils doivent être faits avec le lait le plus crémeux de la nature.

Façon du Fromage mou aux Orties.

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 lui-même dans un autre vaisseau où il y a de l'eau à la hauteur du lait & de la crème. On place ce dernier vaisseau sur le feu: ce qui forme un *Bain-Marie*, & on l'y laisse jusqu'à ce que le mélange ait acquis le degré de chaleur égale à celle du lait sortant du pis de la vache. Pour lors on ôte de l'eau le vaisseau qui contient le lait & la crème, & l'on y met la présure. On couvre exactement ce vase, & lorsque le caillé est un peu pris, on le presse doucement sur le fond du vase pour aider la sortie du petit lait.

On retire ce petit lait pour le mettre au bain-marie, & lorsqu'il est suffisamment chaud, on le rejette sur le caillé qu'on leve ensuite avec les deux mains sans le casser, pour le mettre dans le moule, puis dans le pressoir simple; posant dessus d'abord un petit poids, ensuite un plus lourd. Au reste ce Fromage est trop délicat pour être mis dans un pressoir à vis.

Le petit lait en étant bien exprimé, on saupoudre un peu de sel en dessus & en dessous, on le pose entre deux lits d'Orties, arrangées bien uniment. Ces Orties doivent d'ailleurs être renou-

vellées tous les jours. Avec cette précaution ce Fromage se trouve fait, & propre à être mangé dans l'espace tout au plus de trois semaines. Trois pintes de lait nouveau, & autant de crème, suffisent pour faire un bon Fromage de cette espèce.

Manière de faire une autre sorte de Fromage excellent, façon d'Angleterre.

On mêle dans le lait nouveau trait du matin toute la crème de la traite du soir précédent, & après avoir passé le tout à travers un linge dans un grand baquet, on y met la quantité suffisante de présure. On tient ce vaisseau couvert pendant une demi-heure, après laquelle on brise & l'on presse bien le caillé pour en séparer tout le petit lait.

Lorsque le caillé paroît assez ferme, on y ajoute trois livres de beurre frais, pour environ soixante pintes de lait. On mêle ce beurre le plus exactement qu'il est possible avec les deux mains, puis on répand dessus ce mélange un peu de sel que l'on y incorpore le plus qu'on peut. En cet état on met le caillé dans le moule, bien enveloppé d'un linge mouillé, puis au pressoir. Lorsqu'il y a resté environ une demi-heure, on retourne le Fromage, puis on le remet au pressoir. Il faut répéter souvent ces changemens, se servant à chaque fois d'un nouveau linge mouillé, jusqu'à vers la fin, qu'il faut le changer quatre fois avec du linge sec, en le retournant chaque fois.

La dernière fois qu'on mettra ce Fromage au pressoir, on doit l'y serrer plus fortement, & l'y laisser ainsi à la presse pendant quarante heures. Après ce tems, il sera en état d'être retiré du pressoir. Pour lors il s'agit de le laver avec du petit lait, & de l'envelopper dans quelque linge bien net, jusqu'à ce qu'il soit bien sec.

On le pose enfin sur un dresseoir pour achever de s'y essuyer, on le retourne souvent, en l'essuyant bien à chaque fois qu'on le retourne, jusqu'à ce qu'il devienne parfaitement sec. Il est au reste plus ou moins de tems à sécher suivant sa grosseur; mais il devient à la fin un Fromage riche & délicat.

Tels sont à-peu-près les Fromages les meilleurs que l'on puisse aisément faire dans toute économie rustique, pourvu qu'une certaine quantité de vaches.

Avant de terminer cet article, nous dirons encore un mot d'une autre sorte

Observations sur la filature & la blanchissage des cotons. 167

de Fromage toute aussi aisée à faire, & auquel nos Cultivateurs devroient conséquemment donner leurs soins pour leur profit. Nous voulons parler des Fromages faits avec du lait de brebis.

Ce lait fournit à proportion plus de caillé que tout autre lait : d'ailleurs les Fromages qui en viennent, sont extrêmement riches & moëlleux. Il est vrai qu'ils n'acquierent pas un grand degré de dureté, mais ils meurissent, & se font plus promptement ; de sorte qu'on les peut manger quatre mois après qu'ils sont faits.

Pour faire ces Fromages, on n'emploie quelquefois que du lait de brebis. A cet effet on mêle le lait du matin & du soir avec celui du matin suivant. Ces laits ainsi mêlés, on en fait mûrir une partie au point qu'étant mis avec le reste, le tout prenne un degré de chaleur égal au moment que le lait sort du trayon ; alors on y met la présure. Il en faut un cinquième de plus pour le lait de brebis, que pour celui de vache. On couvre le vaisseau pour

que le caillé se prenne, & du reste on observe les mêmes procédés que pour les autres Fromages, c'est-à-dire, qu'on met le caillé au moule, de-la au pressoir, & ensuite ressuyer sur le dressoir, jusqu'à ce que le Fromage paroisse bien fait. Il est donc inutile de nous arrêter davantage sur ce point.

On fait encore une autre espèce de Fromage également bon, avec du lait de vache & du lait de brebis mêlés ensemble. Ce Fromage, lorsqu'il est bien fait, a toute la dureté de celui du lait de vache, & toute la délicatesse de celui de brebis. On est sur de réussir dans la pâte de ces Fromages, en les faisant en la manière qu'on a indiquée pour les Fromages façon de Brie. La manière de faire ces derniers Fromages, s'adapte à tous ceux qui ont quelque délicatesse, & dans lesquels on fait entrer à cet effet beaucoup de crème. On doit donc la suivre dans tout ce qui regarde le moule, le pressoir & la dessication. Mais l'affinage n'appartient qu'au Fromage de Brie.