

lurie, d'Ombrie, de Nîmes, d'Auvergne et de Toulouse. On lit dans Pline que les Romains considéraient le fromage des Alpes comme un mets recherché. L'histoire rapporte même qu'en l'an 161 de notre ère, l'empereur Antonin le Pieux mourut d'une indigestion provoquée par un usage immodéré de cet aliment.

Presque toutes les femelles de mammifères domestiques ont été exploitées pour la conversion de leur lait en fromage. Les anciens Scythes, au rapport d'Hippocrate, faisaient du fromage avec du lait de jument. Il convient de signaler aussi le fromage de renne, que savourent les habitants de l'extrême-nord [Lapons, Esquimaux, Samoïèdes, Fintandais]; celui de chamelle, délices de l'Arabie et du Kabyle; celui de lama, très renommé dans les Cordillères de l'Amérique; celui du zébu, fort apprécié dans l'Inde et à Ceylan; celui de yak, crémeux, fin, savoureux, etc. On fabrique même en Chine, un fromage avec de la caséine végétale extraite de légumes farineux, sans parler des oeufs durs, fermentés qui acquièrent, au bout de quelques mois, l'odeur ammoniacale de nos vieux fromages, et dont les Chinois font leur régal.

Dans nos pays, c'est surtout le lait de vache, et, accessoirement, celui de chèvre et de brebis, dont on fabrique le fromage. Les fromages de chèvre ou de brebis les plus renommés, comme ceux du Mont-d'Or lyonnais, de Roquefort, de Sassenage, comportent eux-mêmes une certaine addition de lait de vache, qui tend d'ailleurs à les déprécier. M. Fernand de Barrau rappelait récemment que le fromage de Roquefort avait subi un discrédit dû à cette cause. A l'origine, disait-il et pendant des siècles, le lait de brebis entraît seul dans la composition du Roquefort. Il y a une trentaine d'années, on commença à y introduire une petite proportion de lait de vache. A l'heure actuelle, bien des fromageries tolèrent trois à quatre vaches pour un troupeau de cent brebis. Cette proportion est déjà bien forte, et bien des connaisseurs sont d'avis qu'elle devrait être réduite. Avec le lait de brebis seul, on obtient des fromages gras, onctueux, savoureux, à croûte légèrement jaunâtre. Dès que le lait de vache entre pour une part considérable dans la fabrication, on a des produits manquant de consistance et de liant, qui sont de couleur plus ou moins noirâtre, de goût amer; autant de défauts qui ne peuvent que nuire grandement à la réputation du Roquefort.

Au point de vue de l'hygiène, tous les fromages peuvent se diviser en deux groupes: les fromages frais et les fromages fermentés [avec ou sans cuisson

EPICIERS—

Avez-vous pris
note de la fréquence
croissante des
demandes pour

Orange Meat

l'aliment pour le
déjeuner le plus
satisfaisant qui
ait jamais été pro-
duit ?

Ceci n'est pas accidentel
et veut dire quelque
chose. C'est le verdict
impartial du public.

Tenez-vous Orange Meat
bien en vue dans votre
magasin ?

The Frontenac Cereal Co.
LIMITED,
KINGSTON Ont.

préalable]. Parmi les premiers, ceux qui sont consommés à Paris viennent principalement des grandes fermes de la Normandie. Le pays de Neuchâtel-en-Bray ayant été confondu avec celui de Neuchâtel en Suisse, on les désigne plus ordinairement sous le nom de "petits suisses". Ils sont généralement très délicats et peuvent convenir même à des malades. Mais ils s'altèrent très facilement, et ne peuvent se conserver qu'en étant salés, ce qui leur enlève leurs principales propriétés.

Parmi les fromages fermentés, il faut citer au premier rang le fromage de Brie. Vauquelin estimait que c'est le meilleur de tous les fromages quand il est bien préparé. On sait que Talleyrand, dans un festin mémorable, au Congrès de Vienne, lui décerna la palme des fromages. Il en faut rapprocher le Coulommiers et le Camembert, sans parler d'une foule de fromages de ménage fort estimables.

Le Roquefort occupe une place à part en raison des moisissures qui lui donnent un aspect persillé et son goût particulier. Les fromages persillés remontent à une époque fort ancienne. On raconte que l'empereur Charlemagne, dans un de ses voyages, descendit, à l'improviste et sans être attendu, chez un évêque. C'était un vendredi. Le prélat, dont le garde-manger était assez mal garni, n'eut à présenter au souverain que du fromage. Charlemagne en mangea; mais, prenant les taches de persillé pour de la pourriture, il avait soigné, auparavant, de les enlever avec la pointe de son couteau. L'évêque prit la liberté de lui représenter que ce qu'il rejetait était le meilleur. L'empereur goûta du persillé et trouva que son hôte avait raison. Il le chargea donc de lui envoyer tous les ans, à Aix-la-Chapelle, deux caisses de ce fromage nouveau pour lui.

Le fromage de gruyère est aussi l'un des plus justement estimés. On sait que sa fabrication, confinée autrefois à la Suisse, s'est étendue à plusieurs provinces françaises [Vosges, Jura, Morvan, etc.]. Un vieux médecin, voyant un jour un enfant manger à pleines mains un morceau de gruyère, que ses parents voulaient lui enlever, leur dit: "Laissez-le donc tranquille. Cela vaut pour lui une cuisse de poulet et se digère plus facilement."

Le gruyère a l'avantage de se conserver indéfiniment. Dans certains cantons de la Suisse, l'usage existe, dit-on, de donner aux jeunes époux, comme cadeau de noces, un fromage de gruyère, sur la croûte duquel ils gravent les naissances par une entaille, et les morts par une croix. Mérendon affirme avoir vu de ces fromages qui avaient près de cent ans.