

comme le Crédit Lyonnais, imitant d'ailleurs en cela la Banque de Paris, ait mis la main dans les affaires canadiennes et nous voudrions voir se nouer des liens nombreux entre l'ancienne métropole et son ancienne colonie.

JOSEPH CHAILLEY.

(L'Economiste Français).

FROMAGES AFFINES

Nous avons quelquefois mangé, à Québec surtout, d'excellents petits fromages dits *raffinés* ou plutôt *affinés*, pour employer le terme propre. Ces fromages provenaient principalement de l'île d'Orléans. Mais ce genre de fromage est fabriqué sur une bien plus vaste échelle en France, où il se vend en quantités considérables dans les grandes villes. L'un des plus estimés qui se consomme à Paris est Neufchâtel qui se débite en petits cylindres de deux pouces de diamètre environ sur deux et demi de hauteur. Nous allons essayer de donner à nos lecteurs une idée de sa fabrication ainsi que de celle de quelques autres espèces du même genre qui sont également très répandues.

1°. FROMAGE DE NEUFCHÂTEL. — Après chaque traite de la journée on transporte le lait à l'atelier; on le coule tout chaud à travers une passoire dans des pots en grès d'une contenance de cinq gallons. On met en présure et on place les pots dans des caisses recouvertes d'une couverture de laine. Le troisième jour au matin, on vide les pots dans des paniers en osier revêtus en dedans d'une toile claire et on les pose sur la table à égoutter. Le caillé qu'on laisse ainsi égoutter jusqu'au soir est retiré ensuite du panier, enveloppé dans un linge et mis à la presse sous laquelle il reste jusqu'au 4^e jour au matin. On met le caillé dans un autre linge propre, on le pétrit, on le frotte dans le linge en tous sens jusqu'à ce que le mélange soit bien parfait, que la pâte soit homogène et moelleuse comme du beurre. Si elle est trop molle, on la change de linge; si elle est trop ferme ou cassante, on y ajoute un peu de la pâte du jour qui égoutte. Pour presser, on fait usage de la presse à poids que l'on charge graduellement.

Quant au moulage, il se fait avec des moules cylindriques en fer-blanc.

On fait des *pâtons* ou cylindres un peu plus gros que le moule; on les place dans celui-ci qu'ils dépassent des deux bouts. En tenant un moule de la main gauche, on y met chaque *pâton* de la main droite. On pose le moule sur la table, en appuyant dessus la paume de la main gauche; on fait sortir l'excédant, en comprimant pour qu'il ne se trouve pas de vide. On racle avec un couteau le dessus et le dessous du moule, puis on fait sortir le *pâton* en prenant le moule dans la main droite, en le frappant légèrement et en le tournant de la main gauche.

Cette description paraîtra peut-être un peu longue, mais avec un peu de pratique, le procédé devient très facile. D'ailleurs, pour le rendre plus coulant, on pourrait employer des moules en deux parties maintenues aux extrémités par des cercoles ou par des branches soudées en forme de tenaille.

Au sortir du moule, le fromage est sauté avec du sel très fin. On saupoudre d'abord ses deux bouts puis le tour qu'on roule dans la main. On emploie une livre de sel pour 100 livres de fromage. A mesure qu'on les sale, les *pâtons* sont placés sur une planche qu'on dépose sur les tables. Là ils s'égouttent jusqu'au lendemain, et les planches sont portées sur des claies ou chassais à claire-voie garnis d'un lit de paille fraîche. On couche les fromages par rangs égaux en travers du sens de la paille, assez près les uns des autres, mais sans se toucher. Ils restent ainsi 15 jours ou trois semaines, et on les retourne souvent pour que la paille n'adhère pas. Lorsqu'ils ont un velouté bleu, on les transporte au magasin ou chambre d'apprêt. Là, ils sont mis debout sur des claies garnies de paille et retournés de temps en temps. Au bout de trois semaines, on voit paraître des boutons rouges à travers la peau bleue. C'est un signe qu'ils sont arrivés au point où ils peuvent être mis en vente. Cependant, ils ne sont pas encore assez *affinés* en dedans pour être mangés; il leur faut à peu près une quinzaine de plus pour compléter cet affinage.

A Paris, les marchands les affinent à la cave suivant leur débit.

Ces fromages demandent beaucoup de soins et d'attention au magasin. Lorsqu'on les veut garder longtemps on les fait sécher davantage.

FALSIFICATION DU POIVRE

Le poivre blanc qui n'est que du poivre noir disponible de son enveloppe. Il a moins de valeur que celui-ci parce que l'enveloppe enlevée est justement la partie la plus riche en arôme, seulement il est plus beau, ce qui le fait préférer pour mettre sur la table ou pour certaines préparations.

Le poivre moulu est un des articles qui prêtent largement à la falsification, aussi en rencontre-t-on assez souvent qui ne vaut pas la moitié de celui qu'on aurait moulu soi-même.

Les substances que l'on emploie le plus pour la fraude sont la farine de moutarde, la farine et le tourteau de graine de lin et même de la cendre et du sable. Ceux qui ont quelquefois employé le poivre moulu pur reconnaissent assez facilement par l'usage une falsification quelque peu prononcée. Cependant, on ne peut s'en rendre un compte exact que par l'analyse, surtout en ce qui concerne les substances végétales, comme la moutarde, la farine de lin. S'il s'agit de cendre ou de sable, on peut mettre une pincée de poivre dans un verre d'eau et agiter: la cendre rend le liquide trouble, le poivre pur ne fait pas cet effet; le sable, qui est lourd, se précipite au fond et ne se soulève presque pas par l'agitation de l'eau. Enfin, si l'on en pèse une certaine quantité et qu'on le brûle complètement dans une capsule, le poivre pur ne laisse qu'un résidu inappréciable, tandis que les substances minérales, sable ou cendre, restent. On peut les peser et en comparer le poids avec celui du poivre que l'on a brûlé.

MOUTARDE FRANÇAISE

La moutarde est un condiment essentiellement français et de fabrication française. On a pu l'imiter ailleurs, mais jamais encore on n'est parvenu à égaler les produits français parmi lesquels nous distinguons les moutardes de Paris, de Bordeaux, de Lyon, de Dijon, et surtout la "Moutarde Normande à la Ravigotte", la plus célèbre de toutes. Nous donnerons la manière de faire celle-ci d'après ce qui est connu du procédé.

On prend une once de persil, de cerfeuil et de céleri; une demi-once de clous de girofle moulus, d'ail et de thym; après avoir pilé le tout ensemble on ajoute 4 onces de sel et on fait macérer pendant 15 jours dans deux pintes de bon vinaigre blanc de vin en remuant au moins deux fois par jour, puis on passe sur un linge grossier.

A une livre de belle farine de moutarde noire passée sur un tamis fin et 4 onces d'huile d'olive, on ajoute graduellement le vinaigre en mêlant et broyant. Quand c'est presque fini, on met assez de sucre pour adoucir légèrement la saveur, et la moutarde étant finie, on la met dans des petits pots en grès que l'on bouche bien. Au lieu d'huile pure, on emploie quelquefois des anchois à l'huile réduits en une pâte douce. Enfin, avant de boucher et cacheter les pots, certains fabricants plongent au milieu de la moutarde un fer rouge qu'ils retirent aussitôt.

LE CAFÉ.

Le café est sans contredit un des produits coloniaux les plus intéressants du commerce de l'épicerie, et la manière dont il est récolté est généralement peu connue.

Le caféier ou arbre à café est un arbrisseau toujours vert; ses rameaux sont noueux, flexibles, garnis de feuilles ovales, oblongues, pinnées, ondulées, d'un vert foncé luisant.

Les fleurs, d'une blancheur éclatante, sont disposées par petits paquets entre les aisselles de feuilles. Le calice, qui se trouve au-dessus du germe est très petit.

Le fruit qui succède aux fleurs est une baie rouge, ovale, oblongue, de la grosseur et de la couleur d'une petite cerise.

Cette baie biloculaire contient dans chaque loge une graine aplatie du côté intérieur et convexe du côté extérieur; le côté aplati est divisé par une fente longitudinale.

Le caféier se reproduit par semis ou transplantation. Comme la culture n'aurait qu'un médiocre intérêt pour nos lecteurs, nous allons aborder immédiatement la récolte.

Disons d'abord qu'il n'y a qu'une seule sorte de café; les différences qu'il présente ne procèdent que du sol, de la culture et du soin qu'on en prend. Si, par exemple, on plante le caféier dans un sol sec à une exposition chaude; si, lorsque les arbres ont atteint un certain âge, on recueille la graine en maturité, avec soin et propreté et si on les tient à l'abri de l'humidité, elles seront petites comme celles qui viennent d'Arabie; et même, en les gardant un temps convenable avant de s'en servir, elles auront l'arôme et la bonté de celles qu'on importe de Moka.

La récolte est la partie la plus

intéressante elle n'exige guère de précaution, la seule importante est de ne cueillir la graine ou "fève" que dans sa parfaite maturité ce qui se connaît à sa couleur cerise brune.

Chaque pied de caféier peut rapporter depuis 1 à 2 lbs.

Dès que le café est cueilli on le porte au moulin à grager.

Ce moulin est composé de deux cylindres qui tournent circulairement, l'un de droite à gauche et l'autre en sens contraire. Ces deux cylindres, du diamètre d'environ 32 centimètres, sont de bois et couverts d'une planche de cuivre disposée en forme de râpe. Par le mouvement qu'on leur imprime, ils s'approchent d'une troisième pièce mobile que l'on appelle "machoire."

Au-dessus des deux rouleaux est une trémie dans laquelle on verse le café pour donner à manger au moulin. Le café, qui est naturellement enveloppé d'un suc extrêmement gluant, quitte sa cerise avec précipitation lorsqu'il tombe entre les cylindres, qui le défont de sa pulpe, et il se divise en deux parties dont il est composé, comme on le voit par la forme du grain, qui est plat d'un côté et arrondi de l'autre. En sortant de cette machine, le café entre dans un crible de laiton incliné, qui laisse passer la peau du grain à travers les fils, tandis que le fruit glisse et tombe dans les paniers, d'où il est transporté dans un vase plein d'eau. On y laisse les fèves séjourner toute la nuit; alors elles se détachent plus aisément de leur gomme, ce qui procure une grande facilité pour les laver.

**

On se sert, pour l'opération du lavage, d'un bassin de maçonnerie dans lequel on remue un rabot pour détacher la matière mucilagineuse. D'autres font usage d'une espèce d'auge; ceux qui n'ont ni l'un ni l'autre se servent de grands paniers qui font le même effet, mais qu'on est obligé de changer souvent, ou de tonneaux qu'on remplit jusqu'aux deux tiers.

Lorsqu'il se trouve des graines defectueuses, elles ne plongent pas comme les autres au fond du bassin; on a soin de les écumer et de les mettre à part. On les fait sécher, on les pile et on les vanne séparément.

Quand le Café est bien lavé, on l'expose, pour être séché, sur des plateformes ou glacis enduits de ciment ou carrelés élevés de terre d'environ 16 centimètres, auxquels on a donné une pente douce qui conduit l'eau vers les soutiraux qu'on a pratiqués pour la laisser s'écouler; on a soin de remuer souvent les fèves avec un râteau pour hâter la dessiccation et les empêcher de contracter un goût d'humidité. La nuit on les couvre avec des nattes ou des feuilles de bananier pour les garantir de la pluie.

Au bout de deux ou trois jours, lorsque le Café a été bien séché et bien réchauffé par les rayons du soleil, il faut s'occuper du pilage.

(A suivre)

R. CANOVET.