

un homme dont le titre, nous l'avouerons, ne se prononce pas toujours sans une sorte de frémissement.

Une fois introduits, les jeunes seigneurs s'empressent d'engager les plus jolies femmes de la société, et se mettent à danser.

M. de Lally, ému sans savoir pourquoi, était resté seul, près du maître de la maison, et l'interrogeait curieusement.

— Ce n'est pas vous, monsieur, qui faites les exécutions ?

— Non pas ordinairement, j'ai des aides : je ne suis tenu qu'à assister. Mais si le condamné était un grand seigneur, si c'était vous, par exemple, monsieur, je regarderais comme un devoir, comme un honneur, de procéder moi-même à l'exécution.

M. de Lally sourit d'un air contraint, et ne tarda pas à se retirer.

Quinze ans plus tard, presque jour pour jour, ce même bourreau tranchait la tête de M. de Lally.

Maintenant, allez rue des Marais, derrière le Diorama, frappez à une maison de jolie apparence, sans numéro, vous serez reçu par un homme dont la figure ressemble beaucoup à celle de Louis XVI : il vous accueillera avec politesse, et répondra à vos questions sans la moindre répugnance. Il vous montrera sa bibliothèque ; il s'occupe beaucoup de littérature. Si vous l'interrogez, il vous dira qu'il donnerait la moitié de sa fortune, bien légitimement acquise, pour l'abolition de la peine de mort.

Sans trop se faire prier, il vous montrera son musée, une petite guillotine en acajou et un large coutelas. La guillotine est le premier modèle de cet instrument qui ait été fait ; le coutelas est celui avec lequel les gentilshommes, qui, sous l'ancien régime, jouissaient du privilège de ne pas être pendus, étaient décapités. Après vous avoir montré une large brèche à la partie inférieure du coutelas, il vous dira :

« Du temps de mon père, les seigneurs de la cour avaient le droit de se tenir sur la plate-forme de l'échafaud, pendant les exécutions. Lorsque M. de Lally eut la tête tranchée, un jeune seigneur froissa le bras de mon père, détourna le coup, et la lame est venue s'ébrécher contre une dent. »

AGRICULTURE.

FROMAGES.

La première opération consiste à faire coaguler le lait. Pour opérer et hâter cette coagulation on peut employer plusieurs substances, telles que l'alcool, la crème de tartre, la gomme arabique &c. Toutefois on préfère l'usage de la présure, qui est le lait caillé dans le second estomac d'un jeune veau, non sevré et que l'on tue peu de temps après qu'il l'a bu. On appelle cet estomac caillette, parce que le lait s'y caille facilement.

Cet estomac, salé et conservé au frais, ou séché dans un lieu sain, sert en toute saison. On prépare la présure en ouvrant la membrane de l'estomac, d'où l'on retire momentanément les grumeaux de caillé pour la laver à l'eau froide et la sécher à demi dans un linge propre ; on y joint du sel et quelquefois du vinaigre et on les rétablit

dans l'estomac que l'on conserve soit sec suspendu, soit déposé dans un pot de terre bien couvert au frais, et dans le quel on met assez d'eau salée pour qu'elle couvre la caillette et la tienne constamment humide pendant une huitaine de jours, au bout des quels on retire cette eau. L'humidité du vase que l'on tient couvert dans un endroit frais suffit ensuite pour que la caillette maintienne en bon état sa présure. Lorsque la présure est épuisée, on emploie l'estomac sec, en en coupant, à mesure du besoin, un petit morceau qu'on fait dissoudre dans de l'eau ou du vinaigre.

Il existe encore plusieurs compositions de présure ; mais nous croyons celle que nous donnons ici la plus simple et la meilleure. Il est difficile de rien déterminer d'exact à l'égard de la quantité de présure à employer. L'usage doit être le meilleur guide à cet égard. Il faut soigneusement éviter d'en mettre une trop grande quantité : le fromage serait dur et coriace et il aurait un goût désagréable. Trop peu le ferait cailler lentement, et d'une manière incomplète. Ecrémé, le lait exige moins de présure. Il en est de même si le temps est chaud. Au surplus le lait chauffé jusqu'à ce qu'il soit tiède favorise l'action de la présure et cette méthode est préférable.

Avant de parler des autres espèces de fromages, il convient que nous parlions de cette espèce de fromage, qu'on appelle *fromages affinés* et qui paraissent particuliers à ce pays. Les meilleurs fromages de cette espèce sont ceux qui nous viennent de Boucherville. Voici la manière de les faire : Aussitôt que le lait commence à se convertir en caillé, on le sale et on le rompt avec la main pour faciliter la séparation du serum ou petit lait, puis on le met dans les formes où on le presse. On ne le laisse dans les formes que quelques minutes, après quoi on l'en retire pour le déposer dans un lieu frais sans être humide. Pendant une huitaine de jours, il faut avoir soin de le laver tous les deux jours dans du petit lait. On peut les manger en cet état au bout de quinze jours ou un mois ; mais on les préfère affinés. Pour les amener à cet état de perfection, on les enveloppe d'un linge qu'on imbibe d'une eau saturée de sel. Ce procédé les empêche de moisir et les défend contre les attaques des insectes. Si on les tient dans un lieu où la température soit peu élevée, on peut les conserver ainsi très longtemps. Lorsqu'on veut les manger, il ne faut que les transporter dans un lieu chaud : deux ou trois jours suffisent pour les affiner parfaitement. Plusieurs personnes, outre l'enveloppe d'un linge, les enveloppent encore dans du foin. Cette méthode est très avantageuse.

Les formes dans les quelles on les travaille sont en fer blanc, de quatre pouces de diamètre environ et de six pouces de hauteur ; elles sont de plus percées de petits trous pour laisser échapper le petit lait.

Cette espèce de fromage est fort recherchée. Ils se vendent jusqu'à 30 et 40 sols sur nos marchés. Lorsqu'on considère qu'on peut faire le fromage avec le lait le moins riche, qu'on peut même l'écrémer pour cela et qu'il ne faut qu'environ trois pots de lait pour faire un de ces fromages, que d'ailleurs la main d'œuvre est très peu de chose, on sera étonné qu'on n'en fasse pas d'avantage et qu'on préfère l'acheter à un haut prix de l'étranger. Nous ne croyons pas qu'une livre de ce fromage coûte au producteur en temps et en matériaux plus de 10 sols ; en le vendant il fait donc un profit net de deux ou trois cents. Est-il sur une ferme un objet d'exploitation qui puisse va-