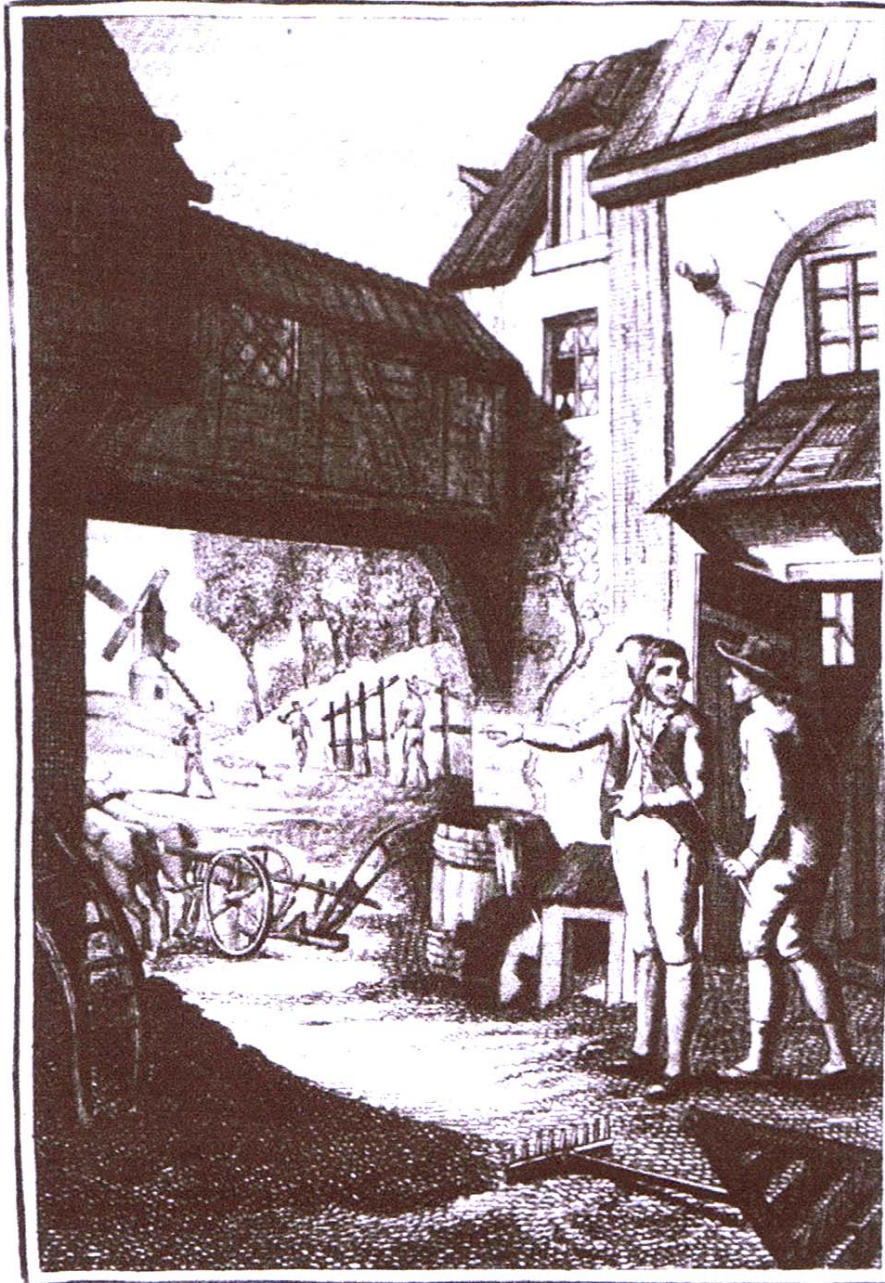


Citoyen Poinso

L'AMI DES CULTIVATEURS

1806



Editions Le Pèlerin

Collection « Economies laitière et alpestre »
No 164

L'Abbé P.G. Poinot

L'AMI DES CULTIVATEURS
1806

Pages extraites en rapport avec la fabrication du beurre et du fromage

Editions Le Pèlerin
2015

Planche de couverture extraite de l'Ami des cultivateurs, frontispice, sous laquelle on peut lire :

L'aube à peine paraît, on se lève, on attelle ;
Déjà tout est debout, et maîtres et valets,
Riches insouciants dormez dans vos palais,
Le vigilant fermier fait pour vous sentinelle.

Introduction

L'abbé Poinot, premier imprimeur d'Avenches selon les indications de la Bibliothèque cantonale vaudoise (voir sous Google, Poinot), y a imprimé deux ouvrages en 1803, « L'ami des malades » et « L'ami des jardiniers ». Il paraît avoir été fort peu apprécié en notre pays où la chasse aux charlatans pouvait aussi concerner un homme qui se mettait à traiter de maladie sans avoir d'autre formation que l'empirisme et ses expériences personnelles.

L'homme émigre donc à Paris où il poursuit sa carrière d'imprimeur et d'éditeur, avec la sortie, en 1806, de « L'ami des cultivateurs ».

Nous n'avons extrait de cet ouvrage que ce qui concerne la fabrication du beurre et du fromage. A la lecture de ces quelques pages nous constatons une chose évidente. L'auteur est parfaitement informé, donne des renseignements exacts et souvent très modernes, comme le fait de ne pas pénétrer dans la laiterie avec les mêmes chaussures que l'on sert d'ordinaire, mais d'enfiler des sabots qui restent sur place. Quand l'on sait que plus d'un siècle et demi plus tard des paysans, en notre village en particulier, se permettaient de venir à la laiterie avec leurs bottes d'écurie et qu'ils laissaient une trace de bouse bien évidente sur le carrelage, on peut dire sans se tromper que l'abbé Poinot était moderne et bien avisé.

Les méthodes de fabrication du gruyère viennent tout droit de la Gruyère où très certainement il a assisté de visu à la confection d'un ou plusieurs fromages. Méthodes qui n'allaient pas changer pendant des décennies, voire près d'un siècle et demi, tout au moins dans les chalets d'alpage. On retrouve donc ces techniques à l'époque déjà parfaitement rôdées et qui avaient fait leurs preuves, puisque peu à peu adoptées par des centaines de lieux de fabrication. Le gruyère s'imposait ainsi peu à peu dans une partie importante de l'Europe occidentale.

Nous ignorons ce que devint l'abbé Poinot et si surtout il publia d'autres ouvrages du genre. Nous nous interrogeons aussi sur son titre d'abbé, puisqu'il préférerait lui-même se donner plutôt celui de citoyen.

Vu la qualité de ce qu'il nous propose, et sa ténacité, il était bienvenu de lui rendre hommage en publiant quelques pages de ses livres.

On trouvera en fin de volume les frontispices de ses deux ouvrages édités en Suisse ainsi qu'une courte bibliographie tirée de « La France littéraire ou dictionnaire bibliographique des savants », de 1835.

POINSOT (l'abbé P.-G.), membre de la Société d'émulation et de celle d'agriculture de Lausanne.

p.236

— Ami (l') des cultivateurs, ou Moyens simples et mis à la portée de tous les propriétaires, fermiers, laboureurs, vigneron,

POI

etc., de tirer le meilleur parti des biens de campagne de toute espèce, avec tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour faire valoir avantageusement un domaine en bétail, volailles, grains, vins, foin, bois, étangs et autres productions utiles, et de tirer un parti quelconque de tous les terrains; avec le traitement des maladies du bétail, et la manière de faire prospérer les abeilles et les vers à soie. Paris, Levrault et Schœll, 1805, 2 vol. in-8, avec grav., 10 fr.

p.237

— Ami (l') des époux. Paris, 1809, in-8.

— Ami (l') des jardiniers, ou Introduction méthodique à la portée des amateurs et des jardiniers de profession, sur tout ce qui concerne les jardins fruitiers et potagers, parcs, jardins anglais, parterres, orangeries et serres chaudes. Paris, Levrault; Schœll et C^{ie}, 1804-05, 2 vol. in-8, 12 fr.

— Ami (l') des malades de la campagne, ou Indication des différents remèdes simples, peu coûteux, et faciles à administrer pour guérir les maladies les plus communes dans les campagnes; avec la manière de construire un repoussoir ou bouton élastique, pour contenir les hernies ou descentes, plus simplement et plus commodément qu'avec les bandages ordinaires, dont la dépense est au-dessus de la portée du peuple, et la recette des cataplasmes qui font rentrer promptement celles qui sont échappées avec gonflement et durcissement. Paris, Levrault et Schœll, 1804, in-8, 1 fr. 80 c.—Seconde édition, entièrement refondue, et augmentée de plus de moitié par l'indication d'un grand nombre de maladies ou incommodités, et des remèdes simples et propres à les guérir. Avec un frontispice intéressant, et une autre gravure qui explique parfaitement le mécanisme et l'ensemble du bouton élastique pour contenir les hernies ou descentes. Paris, Le Normant, 1806, in-8 de viij et 250 pag., 3 fr.

L'AMI DES CULTIVATEURS,

OU

Moyens simples et mis à la portée de tous les Propriétaires , Fermiers , Laboureurs , Vignerons , etc. , de tirer le meilleur parti des biens de campagne de toute espèce ; avec tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour faire valoir avantageusement un Domaine en Bétail , Volailles , Grains , Vins , Foins , Bois , Étangs et autres productions utiles , et de tirer un parti quelconque de tous les terrains ; avec le traitement des maladies du Bétail , et la manière de faire prospérer les Abeilles et les vers à soie.

AVEC DES GRAVURES EN TAILLE-DOUCE.

PAR P. G. POINSOT,

De la Société d'Émulation et de celle d'Agriculture
de Lausanne, auteur de L'AMI DES JARDINIERS.

Cura sit.

Et quid quæque ferat regio, et quid quæque recuset.

Vino. Glona.

Du bon cultivateur le climat est le guide :

Tel sol refuse un plant dont un autre est avide.

TOME PREMIER.

PARIS,

CHEZ { L'Auteur, rue de Malte, n.º 12 ;
F. SCHOELL et C.º, rue de Seine, n.º 12 ;
LENORMANT, rue des Prêtres S. G. l'Auxer.

1806.

AVANT-PROPOS.



On trouve chez tous les Libraires des Traités sur l'Agriculture ; chaque année les journalistes en annoncent de nouveaux. Que résulte-t-il de ces nombreux écrits qui semblent devoir enrichir l'Etat et faire la fortune des propriétaires et des cultivateurs ? qu'ils sont lus par quelques économistes, et que le laboureur les laisse pour suivre sa routine.

Si l'on demande d'où vient cette négligence à pratiquer d'excellens préceptes, je répondrai : Parlez au peuple un langage intelligible, il vous écoutera et vous comprendra. En vous mettant à sa portée, prouvez-lui que votre méthode est bonne, qu'elle change peu de chose à la sienne, et surtout, qu'elle ne lui occasionnera pas des dépenses onéreuses ; il la suivra avec zèle, parce que vous aurez excité sa confiance.

Mais, on veut lui parler grec et latin ; on lui fait de belles phrases ampoulées ; on veut qu'il se serve d'outils dont il ne peut comprendre le mécanisme ni supporter la dépense ; on lui propose enfin des moyens impraticables pour améliorer un domaine, et

rience réfléchie, et non d'après une vaine routine.

On ne doit pas s'attendre à trouver dans un Ouvrage en deux volumes *in-8.*, chaque article minutieusement détaillé, tant pour la théorie que pour la pratique; il faudrait pour cela un *Traité* aussi étendu que le *Cours complet d'Agriculture* rédigé par M. l'abbé Rozier, ou autres, dont la dépense est au-dessus de la fortune d'un cultivateur ordinaire. D'ailleurs un fermier ou un laboureur occupé constamment aux travaux de la campagne, ne peut consacrer à la lecture un temps considérable. Je ne lui dirai donc que ce qu'il faudra pour son instruction, et par ce moyen il n'aura pas à regretter les momens qu'il aura employés avec moi.

J'ai dit, au commencement de ce volume, que les étables devaient être propres, bien aérées, et que les vaches ou bœufs devaient y être à leur aise. Chaque vache doit avoir une place de 5 pieds de largeur. J'ai vu avec peine, dans les étables d'un grand nombre de cultivateurs, les bêtes à corne presque l'une sur l'autre, sur une litière horriblement sale et pourrie; il était presque impossible de marcher dans l'écurie sans enfoncer dans l'urine par-dessus les souliers. Les cuisses, le ventre et les jambes des bœufs et des vaches étaient garnis de bouse desséchée, au point qu'on ne voyait plus le poil. A peine y avait-il d'autre ouverture que la porte; tout était si bien fermé, lutté, mastiqué, que la vapeur chaude du bétail et de ses ordures laissait à peine la faculté de respirer. Je ne parlerai point du désordre des râteliers et des mangeoires, ni de la saleté des alimens, donnés d'ailleurs par profusion; en un mot, quand ces laboureurs auraient cherché à perdre tout leur bétail, ils n'auraient pu mieux s'y prendre. Aussi est-ce chez de pareilles gens que les vétérinaires intéressés trouvent parfaitement leur compte.

Du Beurre et des meilleures espèces de Fromages de lait de vache.

Dans tous les pays où l'on élève des vaches, on fait du beurre, et presque partout il est mauvais. Deux raisons en sont la cause. La première est que l'on

garde trop long-temps la crème pour la battre ; la seconde est la mal-propreté qui règne dans les laiteries , ou l'inégalité du degré de chaleur. Je vais donner une excellente manière de faire le beurre ; c'est celle du pays de Bray en Normandie : elle est tirée de M. l'abbé Rosier.

Pour déposer le lait , on doit avoir une cave dont la température de l'air soit presque toujours égale, telle qu'il la faut pour conserver les vins. La propreté la plus scrupuleuse y doit être observée , ainsi que dans les ustensiles dont on se sert. La cave doit être pavée ou carrelée , et l'on en lave souvent le pavé. La personne qui soigne la laiterie , dépose sa chaussure à la porte pour prendre des sabots qu'elle quitte en ressortant ; on ne doit , en un mot , sentir d'autre odeur dans la laiterie que celle du lait , et l'on ne doit pas y apercevoir la moindre ordure.

Les vases dont on se sert pour déposer le lait nouvellement trait , sont des terrines proprement échaudées à l'eau bouillante , pour en détacher le lait ancien , dont la moindre parcelle ferait aigrir le lait nouveau : ces terrines sont larges de 4 décimètres (quinze pouces) par le haut , n'ont que 16 centimètres (six pouces) par le bas et que 16 centimètres (six pouces) de hauteur. Chaque terrine contient au plus quatre pots de lait. On pose ces terrines sur le carreau de la cave qu'on a bien nettoyé , et l'on conle dedans le lait , que l'on a tiré dans des vaisseaux de bois ou des vases de terre (mais jamais dans du cuivre) , après l'avoir laissé reposer pendant environ une heure , pour

que la mousse soit tombée et que la chaleur soit passée. La fraîcheur de la cave sert principalement à empêcher le lait de se cailler avant qu'on en ait tiré la crème; mais cette précaution, bonne en été, serait pernicieuse en hiver, si la gelée se faisait sentir dans la cave: c'est à quoi l'on doit apporter une grande attention, en fermant alors les soupiraux et prenant les précautions nécessaires.

Après avoir laissé reposer les terrines pleines de lait pendant environ vingt-quatre heures au plus, on les écrème ainsi.

La servante lève doucement chaque terrine, en pose le goulot sur une cruche contenant huit à dix pots; du bout de son doigt elle ouvre la crème à l'endroit du goulot de la terrine, de sorte que le lait qui est dessous coule dans la grande cruche, et la crème reste seule dans la terrine. Toutes les terrines, qui ont été remplies de lait à la même heure la veille, sont ainsi vidées en même temps, et toutes les crèmes sont rassemblées dans des cruches particulières, pour en faire le beurre dans un autre moment. Si la saison exige que l'on tire les vaches trois fois par jour, on vide également les terrines trois fois par jour, le lendemain qu'elles ont été remplies.

En été, si le temps est orageux et surtout s'il menace de tonnerre, il faut prévenir l'influence qu'il pourrait avoir sur le lait, en bouchant promptement les soupiraux de la cave et en versant de l'eau sur le carreau pour le rafraîchir. On écrème toutes les terrines dont la crème paroît un peu faite; car

dans les temps chauds et orageux, la crème monte en moins de douze heures.

On sort de la cave tous les laits écrémés, parce qu'ils pourraient porter préjudice à ceux qui ne le sont pas; mais on y conserve les crèmes pendant quatre à cinq jours avant d'en faire du beurre; moins elles sont vieilles, plus le beurre est parfait.

La forme de la baratte ou batterie à beurre est assez indifférente, pourvu qu'elle mette bien la crème en mouvement et qu'elle soit tenue de la plus grande propreté. Cependant si l'on a une grande quantité de crème, on peut faire jusqu'à 5 myriagrammes (cent livres) de beurre à la fois, en se servant d'une barrique à chaque fond de laquelle il y a une manivelle attachée; ces deux manivelles se posent sur un chevalier d'une hauteur convenable pour que deux femmes puissent les tourner. La barrique a sur le côté un trou carré de 16 centimètres (six pouces) d'ouverture, qui se ferme avec une planchette garnie de linge et retenue par une cheville de fer qui passe dans deux tourillons placés de chaque côté de l'ouverture.

A côté de ce trou carré, on en fait un autre rond, de 27 millimètres (un pouce) de diamètre, que l'on bouche avec un bondon. Celui-ci sert à tirer le petit-lait ou *battue*, lorsque le beurre est fait, et le trou carré sert à tirer le beurre.

Le dedans de la barrique est garni de deux planchettes échancrées, attachées aux douves, et qui sera

vent à donner plus de mouvement à la crème; elles ont un décimètre (quatre pouces) de hauteur, et leur longueur est égale à celle du dedans de la barrique. Les manivelles doivent être assez longues pour pouvoir placer deux ou trois personnes à chacune, lorsqu'il y a beaucoup de crème.

Le beurre étant fait, ce qui se connoît lorsqu'il tombe par masse, on ouvre le petit bondon pour faire sortir tout le lait ou battue, et avec un entonnoir on fait entrer par ce même trou un seau d'eau fraîche, qui sert à laver et à rafraîchir le beurre, en tournant de nouveau les manivelles. On répète trois fois cette opération, et à la dernière fois on laisse reposer environ une heure le beurre dans l'eau fraîche; puis on le tire à la main par l'ouverture carrée, et on le forme en pains de différente grosseur que l'on enjolive avec de petits instrumens de bois, ce qui ne lui donne aucune qualité, sinon celle d'être présenté plus agréablement.

J'ai abrégé de beaucoup les détails dans lesquels est entré M. l'abbé Rosier pour donner la méthode du pays de Bray, laquelle se réduit réellement aux attentions suivantes pour faire du bon beurre.

- 1.° Avoir une laiterie très-propre et où l'air soit toujours frais sans être trop froid; 2.° couler le lait, quand il est refroidi, dans des terrines peu profondes et beaucoup plus larges en haut qu'en bas; 3.° n'y laisser le lait que vingt-quatre heures au plus, avant de l'écrémer; 4.° battre les crèmes ramassées le plus tôt que l'on peut, parce que, si la crème est vieille,

le beurre est fort ; 4.^o le beurre étant battu, le bien laver dans plusieurs eaux fraîches, et le presser entre les mains pour en faire sortir toute la battue avant de le mettre en pain.

On sait que le lait écrémé, lorsqu'il est caillé, sert à faire des fromages communs pour les domestiques, et que le petit-lait qui sort de ces fromages est excellent pour mêler dans la nourriture des cochons, ou pour faire des remèdes au bétail.

Lorsqu'on veut saler du beurre pour le conserver, il faut le prendre le plus frais possible, le laver dans plusieurs eaux, l'étendre sur une table propre, et y répandre 3 décagrammes (une once) de sel gris sec et broyé, par 5 hectogrammes (une livre) de beurre; bien pétrir le tout jusqu'à ce que le sel soit incorporé. On le met ensuite dans des pots de grès bien échaudés, en le pressant à mesure que le pot s'emplit. Après sept à huit jours, comme le beurre a diminué de volume et qu'il s'est détaché du pot, on coule dans l'intervalle une saumure faite avec du sel et de l'eau; il faut qu'elle soit assez forte en sel pour qu'un œuf y surnage; on la laisse reposer, on la tire au clair, et on la verse peu à peu sur le beurre salé, de manière qu'elle remplisse bien l'intervalle qui est entre le pot et le beurre, et qu'elle le couvre d'un pouce. Ensuite on bouche bien le pot.

Manière de faire les meilleurs fromages avec le lait de vache.

Indépendamment de la méthode à suivre pour

faire des fromages de telle ou telle espèce, il faut encore deux choses essentielles pour les rendre excellens, savoir, les pâturages, et l'emploi de lait fait à propos et non écrémé. A Gruyère même et dans les différentes vacheries de la Suisse, il y a une différence étonnante dans la qualité des fromages qui s'y fabriquent; et, en général, les meilleurs se vendent à l'étranger.

Du fromage de Gruyère.

Les fromages de Gruyère, dans le canton de Fribourg en Suisse, se fabriquent sur les hautes montagnes, dans des pâturages où l'on rassemble chaque année, depuis la fin de mai jusqu'en septembre, une quantité considérable de vaches à lait, qui n'ont d'autre nourriture que l'herbe qu'elles mangent sur pied dans les environs d'un bâtiment composé d'un logement pour les merkaïres ou vachers, d'une laiterie pour la fabrication du fromage, et d'une écurie pour les vaches; avec des greniers à foin sur le tout, pour conserver des fourrages, et une cave dessous pour les fromages qui ont pris le sel.

La laiterie proprement dite est une espèce de grande cuisine, où l'on fait cuire les fromages dans une grande chaudière de cuivre suspendue à une potence de bois mobile, que l'on fait tourner facilement pour éloigner ou rapprocher du feu la chaudière dans un instant, selon le besoin; et dans une pièce particulière, garnie de grandes tablettes sur lesquelles

on range les fromages, à mesure qu'ils se fabriquent; Dans quelques chalets cette pièce n'est point séparée de la cuisine.

Les outils dont on se sert sont, une grande chaudière proportionnée au nombre de vaches que l'on nourrit; un barril où l'on conserve du petit-lait aigri, que l'on tient toujours médiocrement chaud; un couloir, qui est une espèce d'entonnoir long, de sapin, percé d'un trou dans le fond, que l'on bouche avec un tampon; des baquets, les uns plus larges que profonds, les autres plus profonds que larges; des moules ou formes, qui sont de grands cercles minces de sapin ou de foyard, larges de 14 à 16 centimètres (5 à 6 pouces), et qui peuvent s'élargir ou se rétrécir au moyen d'une ficelle que l'on serre ou que l'on lâche; deux écuelles, l'une plate et l'autre plus creuse avec un manche; trois mousoirs, pour diviser le lait caillé: l'un de la forme d'un sabre; le second garni de deux rangs, chacun de quatre demi-cercles fixés à l'entour d'un bâton; et le troisième formé d'une branche de sapin dont on a coupé les rameaux à 8 centimètres ou un décimètre (3 ou 4 pouces) de la tige, en laissant un manche uni au gros bout. Le premier mousoir ou sabre de bois ne sert qu'à couper le lait par carrés, dans la chaudière; les deux autres le réduisent en une espèce de bouillie avant de le mettre dans les formes.

Il faut une table pour placer les fromages lorsqu'on les met dans la forme; la place où l'on pose cette forme, est

est entourée d'une rigole pour écouler le petit-lait hors de la table.

Tous ces meubles, ainsi que la laiterie, doivent être tenus dans la plus grande propreté, en les lavant avec du petit-lait chaud et les passant ensuite à l'eau froide, de manière qu'il n'y reste aucun vestige de petit-lait.

Il faut aussi avoir une provision de présure pour faire cailler le lait. Elle se fait avec la caillette ou dernier estomac des veaux ou des agneaux qui tettent encore. Cette caillette renferme du lait qui s'aigrit et qui se caille ; la présure devient toujours meilleure à mesure qu'on la garde. Il faut bien nettoyer et laver en plusieurs eaux les grumeaux caillés ; les mettre dans un linge pour les ressuyer, et ensuite les saler et les renfermer dans la peau de l'estomac pour les garder en les faisant sécher.

On règle la quantité de caillettes que l'on doit garder, sur celles des fromages que l'on veut faire. Quant à la dose de présure, il est assez difficile de la prescrire ; il faut pour cela de l'usage et de l'habitude.

Aussitôt que les vaches sont tirées, on coule le lait dans la grande chaudière, que l'on met sur le feu au moyen de la potence mobile dont j'ai parlé plus haut, et au bout du bras de laquelle elle est soutenue par une chaîne et un crochet de fer.

Lorsque le lait est médiocrement chaud, on frotte de présure le dedans de l'écuelle plate, que l'on plonge dans le lait, en la tournant dans tous les sens

pour en détacher la présure. Aussitôt que l'on s'aperçoit que la présure commence à faire son effet sur le lait qui s'épaissit, on le retire du feu en faisant tourner la potence, et on le laisse tranquille jusqu'à ce qu'il soit caillé. Alors on prend le morceau de bois fait en sabre, et on divise le lait caillé en le coupant en tout sens par tranches de 27 millimètres (un pouce) d'épaisseur ; en un mot, on désunit toute la masse de lait pris, tant avec le sabre qu'en le soulevant avec l'écuëlle plate et le laissant tomber entre les doigts : on le laisse ensuite reposer et on le divise à différentes reprises, en le faisant chauffer de temps en temps. Ces différentes manipulations servent à séparer le petit-lait de celui qui est caillé, et à le faire surnager pour le puiser avec l'écuëlle creuse et le vider dans les baquets plats.

On ne laisse de petit-lait que ce qu'il en faut pour cuire la pâte du caillé, divisée en petits morceaux, que l'on agite continuellement avec l'écuëlle plate, le mousoir en sabre, ou avec les mains, ou enfin avec l'un des deux autres mousoirs.

Lorsqu'on est parvenu à diviser le plus qu'il est possible la pâte de lait caillé, pour en présenter les petits morceaux à l'action du feu en avançant et en reculant la chaudière, et que ces petits morceaux ont pris de la consistance et un œil jaune ; c'est le moment de retirer la chaudière entièrement de dessus le feu. Le fabricant agite toujours et rapproche en différentes masses les grumeaux, ayant attention d'en exprimer le plus qu'il peut le petit-lait ; enfin il

forme une masse totale des masses particulières, et la retire de la chaudière pour la mettre en dépôt dans un baquet plat.

Le moule étant posé sur la table à égoutter, au milieu de la rigole, on étend par dessus une toile claire beaucoup plus grande que le moule; on remplit le dedans avec le caillé déposé dans le baquet; ensuite on replie les bouts de la toile par-dessus le fromage, on presse bien avec les mains en serrant la toile, et l'on met dessus une planche que l'on charge de grosses pierres. Par ce moyen le petit-lait s'égoutte, et la pâte s'affermit, en la laissant ainsi pressée pendant une journée et serrant de temps en temps la ficelle pour rétrécir le moule. Enfin on retourne le fromage, et on lui donne une forme moins large que la première, dans laquelle on le laisse pendant trois semaines ou un mois. On le sale tous les jours en frottant de sel le dessus, le dessous et une partie du tour. Chaque fois qu'on le sale on resserre le moule, et on ne cesse de saler que quand on voit qu'il reste une humidité sur les surfaces du fromage; ce qui annonce que le sel ne pénètre plus dans l'intérieur; on retire alors le fromage du moule et on le porte en dépôt à la cave.

On verse dans la chaudière tout le petit-lait qui avait d'abord été tiré avant de mettre le fromage dans la forme, et qui avait été mis en dépôt dans des baquets; on met la chaudière sur le feu, et quand le petit-lait bout, on y verse un peu de bon lait froid à plusieurs reprises. Ce mélange produit une écume

blanche, lorsque le petit-lait a suffisamment bouilli : dès qu'on la voit paroître, on verse dedans du petit-lait aigri, que l'on garde, comme je l'ai dit plus haut, dans un barril. Aussitôt on voit s'élever au-dessus du petit-lait de petits morceaux blancs, que l'on enlève avec une écumoire : c'est un fort bon manger, qui sert pour les gens de la laiterie, et que l'on offre aux étrangers comme un régal ; cela s'appelle *de la brocotte*.

Du fromage de Brie.

Les fromages de Brie se font avec du lait de vache qui n'est point cuit. Pour les rendre excellens, outre la façon dont je vais parler, il faut une grande propreté dans le lait et les ustensiles dont on se sert, et avoir de la présure fraîche et sans mauvaise odeur ; mais un point essentiel, c'est de ne jamais ôter de la crème qui est montée sur le lait avant de dresser les fromages, car c'est détruire leur délicatesse et leur bonne qualité.

On prend telle quantité que l'on veut de lait de vache tiré tant de la veille au soir que du lendemain matin, et l'on y met une quantité de présure proportionnée. Lorsqu'il est pris et caillé suffisamment, on le met égoutter dans des éclisses, et après que le petit-lait est écoulé entièrement, on renverse le fromage sur une petite natte de jonc ou de paille que l'on a posée sur un plateau rond composé de quelques bouts de lattes entrelassés d'osier blanc

d'environ 32 ou 49 centimètres (un pied ou 15 pouces) de diamètre. On pose ces plateaux, chargés de leurs fromages, sur des banquettes adossées aux murs de la laiterie, qui doit être sans humidité et où l'on doit pouvoir donner de l'air au besoin. On y laisse ressuyer les fromages pendant quelques jours, dans l'intervalle desquels il se forme autour des fromages une espèce de mousse grassé qui est le reste de l'humidité ; alors on sale les fromages, non sur cette humidité, ce qui les ferait sentir mauvais, mais après l'avoir entièrement enlevée avec un couteau, dessus, dessous et tout à l'entour des fromages, sans en laisser la moindre apparence. Après avoir bien égrugé le sel, on en répand dessus et autour des fromages, et au bout de quelques jours on les retourne sur d'autres clayons et on les sale de l'autre côté. Le sel étant fondu, il suffit de retourner les fromages de temps en temps, en les changeant toujours de clayons à chaque fois, pour achever de les sécher, jusqu'à ce qu'il se soit formé une croûte bleuâtre parsemée de taches rouges comme des cachets ; c'est à quoi l'on reconnoît les bons fromages. La bonne saison de les faire est le mois de septembre ; ils se gardent et sont bons à manger jusqu'en mars, en les faisant *affiner* ou passer à mesure qu'on en a besoin, et voici la manière d'y parvenir. On fait bouillir dans un chaudron de la paille d'avoine, dont on les enveloppe ; elle les fait passer en quelques jours en les rendant mollets. Lorsqu'il s'y met des vers, on les frotte avec du vinaigre et du sel.

Des fromages à la crème.

Voici une excellente manière de faire les fromages à la crème, pour les manger frais.

Prenez une certaine quantité de lait tiré le soir, et mettez-le de côté dans des terrines étroites par le bas et larges par le haut. Le lendemain matin mettez à part une autre quantité de lait frais; écrémez vos terrines de la veille et mettez la crème à part dans une autre terrine. Faites cailler séparément cette jeune crème et ce lait frais, en ne mettant dans l'un et dans l'autre que ce qu'il faut de présure. Lorsque la crème et le lait sont pris, mettez-les dans des formes de terre ou de faïence, percées de trous à l'entour et au fond, ou dans des boîtes rondes garnies de mousseline ou de toile fine et claire, en prenant l'un et l'autre avec une petite écumoire, et faisant attentivement un lit de lait pris et un lit de crème caillée, jusqu'à ce que le fromage soit à la hauteur que vous désirez. Laissez égoutter pendant vingt-quatre heures au plus, ou jusqu'à ce qu'il ne tombe plus de petit-lait. Lorsqu'ils sont égouttés suffisamment, on les renverse sur une assiette pour les manger le jour même ou le lendemain.

Si l'on veut garder ces fromages, il faut les saler; on suit pour cela le procédé que j'ai indiqué pour les fromages de Brie. Le lait du soir, qui aura été écrémé le lendemain matin, peut servir à faire des fromages de médiocre qualité, en le faisant cailler avec la présure.

MALADIES DES BÊTES A CORNES. 231

Pour la manière de faire les fromages de Sassenage et du Mont-d'Or en Dauphiné, voyez au chapitre de la *Chèvre*.

Pour celui de Roquefort, voyez le chapitre de la *Brebis*.

L'AMI
DES
MALADES
DE LA CAMPAGNE,

OU

Indication de différens remèdes simples, peu coûteux et faciles à administrer, pour guérir les Maladies les plus communes dans les campagnes; avec la manière de construire un repoussoir, ou bouton élastique, pour contenir les hernies ou descentes, plus simplement et plus commodément, qu'avec les bandages ordinaires, qui coûtent des sommes au-dessus de la portée du peuple, et des cataplasmes pour faire rentrer promptement celles qui sont échappées avec gonflement et durcissement.

En français et en allemand.

PAR LE CITOYEN POINSOT.

À AVENCHES, EN SUISSE,
chez P. G. POINSOT, Auteur et Imprimeur,
XI. — M.DCCCIII.

L'AMI
DES
JARDINIERS,

OU

MÉTHODE SURE ET FACILE,
pour apprendre à cultiver, avec le plus grand succès, tout ce qui concerne les Jardins Fruitiers, Potagers; les Parcs et les Jardins Anglais; les Parterres, Orangeries et Serres-Chaudes,

Avec tous les détails nécessaires, et 20 Gravures en Taille-douce, tant d'utilité que d'agrément.

Le tout rédigé dans le style le plus clair, et mis à la portée de tous les Amateurs et des Jardiniers de profession.

Par le C. POINSOT.

TOME I.

Contenant les Jardins Fruitiers et Potagers.

AA 4420 -

À AVENCHES, chez P. G. POINSOT, Imprimeur.
XI — M.DCCCIII.