

1773

**DICTIONNAIRE**  
**RAISONNÉ UNIVERSEL**  
**DES**  
**ARTS ET MÉTIERS,**

*C O N T E N A N T*

**L'HISTOIRE, LA DESCRIPTION, LA POLICE**

**DES FABRIQUES ET MANUFACTURES**  
de France & des Pays étrangers :

**OUVRAGE UTILE A TOUS LES CITOYENS.**

*NOUVELLE ÉDITION,*

Corrigée & considérablement augmentée d'après les  
mémoires & les procédés des artistes ;

*Revue & mise en ordre par M. l'abbé JAUBERT, de l'Académie  
Royale des Sciences de Bordeaux.*

**T O M E   S E C O N D.**



**A P A R I S,**

Chez P. FR. DIDOT jeune, Libraire de la Faculté de  
Médecine de Paris, quai des Augustins.

---

**M. DCC. LXXIII.**

*Avec Approbation & Privilege du Roi.*

---

prépare le beurre, la crème, le fromage, ainsi que le fait la fermière à la campagne.

L'art de la Laitière est aussi simple que les instruments qu'on y emploie ; mais il exige une extrême propreté. Malgré cette simplicité, les anciens ont ignoré longtemps, à ce qu'il paroît, la manière de faire le beurre. En Barbarie, la méthode usitée pour cette opération est de mettre le lait ou la crème dans une peau de bouc attachée à une corde tendue, & de le battre des deux côtés uniformément. Ce mouvement occasionne une prompte séparation des parties butyreuses d'avec les parties séreuses.

Chez nous la Laitière trait le lait des vaches en comprimant leur pis entre ses doigts. Elle reçoit ce lait dans un seau bien propre, & le porte à la laiterie dans de grandes jarres ou dans des terrines de grès. La laiterie doit être située dans un endroit bien frais, & qui ne soit point exposé au soleil ; dans les grandes chaleurs on y jette de l'eau pour la tenir plus fraîche : tous les passages & ouvertures sont interdits aux chats & autres animaux. Il y regne tout autour une banquette de pierre à hauteur d'appui, sur laquelle on range toutes les jarres ; le mieux est qu'il y ait dans la longueur de ces banquettes des rainures qui conduisent dans les cuviers la liqueur séreuse qui découle des fromages.

La Laitière met tout le lait qu'elle a trait dans ces vases de grès : lorsqu'il est refroidi & reposé, la crème surnage ; pour lors elle l'enlève successivement de toutes les jarres avec une large coquille bien propre, & la met dans un pot jusqu'à ce qu'elle en ait réuni une assez grande quantité, & qu'elle l'emploie. Lorsqu'elle veut faire le beurre, elle jette la crème dans la *baratte*, qui est un vaisseau de bois, fait de douves, plus étroit par en haut que par en bas, dans lequel on bat la crème pour en tirer le beurre.

L'ouverture de la *baratte* se couvre avec une sèbile froûée qui s'y emboîte, & par le trou de laquelle passe un long bâton qui sert de manche au *bat-beurre*. Cette sèbile trouée empêche la crème de sauter en l'air lorsqu'on la bat.

Le *bat-beurre* est une plaque de bois, épaisse d'environ un pouce, percée de plusieurs trous, emmanchée de

plat au bout d'un long bâton. Les trous servent à donner passage au *lait de beurre*, c'est-à-dire aux parties séreuses qui s'échappent d'entre les parties butyreuses ou huileuses qui se réunissent pour former, le beurre, lorsqu'on bat la crème en haussant & baissant le *bat-beurre*.

Dans la plupart des laiteries où l'on fait beaucoup de beurre, on se sert de la *baratte Flamande*, qui est moins fatigante. Elle a la forme d'un petit tonneau couché sur sa longueur; un morceau de bois le traverse en dedans dans toute sa longueur, & peut être mis en mouvement par une manivelle à bras. A ce morceau de bois, qui est dans l'intérieur du tonneau, en sont attachés d'autres pour présenter plus de surface; au haut du tonneau est une large ouverture pour mettre la crème & retirer le beurre. L'on fait mouvoir la manivelle par le dehors; aussi-tôt les pièces de bois qui frappent à chaque instant la crème, font échapper toute la partie séreuse, & le beurre se réunit: on le met en mottes ou en livres pour le vendre au marché: on le met aussi en petits pains plats ou sous quelque autre forme pour le servir sur les tables.

On retire assez ordinairement de dix livres de lait trois livres de beurre. Le trop grand froid ou la trop grande chaleur empêchent également le beurre de prendre: dans le premier cas, il faut le battre assez près du feu; & dans le second, il faut mettre de temps en temps la *baratte* dans de l'eau fraîche. Le meilleur beurre, & le plus estimé, est celui qui est jaune naturellement.

Lorsque la Laitière veut préparer des *crèmes fouettées*, elle prend de la crème bien douce, y met du sucre en poudre, une pincée de gomme adragant pulvérisée, un peu d'eau de fleurs d'oranges, & elle fouette ensuite la crème avec une poignée de petits osiers blancs. L'air s'interpose entre la crème agitée, & la réduit en une masse très-légère, que l'on dispose en pyramide, & dont on peut relever le goût & l'élégance, en y sursemant de petites dragées, & en la lardant de petits morceaux de citrons verts confits, & de conserves de différentes couleurs.

La Laitière prépare aussi les *fromages*: elle en fait de deux espèces; les uns qui sont écrémés, & d'autres qui ne le sont pas. Elle fait ceux qui sont écrémés avec la

**partie caseuse** qui reste après que le lait a été écrémé pour faire du beurre. Mais lorsqu'elle veut faire ces fromages à la crème si délicats , qu'on sert sur les meilleures tables , elle prend autant de lait que de crème ; elle délaie dans deux cuillerées de lait gros comme une feve de *présure* ( qui est un lait caillé & acide qu'on trouve dans l'estomac du veau ) , & la met avec le lait & la crème ; elle passe le tout à travers un tamis de crin dans une terrine , lui laisse prendre forme , & le met ensuite avec une cuiller dans de petits paniers d'osier , ou moules de fer blanc , pour le laisser égoutter : elle verse ensuite par-dessus ce fromage de la crème douce , dans laquelle elle a fait fondre du sucre en poudre.

Le fromage fait un objet de commerce considérable dans plusieurs contrées de l'Europe , & même en France où la consommation en est assez grande.

Il y a de tant de sortes de fromages , & sous des noms si différents , qu'il seroit assez difficile de les pouvoir détailler toutes. On se contentera de parler ici de quelques-unes des sortes qui sont de quelque considération dans le négoce des marchands épiciers.

Pour faire le fromage de Parmesan , on distribue le lait de vache dans la fromagerie par vingt livres pesant , dans des vaisseaux de bois de deux pieds de diametre , & dont les bords ont quatre pouces de hauteur ; le lendemain de la distribution , on leve la crème , ou fleur de lait , qui est à la superficie du vase , & qui est destinée à faire du beurre. Dès que le lait a été bien écrémé , on le met dans une chaudiere de cuivre étamée & faite en forme de cloche. Sur chaque vingt-cinq livres de lait écrémé on met une once de présure. On dissout cette présure dans un peu de lait , on la jette dans le lait écrémé pour le faire prendre , on y ajoute un gros de safran en poudre , & on mêle bien le tout ensemble ; lorsque le lait est caillé , on met sous la chaudiere du charbon de bois , afin d'y faire un feu clair & sans fumée , on continue par un feu lent jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que le petit lait commence à se séparer du caillé ; on ôte ensuite le feu ; on prend une *éclisse* , ou vase de bois de demi-aune de diametre , creux , & à-peu-près de la grandeur de la forme qu'on veut donner au fromage ; on pose par-dessus un cercle de bois de quatre à six pouces de hauteur , relatif

vement à l'épaisseur qu'on veut donner à la pièce de fromage. Cette éclisse étant percée de différents trous pour que le petit lait s'écoule plus facilement, on prend dans la chaudière avec une grande cuiller du lait caillé qu'on met dans l'éclisse; on le presse fortement avec les mains, & on le laisse ainsi tout un jour pour que le petit lait s'en sépare mieux; le lendemain on leve le fromage avec le cercle, on le met dans un lieu sec jusqu'à ce qu'il se resserre de lui-même & se détache du cercle; on le retourne de temps en temps, & on l'y laisse pendant huit à neuf mois, afin qu'il se forme mieux & qu'il prenne plus de consistance. Lorsqu'on juge qu'il est dans sa perfection, on le frotte tout autour d'huile d'olive mêlée avec un peu de vinaigre; & pour le conserver long-temps on le met dans un endroit frais qui ne soit pas trop humide.

De toutes les espèces de fromage qui se font en France, celui de *Roquefort* est un des plus renommés. Ce fromage se fait de lait de brebis, auquel on ajoute quelquefois un peu de lait de chèvre pour le rendre plus délicat. Les brebis qui fournissent le lait paissent sur le Larzac, & dans quelques lieux voisins, comme sont le canton de Caussenegre dans le Gévaudan, & quelques pâturages du diocèse de Lodeve. Cet espace de terrain est situé sur les frontières du Languedoc & du Rouergue.

Les plantes que produisent les pâturages de ces cantons sont excellentes pour les bestiaux: il est cependant des quartiers dans ce pays, & souvent dans la même paroisse, où les herbes sont plus suaves, plus odoriférantes, plus succulentes; aussi le lait des brebis est-il meilleur, & les moutons sont-ils d'un goût plus délicat dans ces endroits que par-tout ailleurs.

On gouverne ces troupeaux avec une attention particulière: pendant l'hiver on ne les fait sortir que le jour, & même quelque temps après le lever du soleil. Mais depuis le mois d'avril jusqu'à la fin de novembre, ils sont exposés au grand air jour & nuit, excepté pendant les emps de pluie. Le berger alors, pour empêcher qu'ils ne se morfondent, les renferme dans des bergeries où ils n'ont d'autre nourriture que de la paille; il donne seulement un peu de foin aux agneaux les moins avancés & les moins forts; il fait manger tous les quinze jours à ceux qui ne sont sévrés que depuis peu de temps, du sel

& du soufre, mêlés par égale quantité, pour les dédommager de la privation du lait.

Durant l'hiver, & pendant que les troupeaux sont renfermés dans les bergeries du Larzac, on leur donne du sel, mais rarement & peu; on leur en donne plus souvent & en plus grande quantité lorsqu'ils demeurent continuellement exposés à l'air.

On ne laisse boire ces bêtes que cinq heures après qu'elles ont mangé le sel; on a soin sur-tout de leur en faire manger toutes les fois qu'il y a des brouillards. L'expérience a appris que les bêtes à laine qui usent du sel, sont plus belles, plus saines, plus vigoureuses, se portent mieux, multiplient davantage, produisent plus de lait, plus de laine, & d'une meilleure qualité.

Les bêtes à laine du Larzac ne meurent guère que de vieillesse, tandis que celles des autres cantons du Rouergue & du Languedoc, auxquelles on ne donne point de sel, ne vivent que quatre ou cinq ans, & meurent presque toutes de maladie.

La quantité de lait que donnent les brebis du Larzac, varie tous les ans selon la rigueur des temps, les intempéries de l'air, & elle est différente dans les différentes saisons.

Le lieu de Roquefort est situé dans le Rouergue, & non dans le Languedoc, ainsi que quelques auteurs l'ont avancé.

Les caves dans lesquelles on prépare le fromage, sont pratiquées dans un rocher. La nature a eu plus de part à leur construction que l'art; on n'a fait que les agrandir pour les rendre plus commodes. Parmi ces caves, qui sont aujourd'hui au nombre de vingt-six, les unes sont entièrement logées dans le rocher, & les autres n'y sont qu'en partie. La faille est formée par des murs de maçonnerie & couverte d'un toit: le devant de toutes les caves est pareillement construit en maçonnerie.

Toutes ces caves sont distribuées presque de la même manière; leur hauteur est partagée par des planchers en deux ou trois étages. Le plus bas est un souterrain d'environ neuf pieds de profondeur, où l'on descend par une espèce d'échelle à main. Le premier plancher est de niveau avec le seuil de la porte; le second plancher est à peu-près huit pieds au-dessus; on y monte de même par

une échelle. Autour de chacun de ces étages, il y a un ou deux rangs de planches, disposées en tablettes d'environ quatre pieds de largeur & à trois pieds de distance l'une de l'autre. On voit en différents endroits du rocher où les caves sont creusées, & sur-tout près du pavé, des fentes ou de petits trous irréguliers, d'où sort un vent froid, & assez fort pour éteindre une chandelle qu'on approche de l'ouverture, mais qui perd sa force & sa rapidité à trois pieds de sa sortie. C'est à sa froideur principalement qu'on attribue celle qui regne dans les caves.

Au commencement de mai, on sevre les agneaux & on en fait des troupeaux séparés; c'est depuis ce temps jusqu'à la fin de septembre qu'on travaille au fromage. Des bergers & des bergeres font la traite des brebis deux fois par jour, le matin vers cinq heures, & le soir vers deux heures; ils se servent, pour cet effet, de seaux de bois contenant environ vingt-cinq livres de lait. Pendant que ces bergers continuent la traite, d'autres portent les seaux pleins de lait dans les granges de Larzac, & dans les maisons des particuliers où se fait le fromage. Là on coule le lait à travers une étamine, on le reçoit dans une chaudiere de cuivre rouge étamée en dedans, & on observe sur-tout de ne jamais se servir une seconde fois des seaux, des couloirs & des chaudières sans les avoir bien lavés. Les opérations de la laiterie exigent une grande propreté, jusques dans les menus détails; sans ce point rien ne réussiroit.

La traite étant faite & le lait coulé, on y jette une présure qui se fait de la maniere suivante. On égorge des chevreaux avant qu'ils aient pris d'autre nourriture que le lait, & l'on tire de leur estomac les caillettes où l'on trouve des grumeaux de lait. On sale ces caillettes avec une pincée de sel, & on les suspend en l'air dans un endroit sec. Lorsqu'elles sont suffisamment seches & qu'on veut faire la présure, on met dans une cafetiere de terre, qui contient environ quatre onces de petit lait, une partie d'une caillette qu'on y laisse vingt-quatre heures, afin que la liqueur puisse bien s'impregner de ses sels; l'eau ou le petit lait dans cet état est ce que les habitants du pays appellent la *présure*.

On jette cette espece de levain dans le lait dont on veut faire le fromage; il cause dans toute la masse une espece

de fermentation qui sépare la partie séreuse du lait d'avec les parties fromageuses ; celles-ci flottent bientôt dans une liqueur plus aqueuse que le lait pur , s'accrochent , se lient & se joignent par pelotons : c'est-là le lait caillé dont on fait le fromage.

La dose de la présure doit être proportionnée à la quantité du lait qui se trouve dans la chaudiere. Pour cent livres de lait , il faut à-peu-près une petite cuillerée de présure. Dès qu'elle est dans le lait , on brouille bien le tout ensemble par le moyen d'une écumoire à long manche ; on laisse ensuite reposer le mélange , & dans moins de deux heures le lait est entièrement caillé.

Alors une femme plonge ses bras dans le caillé & le tourne sans interruption en différents sens jusqu'à ce qu'il soit entièrement brouillé ; elle les met ensuite en croix , & en cet état elle applique ses mains sur une portion de la surface du caillé , en le pressant un peu vers le fond de la chaudiere. Elle en fait successivement de même sur tout le reste de la surface pendant l'espace de trois quarts d'heure , & le caillé se trouve pris de nouveau ; il forme une masse de la figure d'un pain , & se précipite dans le fond de la chaudiere , que deux femmes levent pour lors , afin de verser le petit lait dans un autre vase. L'une d'elles coupe le caillé par quartiers avec un couteau de bois , & le transporte de la chaudiere dans une forme placée sur une espèce de pressoir.

La forme ou l'éclisse est une cuvette cylindrique de bois de chêne , dont la base est percée de plusieurs trous d'une ou de deux lignes de diametre : on se sert de formes plus ou moins larges , selon la grandeur & l'épaisseur qu'on veut donner au fromage.

En mettant le fromage dans la forme , la femme le brise & le pétrit de nouveau avec ses mains ; elle le presse autant qu'il est possible , & elle en remplit la forme à comble. On travaille alors à le faire égoutter , en le pressant fortement. Quelques-uns se servent pour cette opération d'un pressoir ordinaire ; mais la plupart emploient des planches bien unies , dont ils couvrent le fromage qui est dans la forme , en les chargeant d'une pierre à-peu-près du poids de cinquante livres. On laisse le fromage dans la forme environ douze heures ; pendant ce temps on le retourne d'heure en heure afin qu'il puisse s'égoutter parfaitement. Lorsqu'il

ne sort plus de petit lait par les ouvertures de la forme ; on en tire le fromage , qu'on enveloppe d'un linge pour imbiber son humidité : on le porte ensuite dans la *fromagerie*.

La fromagerie est une chambre où l'on fait sécher les fromages sur des planches bien exposées à l'air , & rangées à différents étages le long des murs. Afin que les fromages ne se gercent pas en se séchant , on les entoure de sangles , faites d'une grosse toile , que l'on serre le plus fortement qu'il est possible : on les range ensuite à plat sur les planches , à côté les uns des autres , de façon qu'ils ne se touchent que par très-peu de points. Ils ne sont bien secs qu'après quinze jours , encore même faut-il durant ce temps les tourner & retourner au moins deux fois par jour. On a aussi le soin de froter , & d'essuyer les planches , & même de les retourner. Sans ces précautions , les fromages s'aigriroient , ne se coloreroient pas dans les caves , s'attacheroient aux planches , & il seroit très-difficile de les en détacher sans les rompre.

Dès que les fromages sont secs , & qu'on en a suffisamment pour en faire une charge , on les porte dans les caves de Roquefort. Les formes dont chaque particulier se sert pour faire les fromages , sont marquées d'une lettre ou de toute autre empreinte qui lui est propre ; par ce moyen chacun reconnoît les siens , & on évite la confusion.

La première & principale préparation qu'on donne aux fromages dans les caves de Roquefort , est de les saler ; on emploie pour cette salaison du sel de Peccais , broyé dans des moulins à bled : on a éprouvé que le sel de soude gâte le fromage. On jette d'abord du sel de Peccais , moulu , & pulvérisé , sur une des faces plates de chaque fromage ; vingt-quatre heures après on les retourne , & on jette sur l'autre face une même quantité de sel. Au bout de deux jours , on les frotte bien autour avec un torchon de grosse toile , ou avec un morceau de drap , & le lendemain on les racle fortement avec un couteau ; de ces raclures on compose une espèce de fromage en forme de boule qu'on nomme *rhubarbe* , & qui se vend dans le pays trois ou quatre sols la livre.

Après qu'on a fait ces opérations , on met les fromages en pile les uns sur les autres , jusqu'au nombre de huit ou de douze. On les laisse dans cet état l'espace de quinze

**jours**, au bout duquel temps, ou quelquefois plutôt, on apperçoit sur la surface une espèce de mousse blanche fort épaisse, de la longueur d'un demi-pied, & une efflorescence en forme de grains qui ressemblent assez par la couleur & la figure à de petites perles. On racle de nouveau les fromages avec un couteau pour emporter cette mousse & cette efflorescence, & on les range sur les tablettes qui sont dans les caves. Ces procédés se renouvellent tous les quinze jours, & même plus souvent, pendant l'espace de deux mois. La mousse pendant ce temps paroît successivement blanche, verdâtre, rougeâtre; enfin les fromages acquièrent cette écorce rougeâtre que nous leur voyons. Ils sont alors assez mûrs pour être transportés aux lieux où ils se débitent. Avant d'arriver à ce point de maturité, ils essuient dans les différentes opérations plusieurs déchets; de façon que cent livres de lait ne produisent ordinairement que vingt livres de fromage. Lorsqu'on le retire des caves, on paie aux propriétaires de ces caves quarante sols par cent pesant, pour les dédommager de leurs soins & du sel qu'ils ont employé.

Les bonnes qualités des fromages de Roquefort sont d'être frais, d'un goût agréable & doux, bien *persillés*, c'est-à-dire, parsemés en dedans de veines bleuâtres. Ils sont tous plats & de figure ronde; leur épaisseur dépend de la hauteur de la forme dans laquelle ils ont été faits; elle va depuis un pouce jusqu'à plus d'un pied, & leur poids depuis deux livres jusqu'à quarante.

Il sort tous les ans des caves de Roquefort environ six mille quintaux de fromage, ce qui fait un objet à-peu-près de trois cent soixante mille livres; aussi les habitants du Larzac & des lieux voisins trouvent-ils dans cette fabrique une ressource assurée: ils en font leur principale occupation. Ce genre de travail suffit pour occuper & faire subsister un grand nombre de familles.

Le détail que nous venons de donner sur le fromage de Roquefort, est tiré d'un mémoire de M. *Marcorelle*, correspondant de l'académie royale des sciences. Cet auteur dit qu'on fait aussi aux environs de douze cent quintaux de fromage dans différentes caves, qui sont à quelques lieues de distance de Roquefort, & où on le prépare de la même manière. Mais ils ajoute que les négociants qui achètent de ces fromages prétendus de Roquefort, ont

remarqué que leur écorce est blanchâtre, qu'ils se carient facilement, qu'ils sont moins propres à être transportés, & qu'à la longue ils perdent plus de leur poids que les vrais fromages de Roquefort.

La ville de Toulouse fait un assez grand commerce de fromages de Roquefort; elle en fournit au haut Languedoc, à la Gascogne, au Roussillon, au pays de Foix; elle en envoie aussi une quantité assez considérable à Paris. De Nîmes & de Montpellier on en fait passer à Lyon, dans le Dauphiné, la Provence, la Savoie, l'Italie. Au mois d'octobre, dès que les grandes chaleurs sont finies, on envoie directement de Roquefort à Paris environ six cent quintaux de fromage, & deux cent quintaux à Bordeaux; de ces deux dernières villes, il en passe une partie en Angleterre, en Hollande & dans les îles Françaises.

Les fromages de *Griers* ou de *Gruyere*, Bourg du canton de Fribourg en Suisse, se font entièrement de lait de vache, & non d'autre, comme quelques-uns le prétendent.

Le fromage qu'on appelle de *premier lait*, est le plus gros & le plus estimé; il se fait tout de lait caillé, par gros pains plats & ronds, & c'est celui-là dont il se fait des envois considérables à Lyon pour la consommation de France.

A l'égard du fromage de *second lait*, il ne se fait que du petit lait du premier, & en pains plus petits de diamètre, mais plus hauts de forme: celui-ci se consomme tout dans le pays, & en quelques autres endroits des environs.

Pour faire ces deux sortes de fromages, on se sert de deux différentes espèces de présures; dont l'une, que l'on appelle simplement *présure*, est destinée pour le premier, & l'autre, que l'on nomme *azi*, s'emploie pour le second.

La présure pour le premier fromage est de l'eau chaude dans laquelle on fait tremper des caillettes de veau, qu'on a fait sécher avant de les employer à cet usage. On enveloppe dans ces caillettes une bonne pincée de sel; ces caillettes séchées doivent rester dans l'eau pendant vingt-quatre heures, afin qu'elle puisse se bien impregner du sel qu'on y a mis.

A l'égard de l'*azi*, qui est la seconde présure, mais qui ne s'emploie qu'à faire la dernière sorte de fromage, ce

n'est autre chose que du petit lait qu'on a mis aigrir dans une espece de fontaine de bois, après y avoir jeté de fort vinaigre. Il faut la laisser reposer huit ou dix jours avant que de s'en servir.

On commence à travailler au fromage le quinze mai, qui est le temps où l'on met les vaches dans les pâturages des montagnes de Gruyere. Ce travail dure jusqu'au neuf octobre, tête de Saint-Denys, qu'on en retire les bestiaux.

La traite des vaches se fait deux fois le jour; le matin sur les quatre à cinq heures, & l'après-midi sur les trois à quatre heures.

Il y a dans toutes les montagnes de Gruyere plusieurs bâtimens bas, uniquement destinés pour la fabrique du fromage. Chacun de ces bâtimens, que l'on nomme un *challet*, est composé d'une grande étable pour traire les vaches, d'un lieu particulier pour fabriquer le fromage, & d'une chambre propre à le mettre pour le saler, lorsqu'il est fabriqué; le tout au raiz-de-chauffée.

Quand on a fait la traite du lait, & qu'il a été purifié & filtré en le passant dans une espece de grand entonnoir de bois de sapin, dont le trou est garni d'un bouchon de paille; celui qui fait le fromage, que l'on appelle *ermaillé*, & qui est comme le chef du *challet*, se lave les bras jusques vers les épaules, puis il les plonge dans la chaudiere, pour connoître si le lait est encore assez chaud; s'il n'a plus le degré de chaleur convenable, il le fait chauffer doucement, jusqu'à ce qu'il soit un peu plus que tiède.

Lorsque le lait est à ce degré, on y jette une quantité de présure proportionnée à celle du lait; on brouille bien le tout ensemble, on ôte la chaudiere de dessus le feu, & on laisse reposer jusqu'à ce que le lait soit entièrement pris ou caillé.

Le lait étant bien pris, on le détache doucement des bords de la chaudiere avec une cuiller de bois, & on tourne le caillé en augmentant toujours de vitesse, jusqu'à ce qu'il soit entièrement *défait* ou *rompu*. On se sert pour cela d'une branche de sapin de la grosseur d'une bonne canne, dont on a ôté l'écorce, & dont on a coupé les rameaux à deux ou trois pouces de long, jusqu'au milieu de sa largeur.

Après cette façon, l'on remet la chaudiere sur le feu, où elle reste autant de temps qu'il en faut pour chauffer

le caillé, au point d'y pouvoir souffrir les bras sans en être incommodé. Pendant ce temps on ne discontinue point de tourner avec la branche de sapin. Lorsque la chaleur devient trop grande, on ôte la chaudiere de dessus le feu, en continuant néanmoins de le tourner toujours; cette opération dure pendant une bonne demie-heure. On laisse ensuite reposer le caillé un moment, ce qui sert à le précipiter & à le rassembler tout en une masse dans le fond de la chaudiere. Alors deux hommes prennent un morceau de grosse toile claire, sur lequel ils le tirent hors de la chaudiere, pour le mettre, tout enveloppé de la toile, dans une forme qui est posée sur une espece de pressoir.

La forme est un grand cercle de bois de la hauteur dont on veut que le fromage soit fait; elle s'ouvre & se ferme quand on veut par le moyen de certain crans ou hoches.

Le caillé étant dans la forme, on le met sous le pressoir, qui est composé d'une planche bien unie, que l'on charge d'une pierre du poids de vingt-cinq à trente livres: on le laisse égoutter ainsi pendant une demi-heure, & lorsque l'on s'apperçoit que la planche touche le haut de la forme, on en ôte le fromage pour la resserrer d'un cran.

La forme ayant été resserrée, on y remet le fromage enveloppé d'un nouveau morceau de toile bien sec, & on recharge la planche de deux pierres de quarante à cinquante livres chacune, afin que le caillé puisse s'égoutter plus promptement. On continue ainsi d'heure en heure, retirant à chaque fois le fromage de la forme, & la resserrant toujours d'un cran, observant aussi à chaque fois d'envelopper le fromage d'un nouveau morceau de toile bien sec: on réitere cette opération jusqu'à douze & quinze fois; & lorsque les fromages sont parfaitement égouttés, on les porte dans chaque chambre pour les saler.

Pour cette salaison, l'on prend du sel bien sec, & pilé le plus menu qu'il a été possible, & l'on en jette environ deux pinçes sur chaque pain de fromage. Une heure ou deux après que le sel est fondu, l'on prend un morceau de drap avec lequel on frotte les fromages tout autour avec exactitude, & on les laisse sécher. Lorsqu'ils sont secs, on les entoure de sangles faites d'écorce ou peaux de sapin, que l'on serre le plus fortement qu'il est possible, & pour arrêter les bouts des sangles, on pousse les

fromages les uns contre les autres , à l'endroit où elles se croisent.

Les fromages restent sauglés jusqu'au lendemain, qu'on les dessaugle & qu'on les retourne. Après qu'ils ont été bien essuyés, de même que les planches sur lesquelles ils sont posés, on sème dessus deux nouvelles pincées de sel : l'on continue ainsi à les saler pendant six semaines ou deux mois, & l'on connoît qu'ils le sont suffisamment, lorsqu'ils ne dissolvent plus le sel avec promptitude, ou en les goûtant par le moyen de la sonde.

Il ne s'agit plus ensuite que de les laisser sécher quelque temps, & alors ils sont en état d'être transportés.

Les fromages de Gruyere s'envoient dans des tonneaux par *meules* ou *pains* qu'on appelle aussi *pièces*. Ces pains sont du poids depuis 35 jusqu'à 60 livres.

Ce sont ordinairement des marchands Suisses établis à Lyon qui y font des magasins considérables de ces fromages, pour les vendre ensuite aux commissionnaires Lyonnais, qui les envoient aux marchands de Paris & des autres villes du royaume.

En Franche-Comté, en Lorraine, en Savoie & en Dauphiné, l'on contrefait les fromages de Gruyere; mais ces sortes de fromages contrefaits, quoique pour l'ordinaire fabriqués par des Suisses mêmes, ne se trouvent jamais si bons que ceux de Gruyere & de Berne, ce qui vient sans doute de la différence des pâturages.