

larges, moins allongées. La fève est à peu près épaisse du double et de forme triangulaire; elle ressemble quelquefois à une banane double qui n'aurait pas atteint son développement. Elle a un parfum agréable se rapprochant de celui de l'anis.

La plante fleurit prodigieusement, mais la plus grande partie de ces fleurs sont stériles; d'autres produisent une fève qui s'étiolé et n'atteint pas sa maturité, devenant jaune et molle dès les mois d'octobre ou de novembre.

Je crois que le terrain le plus favorable pour la vanille est un sol vierge, ombragé, un peu sablonneux, arrosé par de nombreux cours d'eau ou parsemé de sources, ce qui est un avantage inestimable dans un pays où la pluie est extrêmement rare entre février et juillet. Il ne faut pas cependant que le sol soit marécageux, car un excès d'humidité fait pourrir la tige; il est bon aussi qu'un peu de soleil puisse arriver à la plante, mais trop de soleil fait sécher et étioler la plante en peu d'années, les fruits sont plus rares et plus petits. D'un autre côté, la vanille qui ne voit pas du tout de soleil n'arrive pas à maturité parfaite.

La vanille mûrit au Mexique en janvier et en février; mais pour satisfaire plus tôt à la demande, certains planteurs commencent à récolter la fève en octobre et en novembre, de sorte qu'ils ont fini la récolte au moment où ils devraient la commencer. La fève ainsi récoltée prématurément pèse moins que l'autre, reste de couleur rouge et est sensible aux changements de température, tandis que si on la laisse mûrir parfaitement, elle devient noire, reste juteuse, prend une teinte argente peu de temps après le séchage et peut se conserver des années sans détérioration. L'importance de la laisser bien mûrir est telle qu'autrefois la cueillette était faite à des dates fixées par le gouvernement et sous la surveillance de ses officiers.

Le séchage est une opération très délicate qui demande beaucoup de soins, le but à atteindre est de faire en sorte que la fève reste juteuse et conserve son poids. Si la fève a été cueillie mûre, le succès est assez facile. Mais si elle a été cueillie avant maturité, il faut employer des moyens artificiels et avoir recours à la chimie. Généralement les planteurs ne connaissent pas les procédés du séchage; ils se contentent de récolter les fèves qu'ils vendent à l'état naturel aux marchands, ces derniers employant des experts pour le séchage. La ville de Papantla est

renommée pour l'uniformité du séchage et du classement des fèves.

Voici, en gros, comment se fait le séchage. On met d'abord les fèves dans une boîte où on les laisse à "suer" pendant 36 heures, puis on les étend sur une natte à sécher au soleil, si le soleil brille, ou bien dans un grand fourneau, si le temps est couvert. C'est là l'opération la plus délicate, car une exposition trop prolongée de cinq minutes peut tout gâter. Après le séchage on les fait suer de nouveau; ces deux opérations sont répétées alternativement jusqu'à ce que les fèves soient noires; alors on les expose une dernière fois au soleil, entre onze heures du matin et une heure après midi, puis on les place sur des claies dans la chambre qui sert d'entrepôt. Ensuite on les classe, et on les met en paquets uniformes de longueur et de grosseur, que l'on enferme dans des boîtes en fer blanc, puis les boîtes sont emballées par quatre ou cinq dans des caisses de cèdre rouge du Mexique, que l'on recouvre d'une natte de fibre et la vanille est prête à expédier.

CHARLES H. HIRES,

(du *Scientific American*).

### FROMAGE A LA CRÈME

Comment faire un bon fromage à la crème? C'est bien la préparation la plus simple du monde; mais comme il faut en faire parfois pour tous les goûts et toutes... les bourses, je vais indiquer la manière la plus primitive et donner en même temps la recette la plus recherchée.

Le fromage le plus commun se fait avec du caillé de lait écrémé, qu'on laisse bien égoutter, qu'on broie et qu'on moule dans un panier d'osier, carré ou en forme de cœur, doublé intérieurement d'un linge humide. On le vend et on le sert en versant dessus une certaine quantité de crème ou plutôt de bon lait doux. C'est très médiocre. On aurait quelque chose de meilleur en caillant le lait doux, sans l'écramer; mais alors, il faudrait se servir d'une dose de présure qui pourrait donner à la pâte une certaine amertume. Le mieux donc est d'écramer d'abord et de mettre égoutter la crème dans une passoire ou sur un tamis que l'on a garni d'un linge mouillé.

On laisse ensuite le caillé se former naturellement, c'est-à-dire sans présure, dans le lait écrémé; on enlève ce caillé, on le laisse égoutter jusqu'à ce que la pâte devienne assez ferme pour tenir en masse; et après

cela au moyen d'un pilon aplati, on la fait passer au travers d'une passoire fine ou d'un tamis de crin. On y ajoute la crème fraîche égouttée qu'on a ôtée de la terrine qui a fourni le caillé, et même encore la crème levée sur une autre terrine. On mêle bien, on remplit de fromage les formes en osier, carrées, rondes ou en cœur, garnies intérieurement de linge mouillé; on laisse égoutter deux ou trois heures encore, et enfin on livre le produit à la vente ou on le sert sur la table. On a soin de verser un peu de lait doux dans l'assiette où on l'a transvasé.

Quant au sel ou au sucre, c'est affaire de goût, ce qui regarde le consommateur. *Journal des Halles et Marchés*.

### TRAVAUX A L'AIGUILLE.

Personne n'a encore, dit un confrère, raconté ni chanté comme elle le mérite l'histoire de l'aiguille et de son influence sur le développement de la civilisation. Elle existait au Paradis Terrestre mais sans chas, sous la forme d'une épine qui a percé les feuilles de figuier qui ont été ensuite attachées ensemble avec les cheveux soyeux de la blonde Eve. Depuis ce temps, par tous les âges, chez le peuple de Dieu et chez les gentils, chez les Romains et les Barbares, dans tous les pays, depuis le Japon à l'Est, en passant par la Chine, l'Inde, la Perse, jusqu'au Cap Finistère, par Terre-neuve, le Canada jusqu'au Japon à l'Ouest, l'aiguille a rempli un rôle utile, de plus en plus apprécié, pour le confort de l'homme et la parure de la femme. Et voilà que, avec la machine à coudre, elle a vu son utilité triplée et décuplée, de telle sorte que si son historien ne paraît pas bientôt, la tâche sera trop lourde pour les forces d'un seul homme. Elle est la compagne assidue de la grande dame dans son palais et de la paysanne dans sa chaumière.

L'aiguille a toujours eu deux fonctions, l'une utile, l'autre ornementale. De la première nous n'avons pas besoin d'en dire bien long: mais nous voulons dire un mot de la seconde.

L'histoire et les traditions des temps anciens, la bible et les chroniques profanes nous donnent bien des exemples de l'emploi de l'aiguille dans l'ornementation. Citons la tunique de plusieurs couleurs du patriarche Jacob, le voile qui recouvrait le tabernacle dans le désert, les décorations en tissus du temple de Jérusalem. Les Phéniciens,