

1802

**BULLETIN**  
**DE LA**  
**SOCIÉTÉ D'ENCOURAGEMENT**  
**POUR**  
**L'INDUSTRIE NATIONALE.**

---

**A PARIS,**

**CHEZ** { **Madame HUZARD, Imprimeur-Libraire de la Société d'Encouragement, rue**  
**de l'Éperon, quartier Saint André-des-Arts, n<sup>o</sup>. 11.**  
**Le C. FUCHS, Libraire, rue des Mathurins, Hôtel de Cluny.**

---

**AN X.**

1802

*De la fabrication du Fromage dans les départemens  
du Jura et du Doubs.*

*Extrait d'un Mémoire du C. Droz, ex-Secrétaire de  
l'Académie de Besançon.*

Les montagnes du Jura, qui s'étendent de Basle à Genève, sont la plupart couvertes à leur sommité de bons pâturages ; à mi-côte elles produisent de l'orge et de l'avoine, et à leur pied du froment et du seigle d'excellente qualité.

Les pâturages de la partie du nord de ces montagnes, ceux du Porentruy et des environs de Saint-Hippolyte, servent principalement à élever ou à engraisser des animaux ; du côté de Saint-Claude et de Pontarlier, ils servent plus particulièrement aux fromageries.

Les espèces de vaches qu'on trouve dans ces derniers cantons, sont très-différentes : dans les environs de Pontarlier, elles sont d'une moyenne grosseur ; près de Saint-Claude, elles sont très-petites, maigres et ne donnent que 100 à 120 livres de fromage. Au Mont d'Or, au contraire, ce sont de grosses vaches, qui passent l'hiver dans le pays de Vaud, et que les habitans des montagnes, vont louer au printemps pour exploiter leurs pâturages. Ces vaches, qui produisent environ 200 livres de fromage, n'offrent cependant pas un grand profit, autant à cause du loyer qu'elles coûtent qu'à cause des frais qu'elles occasionnent.

Les pâturages du Mont d'Or sont secs, mais les herbes en sont savoureuses ; ils sont plus arides aux environs de Saint-Claude et plus abondans près de Pontarlier.

La quantité de fromage qui se fabrique dans les montagnes du Jura, s'élève à 11 ou 1200 milliers de livres ; et il seroit dangereux d'étendre davantage ce genre de fabri-

cation ; car on ne pourroit le faire qu'en défrichant des forêts pour les changer en pâturages.

Les fabriques de fromages du Jura sont de deux sortes ; 1<sup>o</sup>. celles qu'on nomme grosses granges ; elles appartiennent à des propriétaires particuliers. On y entretient 40 ou 60 vaches, et on y fait 5 à 6 milliers de fromage durant l'été. C'est ordinairement vers la fin de Floréal que les propriétaires de ces fruitiers conduisent le bétail sur les pâturages. 2<sup>o</sup>. Les fruitières d'association ; elles se forment par la réunion de plusieurs particuliers, chacun d'eux n'ayant pas un nombre de vaches suffisant pour former une fromagerie. Ces particuliers réunissent leur lait, et le fromage qui en résulte se partage à proportion de la mise que chacun a faite. Ces réunions se forment ordinairement vers le milieu de Floréal et se dissolvent à la fin de Vendémiaire.

Il est assez commun de voir ces fruitières d'association avoir du fromage en plus grande abondance et de meilleure qualité que les grosses granges, et cela parce que chaque particulier n'ayant que peu de vaches peut en prendre un plus grand soin.

Les fromages qui se fabriquent dans les montagnes du Jura sont de deux sortes principales. Le fromage dit *Vachelin*, qui est un fromage façon de Gruyère, et le fromage dit *Sept-Moncel* ; dans le pays de Vaud et à Genève, on connoît ces fromages sous le nom de façon de Gruyère, et de Gex ; les autres espèces de fromages ne s'y fabriquent que par circonstance, et aucun ne forme l'objet d'un établissement particulier. Nous en dirons un mot, lorsque nous aurons parlé des deux espèces principales.

Les propriétaires des vacheries des montagnes du Jura ignorent pendant long-temps la manière de fabriquer le fromage façon de Gruyère. Pour suppléer à leur ignorance, ils prenoient pendant l'été des Gruyérins, qui venoient en foule au printemps à une foire de Pontarlier, où ils se louoient fort cher.

Aujourd'hui on se passe de ces étrangers, et les habitans du pays sont si fort au fait, que les bons fromages Vachelins qu'ils fabriquent peuvent presque soutenir la comparaison avec les meilleurs de Gruyère.

Les personnages principaux d'une fromagerie, sur-tout pour celles où se fabrique le Vachelin, sont : *le Fruitier* qui est l'homme principal, *le Gigne* qui est son aide, et les pâtres.

Après que le gigne et les vachers ont trait les vaches, le lait est passé, puis versé dans des vases larges et peu profonds, afin de faciliter la formation et la levée de la crème. Ces vases sont déposés dans une chambre située au nord, et sur des bancs entre lesquels l'air puisse circuler librement.

La levée de la crème se fait avec modération, moins on en ôte et meilleur est le fromage.

Lorsqu'on veut faire trancher le lait, on le chauffe légèrement, puis on y mélange une petite quantité de présure, suivant que l'expérience l'enseigne ; mais il faut bien se garder de chauffer trop fortement, le caillé se durceroit et donneroit un fromage sec et de mauvais goût. Une trop grande quantité de présure, nuiroit également à la qualité du fromage.

Lorsque le caillé est formé on le débat fortement avec un bâton garni d'épines, et jusqu'à ce que les grumeaux soient réduits en grains anguleux assez durs, un peu élastiques et à-peu-près égaux ; alors on enlève ce caillé, et en



l'enveloppant d'un canevas, on le dépose dans des réseaux ou éclisses qui peuvent se rapetisser à mesure que le fromage s'épure, et on le presse dans ces réseaux à l'aide d'un poids de 40 à 50 livres.

Aussitôt que le fromage est bien épuré, on le porte dans la chambre des fromages, où il est arrangé sur des tables. Là, chaque jour on le retourne en le saupoudrant de sel, jusqu'à ce qu'il en soit saturé, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il n'en absorbe plus.

Pendant ce temps, le fromage fermente (les fruitières appellent cela *cuisson*); il s'y forme ces petits trous qu'on trouve remplis d'eau salée, lorsque le fromage est entièrement fait. Si la fermentation est trop forte, les trous sont très-grands; c'est le contraire si elle est trop foible, les petits trous alors annoncent un fromage aride, maigre et mal fabriqué.

L'époque à laquelle le fromage est fait est très-variable, quelquefois c'est à six mois, d'autres fois à un an. La manière de l'appretter, la qualité du sel, la saison, peuvent, comme la nature du lait et celle des pâturages, influer sur l'époque de sa maturité.

Les fromages Vachelins se persillent généralement par raies, et leur poids est de 40 à 60 livres.

La qualité du sel paroît être extrêmement importante dans la fabrication du fromage. On a vu les qualités de cet aliment changer avec les variations qu'éprouvoient, dans leur fabrication, les salines qui avoient coutume de fournir le sel aux fromageries. Plusieurs expériences, et les observations particulières du C. Droz, portent ce savoir à croire que les sels déliquescents, sont nécessaires à la perfection du fromage. On est d'autant plus porté à le croire, que les Suisses, et les Gruyérins sur-tout, avoient coutume de faire arroser avec les eaux mères, les pains de sel qu'ils faisoient fabriquer pour leurs fromageries, dans différentes salines de France.

Il est à observer que depuis qu'il est possible de se procurer dans le Jura du sel gris à meilleur marché que le sel blanc, les fermiers qui s'en servent par économie, fabriquent des fromages de qualité très-médiocre.

La fabrication du Sept-Moncel diffère de la fabrication du Vachelin en ce que, pour le premier, on fait cailler le lait immédiatement au sortir du pis de la vache, sans le chauffer et sans en ôter de crème; puis après qu'il a été épuré dans les moules où on le met sans le débattre, au lieu de le saler en le saupoudrant de sel, on le plonge dans de la muire où on le laisse fermenter, ensuite on le sèche à la cheminée. Les fromages de cette espèce sont ordinairement moins troués que les Vachelins, ils sont persillés, marbrés et leur poids est de 15 à 20 livres.

On a observé que le Sept-Moncel se fabriquoit mieux sur les montagnes où l'air est vif, que dans un air plus chaud.

La fabrication du Sept-Moncel a un avantage assez grand sur celle du Vachelin, le premier rend plus de fromage que l'autre, ses produits secondaires ont plus de variétés, et sa manipulation coûte beaucoup moins, se faisant par les femmes et les enfans; l'autre, au contraire, exige des fruitiers qui coûtent très-cher; enfin, le Sept-moncel se vend toujours à Lyon cinq pour cent plus que le Vachelin.

Disons actuellement un mot des autres espèces de fromages.

Dans la fabrication du Vachelin, après qu'on a enlevé du lait la partie caséuse, on réunit le petit lait qui s'est

épuré du fromage, à celui qui est resté dans la chaudière; et on le fait trancher une seconde fois pour obtenir le serrat. Pour cet effet, on employe une présure très-forte qui se fait avec du serum aigri, auquel on ajoute du vin blanc et des herbes acides, et qu'on nomme de l'azy. On chauffe de nouveau ce petit lait, il s'élève alors une écume épaisse qui est le serrat. On le met dans des moules de dix à douze pouces de hauteur, dans lesquels il est pressé, lorsqu'il est épuré on le sale et on le sèche. Le fromage qui résulte de ce serrat, et qui ne peut se conserver long-temps, est recouvert de suie, pour le garantir des mouches auquel il est très-sujet.

D'abord que le lait destiné à faire le Sept-Moncel est caillé, il s'élève une écume nommée *caillat*, qu'on enlève pour faire du beurre, puis le petit lait qui reste est porté au frais, là, il se recouvre d'une pellicule qui se lève comme la crème et qu'on réunit au *caillat*. On chauffe ensuite ce petit lait dans une chaudière, et il se forme une nouvelle écume appelée *brèche* ou *grus*, qui sert également à faire du beurre. C'est seulement après avoir ôté du lait ces parties butireuses qu'on fait le serrat; mais aussi le fromage qui en résulte, est-il moindre que celui qu'on obtient du serrat des Vachelins.

L'eau verte qui reste enfin, est employée à nourrir des cochons.

Dans les petites granges qui ne sont pas dans une situation propre à faire du bon Sept-Moncel, on rente le fromage du lendemain sur celui de la veille, après l'avoir piqué, et saupoudré de charbon de sapin pilé et tamisé.

On fait vers Pontarlier et au Mont d'Or des fromages de boîte, dits gras ou de crème. On en fait également à Bonnevaux, qu'on connoît sous ce dernier nom: ils doivent être mangés après quelque mois, autrement ils se durcissent; on les dit préférables à ceux de Brie.

Pour faire ces fromages gras, on caille le lait, comme pour le Sept-Moncel, au sortir du pis de la vache, et on employe de la présure qui ait au plus huit jours; vieille, elle donneroit au caillé un goût de force désagréable. On met ensuite le caillé dans un moule à haut bord, cuillerée par cuillerée, et sans le brouiller; on le laisse s'épurer de lui-même, et sans le presser, seulement on facilite l'épuration en retournant souvent le moule. Après que le fromage s'est affaissé de trois ou quatre pouces, on l'enveloppe d'écorce et on le sale, mais légèrement, avec du sel pulvérisé, en ayant soin, pendant quinze jours, de le tourner et de le retourner souvent. Après cette époque il se ramollit et devient comme de la crème; cet état de mollesse ne dure que trois semaines après lesquelles il jaunit, se durcit et prend un goût fort et désagréable.

On fait également des fromages *Chevrotins*, qui sont gros comme ceux de *Maroles*; mais cette fabrication n'est en usage que dans les petites granges qui ont besoin de vendre chaque semaine.

Tandis que les vaches sont à l'écurie, soit après qu'elles y sont rentrées et qu'elles ne sont pas encore tarées, soit après qu'elles ont fait leurs veaux, on fabrique des fromages dits *Tomes*, qui sont toujours de petite qualité, ainsi que les *Têtes de moine*, et des autres fromages de cette nature.

Les fromages Vachelins sont envoyés à Paris ou à Orléans, et le Sept-Moncel à Lyon. Les autres fromages se mangent ordinairement dans le pays.