

voir celui-là ?(\*) C'est généralement au mois de Septembre qu'on commence à faire ces fromages. On en fait aussi le printemps avant les chaleurs.

Les fromages sont ou gras ou maigres; les premiers proviennent du lait qui n'a pas été privé de la crème; on fait les seconds avec du lait écrémé. Il est même des fromages pour la composition des quels on ajoute à la crème que contient le lait une certaine quantité d'autre crème qui les perfectionne. Ainsi, avant d'intruder la présure, on mélange la crème additionnelle; quelquefois on ne l'ajoute que lorsque le lait est déjà caillé. Ce fromage doit être mangé frais, parce qu'il n'est pas susceptible de conservation. Il faut battre la crème avant de la mêler; ce battage la rend très agréable, parce qu'il dissipe ou combine les principes que l'altèrent toujours plus ou moins.

Il serait inutile de s'étendre ici sur les modes employés dans la confection des différens fromages. Il est peu probable qu'on pense de sitôt à en faire ici d'autres que ceux qu'on appelle *fromages affinés*: d'ailleurs l'état actuel de notre culture qui ne laisse pas lieu à la formation de grands pâturages, empêchera, tant qu'on n'aura pas changé cette culture, de faire en grand ce genre d'exploitation. Qu'il nous suffise de dire qu'on pourrait confectionner ici du fromage de Milan, de Gruyère, de Hollande, le parmesan &c., comme on y fait le fromage affiné; la diversité que l'on remarque entre les différens fromages tenant à la préparation du laitage et nullement à la nature des pâturages. Notre fromage affiné n'est particulier à ce pays qu'à cause de quelques différences dans la manière de le faire; on en affine aussi dans quelques provinces de France et on le vend sous le nom de *fromage passé*. A Meaux on les affine ou on les passe à un tel point que la pâte devenue fine et crémeuse, crève la croûte qui la contenait et se répand en dehors. On met cette espèce de crème qu'on recueille soir et matin dans des pots qu'on couvre de parchemin. On ne tarde pas à en faire usage, car c'est là le dernier terme de ces fromages qui finiraient, en peu de temps, par se décomposer tout-à-fait.

La qualité du sel que l'on emploie suffit pour donner un goût particulier au fromage. Quelquefois on mêle au caillé quelques graines du cumin, pour lui faire contracter une odeur aromatique. Dans d'autres contrées, au lieu de cumin, on introduit dans le caillé des ciboules, de l'estragon et du persil hachés très menu.

Une cuisson plus ou moins forte et une dose plus ou moins grande de safran ou de jus de carottes dans certains fromages sont encore de grandes causes de différence pour le grain et pour la couleur. Les différentes couleurs de la croûte des fromages vient de ce qu'on les a vernis avec un peu d'huile de lin, du beurre, de la lie de vin, de l'eau de vie, &c.

Le fromage de Gruyère si vanté est de trois espèces: le gras, qui renferme le lait pur avec sa crème; le demi-gras qui a été privé d'une partie de cette crème; et le maigre dans le quel il n'en est pas resté. Celui qui nous vient ici est de cette troisième qualité; les deux premières espèces ne se conserveraient pas assez parfaitement; parce

qu'ils deviennent forts de goût en vieillissant, la partie butireuse devenant rance assez promptement.

On recherche fort en Angleterre et en France une espèce de fromage qu'on appelle fromage vert ou de sauge. Comme il est aisé à faire, nous pensons que la recette n'en sera pas déplacée ici. On met le soir, dans le lait destiné à faire un fromage de cinq livres, une poignée de feuilles de sauge, avec moitié autant de pétales de soucis et une pincée de persil, préalablement hachés menu et mélangés. Le lendemain au matin on coule ce lait au quel on ajoute un tiers de lait récemment trait, après les avoir fait cailler séparément. On les dispose dans la forme après les avoir mêlés.

En général, le lait le plus frais, une dose convenable de présure, la prompte et complète expulsion du sérum, les soins qui président à la conservation du fromage et à son affinage, sont les conditions indispensables pour qu'il soit de bonne qualité.

Le charbon répandu en poussière sur les fromages a la propriété de les empêcher de pourrir et de se corrompre, pendant assez long temps pour qu'on les puisse consommer.

### Vinaigre de petit-lait.

On peut faire de fort bon vinaigre avec le petit-lait qui s'écoule soit du fromage, soit du caillé: ce vinaigre se fait ainsi qu'il suit.

On expose au midi ou sur un fourneau une barrique ou un baril défoncé et placé debout; on le remplit à moitié de petit lait fraîchement écoulé. Dans une cuvette ou baquet on verse environ une pinte de petit lait dans lequel on délaie une once de miel commun pour chaque six pots de petit-lait vidé dans la barrique ou le baril et on y verse un septième d'eau de vie à bas prix, telle que celle de grains ou de patates. On mélange et on agite le tout avec un balai neuf; puis on couvre la barrique avec une toile un peu grosse. Il faut que la chaleur soit de vingt à vingt trois degrés pour que la fermentation se développe promptement. Les quatre premiers jours on agite la liqueur avec le balai: la fermentation s'opère bien et passe du spiritueux à l'acide. Quand le liquide est devenu vinaigre, on le soutire et on le verse dans des cruches à la cave; on les bouche et la clarification se fait d'elle-même en peu de temps. Ce vinaigre est bon pour les usages de la cuisine, mais il conserverait longtemps un arrière goût de petit lait, si on ne le parfumait pas. C'est à quoi on parvient facilement en jetant dans le vaisseau qui le contient des fleurs de sureau préalablement séchées à l'ombre, avec un peu d'ail ou d'ognon.

### UTILITÉ DU SEL COMMUN EN AGRICULTURE.

Un des effets du sel, lorsqu'on le répand sur la terre dans une juste proportion, est de donner une nouvelle vigueur aux plantes légumineuses et d'avancer leur croissance sans en altérer la saveur. C'est aussi une des substances les plus efficaces qu'on puisse employer dans un jardin pour la destruction des insectes.

Pareillement on a trouvé que le sel est un préservatif certain contre les effets fâcheux de l'humidité si redoutable aux bestiaux. On le fait administrer avec succès aux chevaux dont les jambes se gonflent à la suite de grandes fatigues. Donné aux vaches, le sel ôte au lait et au

\* On a calculé à Chester que le lait de vingt-cinq vaches peut donner chaque jour, du commencement de mai à la fin de juillet, un fromage de 50 à 60 livres.