

ENCYCLOPÉDIE

ŒCONOMIQUE, OU SYSTÈME GÉNÉRAL I. D'ŒCONOMIE RUSTIQUE, CONTENANT

Les meilleures pratiques pour fertiliser les terres, & tirer parti des marais, des communes, des montagnes, des eaux, des denrées & des animaux tant sauvages que domestiques.

ON Y TROUVE

Les connoissances les plus essentielles sur la culture & les usages des herbages, des fens & des arbres; sur les instrumens pour toute sorte de culture; sur les labours, les engrais de toute espece; sur le choix & la préparation des grains, l'irrigation, le mélange des terres; sur l'exploitation des mines; sur les insectes utiles & nuisibles; sur les vers à soie & les abeilles; sur le choix, l'usage, l'entretien, les maladies & les remèdes du bétail & de la volaille; sur la chasse & la pêche; sur l'influence des météores & du climat, &c.

II. D'ŒCONOMIE DOMESTIQUE, CONTENANT

La conservation des grains, des fleurs, des fruits & des légumes; la construction des granges, des greniers, des caves, des laiteries & des fruiteries; la maniere de faire toutes sortes de fromages, de liqueurs, de compotes, de pâtes, de parfums, de confitures, de raisins, de glaces & autres choses d'office; la préparation du pain & des alimens, du lin & du chanvre; les embellissemens des jardins, &c.

AVEC

Une idée générale & suffisante des arts qui ont un rapport direct à ces divers objets.

III. D'ŒCONOMIE POLITIQUE, CONTENANT

Les vrais principes des rapports de l'industrie & du commerce avec l'Agriculture, & de l'influence de la police des Etats sur cet art.

Ouvrage extrait des meilleurs livres qui ont paru jusqu'à ce jour sur ces matieres, traitées chacune par des personnes instruites principalement par une constante expérience: le tout revu par quelques membres de la Société Œconomique de BÉRNE.

T O M E S E P T I E M E .



Y V E R D O N ,

M. D C C. L X X

FROMAGE ; en latin ! *Caseus*. On nomme ainsi du lait qu'on a fait cailler , ou coaguler , & dont on a séparé tout ce qui étoit séreux. Il y a des *fromages mous*, de *secs*, de *durs*, d'*écrémés* que quelques - uns nomment *à - la - pie*, ou *alepie* ; & des *fromages non écrémés*, autrement *fromages à la crème*.

Pour avoir d'excellens fromages, il faut non-seulement que le lait soit bon , mais aussi que
que

que la présure, ou autre substance coagulante, soit bien conditionnée & bien employée.

Pour faire la Présure. Prenez la caillette d'un veau, qui n'ait jamais eu d'autre nourriture que le lait pur : tirez - en de petit grumeaux de lait caillés, que vous y trouverez ; & que vous éplucherez bien, en ôtant les poils que le veau a avalés en tétant ou se léchant. Lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche à mesure que vous les manierez ; & les mettez dans un linge bien blanc, pour les essuyer un peu. Prenez aussi la caillette, lavez - la de même ; & la raclez fort nette ; retournez - la pour y remettre ces grumeaux ; salez - les comme il faut : suspendez le tout ; & mettez au - dessous, un pot pour recueillir l'eau salée qui en tombera. C'est cette eau qu'on appelle *Présure*. Vous la laisserez ainsi travailler pendant quelques jours ; puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin.

Plus on garde la présure ; meilleure elle est, parce que son acide se fortifie.

Quand on veut se servir de la présure, on en prend dans une cuiller ; on la délaie avec un peu de lait ; puis on la jette dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages. Voyez *PRÉSURE*. Un demi - gros de présure suffit pour plusieurs pintes de lait.

Sur les montagnes de Suisse on fait aigrir du petit lait dont on emplit un tonneau. On s'en sert pour faire cailler le lait.

Pour faire de bons Fromages. Il faut prendre le lait tout récemment trait ; le couler

mettre de la présure , & remuer le tout pendant quelque tems avec une grande cuiller. Ce lait étant pris , on tire le caillé avec la cuiller à écremer ; & on le met dans des éclisses ; qu'on appelle en quelques pays *chasserons* , *chassières* , *cagerets* , *formes* ou *châsses*, pour le laisser égoutter. On le laisse plus ou moins dans les éclisses, selon qu'on veut qu'il soit égoutté. Pour accélérer l'écoulement du petit - lait on met l'éclisse sous une presse.

2. Prenez à midi la crème du lait qui a été tiré le matin , avec autant de lait tout chaud ; mêlez - les ensemble , & mettez - y un peu de présure , que vous délayerez avec de l'eau salée ; jetez - la dedans ce lait , remuez le tout ensemble , & le laissez reposer une heure. Après cela , mettez - le dans les éclisses , & ne le gardez que vingt - quatre heures pour le bien faire cailler.

Le printems est la saison la plus propre pour faire ces sortes de fromages.

Crème en Fromage. Voyez sous le mot **CREME.**

Les *fromages* qu'on appelle *communs* , sont ceux dans lesquels on met de la présure après en avoir tiré la crème , & qu'on peut aussi nommer *Fromages de ménage*. La coagulation de ce lait se fait plus facilement que celle du lait tout chaud. Ces fromages communs servent à la nourriture de la maison , ou à envoyer au marché. On peut aussi les saler , ensuite les faire sécher : par ce moyen on les conserve pour l'hiver.

Bons Fromages pour garder. Il faut, lorsque le lait est encore chaud, y jeter de la présure délayée; & quand il est pris, le dresser dans des éciasses. Lorsque ces fromages seront bien égouttés, on les transportera dans la fromagerie, on les salera par dessus, & on les laissera reposer jusqu'au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes; puis on les retournera pour les saler de l'autre côté, ce qu'on répétera jusqu'à ce que le sel ait pénétré dans l'intérieur.

Si le lait, dont on voudra faire les fromages, étoit froid, on le mettroit sur la cendre chaude; pour observer ensuite ce qui vient d'être dit.

Pour affiner les Fromages. 1. On les trempe dans de l'eau salée; on les enveloppe de feuilles d'orme, ou d'ortie; & on les met dans un vaisseau, de manière qu'ils se communiquent réciproquement leur humidité.

2. Entourez vos fromages avec de la paille d'avoine; & mettez-les dans des armoires à la cave, sur des tablettes sans qu'ils se touchent.

Fromage de Gruyeres, ou de Suisse. Manière de le faire. Les Suisses font un grand débit de fromages. Ils en envoient beaucoup à Lyon: d'où on les distribue dans presque toutes les provinces de France. Voici de quelle manière ils fabriquent ceux qu'ils envoient en France, & qu'ils appellent *Fromages du premier lait*. Premièrement; ils préparent la présure, qui sert à faire fermenter le lait. Pour cela ils prennent des caillettes de veau, & après les avoir bien lavées, ils les remplissent d'air, & les font sé-

cher promptement à la cheminée. Quand elles sont suffisamment seches, ils mettent dans un vaisseau de bois de figure ovale, garni de son couvercle, environ une pinte, mesure de Paris, d'eau un peu plus que tiède; & y jettent la moitié ou le tiers d'une caillette, selon qu'elle est plus ou moins grande; mais auparavant ils ont grand soin de la laver dans l'eau fraîche, & d'y envelopper une bonne pincée de sel. Ils laissent cette caillette ou veffre dans le vaisseau pendant vingt-quatre heures, afin que l'eau chaude puisse en attirer toute la vertu, & s'imprégner du sel qu'on y a mis. Cette présure peut se garder dix ou douze jours, au bout desquels il faut en faire de nouvelle; parce que si on gardoit plus long-tems cette eau fermentée, elle deviendroit trop forte, & gâteroit les fromages.

A l'égard du lait dont on fait le fromage, il doit être nouvellement trait, & s'il n'étoit pas assez chaud, il faudroit faire un peu de feu sous la chaudiere où on l'auroit mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui convient. Alors on y jette environ un demi-fetier de présure, plus ou moins, selon la quantité de lait: & après avoir bien mêlé le tout ensemble, par le moyen d'une grande cuiller plate à long manche, on ôte la chaudiere de dessus le feu, & on laisse reposer jusqu'à ce que le lait soit entièrement pris & caillé; ce qui se fait ordinairement en moins d'une demi-heure. Ensuite on le détache doucement & adroitement des bords de la chaudiere; avec la

grande cuiller, & lorsqu'il est bien détaché, on prend un autre instrument, que l'on nomme *spatule*, lequel est un petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé proprement, & garni depuis le bas jusques vers le milieu avec une certaine quantité de branches ou rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur; lesquels sont quelquefois retroussés & rentrés dans le bois, en forme de demi-cercles. On se sert de cet instrument pour tourner le caillé d'abord doucement, & ensuite plus fort, augmentant toujours par degrés de force & de vitesse, jusqu'à ce que le caillé soit entièrement dépris & désuni. Après quoi on remet la chaudière sur le feu; & on chauffe le caillé en forte qu'on y puisse souffrir le bras. Pendant tout ce tems, on tourne continuellement avec la spatule: & si la chaleur devient trop grande, on descend la chaudière, en continuant toujours à tourner pendant une demi-heure, & quelquefois plus, selon qu'on juge à propos de rendre le caillé plus ou moins épais. On le laisse reposer en cet état: & quand on voit qu'il s'est précipité & rassemblé tout en masse au fond de la chaudière, deux hommes prennent un morceau de grosse toile claire, comme du canevas; & l'ayant fait passer adroitement par-dessous le caillé, ils le tirent de la chaudière; & le mettent avec la toile, dans une forme qui est placée sur une espèce de pressoir. Cette forme est un grand cercle de bois, de la hauteur dont on veut que le fromage soit: il y a des crans ou crochets disposés

autour de sa circonférence , à cinq ou six pouces les uns des autres ; qui servent à l'élargir ou diminuer à proportion du diamètre qu'on veut donner au fromage. L'ayant placé dans la forme , on met par - dessus une planche bien nette & bien polie ; & sur cette planche une pierre qui pese vingt - cinq à trente livres : & quand on s'appërçoit que la planche touche au haut de la forme , on ôte le fromage pour le resserrer d'un cran. La forme étant resserrée , on enveloppe le fromage d'un nouveau morceau de toile bien net ; on le remet dans la forme avec la planche , & deux pierres par - dessus , de la pesanteur de quarante - cinq à cinquante livres chacune , pour faire égoutter le fromage plus promptement. On continue d'heure en heure , retirant le fromage de la forme , qu'on resserre aussi d'un cran ; & changeant à chaque fois de nouveau linge qui soit bien net & bien sec. On retourne aussi le fromage le dessus dessous. La même chose se réitère douze ou quinze fois , en augmentant toujours le poids qu'on met sur la planche ; en sorte que les dernières pierres pesent quelquefois jusqu'à cent cinquante livres.

Quand le fromage est bien égoutté , & qu'il ne mouille plus le linge qui l'enveloppe , on le met sur une planche dans l'endroit destiné pour les fromages , & on prend garde qu'ils ne se touchent , quand il y en a plusieurs & qu'ils sont nouveaux. Ensuite on prend du sel bien sec , & pilé le plus menu qu'il est possible : on en jette environ deux pincées sur chaque fro-

mage ; & une heure ou deux , après que le sel est fondu , on frotte exactement le fromage tout autour : puis l'ayant laissé sécher pendant une ou deux heures , on l'entoure de sangles , faites d'écorce ou de bois de sapin , les serrant le plus fortement qu'il est possible , & poussant ensuite les fromages les uns sur les autres à l'endroit où elles se croisent , afin de les retenir .

Le lendemain on les dessangle ; & après les avoir essuyés , aussi bien que la planche , on sème encore sur les pains de fromage deux pinçées de sel . On continue ainsi pendant six semaines , jusqu'à ce qu'ils soient salés suffisamment : ce qu'il est aisé de connoître , soit par la sonde , soit quand on s'aperçoit qu'ils n'attirent plus le sel . Enfin on laisse sécher tout - à - fait les fromages ; & on les met dans des caisses , ou tonnes , pour les transporter où on le juge à propos .

Il faut une excessive propreté dans les ustensiles dont on se sert pour faire le fromage & dans ceux qui le fabriquent . Voyez ci - dessous ce qui est dit du fromage de Roquefort .

Manière de faire le second Fromage , de Gruyères ; auquel on emploie le petit lait , l'azi , & le sel . On met sur le feu tout le petit lait qu'on a tiré du premier fromage : & lorsqu'on s'aperçoit qu'il se forme un cercle d'écume tout autour de la chaudière , on y jette deux ou trois pintes de bon lait qu'on a réservé exprès de la traite ; c'est ce qui s'appelle *Blanchir le lait* . Ensuite , faisant un grand feu , on le fait bouillir fortement ; & pour lors , on en

tire une certaine quantité, dont on se sert le lendemain pour faire de nouveau fromage. Puis on prend du petit lait froid, réservé de la veille, & on le jette dans la chaudiere, avec environ trois chopines d'azi. L'Azî n'est autre chose que du petit lait qu'on fait aigrir dans un vaisseau de bois, en y mêlant de fort vinaigre, & le laissant reposer pendant dix jours.

Adm. - *tôt le lait se coupe*, c'est-à-dire, se divise en deux substances : dont l'une qui est fort claire & fort aqueuse ne sert qu'à la nourriture des bestiaux ; l'autre qui est plus épaisse, est propre à faire le second fromage. Elle se change en caillé, & s'élève au dessus de la substance aqueuse, en forme de mousse blanche. Quand le fromage est monté & qu'il commence à jeter quelques bouillons d'écume hors de la chaudiere, on l'ôte de dessus le feu, & on l'enlève avec une écumoire ; puis ayant mis un morceau de toile claire dans les formes, on y met le fromage, avec une planche & une pierre par dessus, de même que nous l'avons marqué en parlant de la fabrique du premier fromage. On le laisse égoutter du matin au soir, ou du soir au matin, en resserrant de tems en tems les formes. Lorsqu'il est suffisamment égoutté, on l'ôte de la forme, & on le met sur une planche, ou sur des bouts de planches disposés exprès, pour le saler : ce qui se fait en mettant par dessus, environ l'épaisseur d'un doigt de sel. Deux ou trois jours après, le sel étant fondu, on retourne les fromages

fens dessus dessous, pour leur donner une seconde couche de sel égale à la première; & aussi tôt que le second sel est fondu, on les frotte avec de l'eau où l'on a détrempé du charbon pilé, jusqu'à ce qu'ils soient bien noirs: alors enfin on les met sur des planches dans un lieu sec, ayant soin de les retourner tous les deux jours; sans quoi ils s'attacheroient, & il seroit très-difficile de les détacher sans les rompre. Quand ils sont parfaitement secs, on les envoie de côté & d'autre dans le pays. Cette sorte de fromage ne se porte point en France, mais se consomme entièrement dans la Suisse. On lui donne le nom de *Sert faté*. On en mange aussi du frais qui ne se sale ni ne se sèche. On le mange mou, soit seul, soit avec du beurre ou délayé dans de la crème: ou on le fricasse & on y ajoute une sauce au lait avec de fines herbes.

On commence à travailler au fromage de Gruyeres vers le mois de Mai; & l'on finit à-peu-près au même temps dans le mois d'Octobre. Pour faire deux fromages du premier lait, chaque jour; il faut traire de cinquante ou soixante vaches. Pour en faire trois en deux jours; il faut trente à quarante vaches. Et pour en faire un seulement par jour, il en faut depuis vingt-cinq; jusqu'à trente.

La traire des vaches se fait deux fois le jour; la première sur les quatre ou cinq heures du matin; & la seconde, à trois ou quatre heures du soir. Un homme médiocrement fort peut traire depuis douze vaches jusqu'à vingt.

fromage. Elle peut se conserver un mois sans se corrompre. Mais on la renouvelle tous les quinze jours dans la crainte qu'elle ne devienne trop forte.

On en met dans la chaudiere une dose proportionnée à la quantité du lait. Trop ou trop peu dérangeroit l'opération. Dès que la présure est dans la chaudiere, on remue bien le lait avec une écumoire à long manche : puis on laisse reposer le mélange, & dans moins de deux heures, le lait est entièrement caillé.

Pour lors une femme se lave les bras, & les plonge dans le caillé, qu'elle tourne sans interruption en différens sens jusqu'à ce que tout soit brouillé. Elle otoise ensuite le bras, & applique ses mains successivement sur toutes les portions de la surface du caillé, en le pressant un peu vers le fond de la chaudiere ; & cela pendant trois quarts d'heure : au moyen de quoi le caillé se prend de nouveau, & forme une espece de pain qui se précipite au fond de la chaudiere, que deux femmes levent alors pour verser adroitement le petit lait dans un autre vase. L'une d'elles coupe ensuite le caillé par quartiers avec un couteau de bois, & les transporte de la chaudiere dans une forme placée sur une espece de pressoir. La Forme ou éclisse est une cuvette de bois de chêne, cylindrique, dont la base est percée de plusieurs trous qui ont une ou deux lignes de diametre. On se sert de formes plus ou moins larges, & hautes, selon la grandeur qu'on veut donner au fromage.

En mettant le fromage dans la forme, on le presse autant qu'il est possible, & on en remplit la forme jusqu'à ce qu'elle soit bien comble. Pour le faire égoutter, on le presse fortement, soit avec une presse ordinaire, soit avec des planches bien unies que l'on charge d'une pierre qui pèse environ cinquante livres. Le fromage demeure environ douze heures dans la forme : pendant ce tems on le tourne d'heure en heure, en sorte que le dessus vienne au dessous. Quand il ne sort plus de petit lait par les ouvertures de la forme, on en tire le fromage ; on l'enveloppe d'un linge pour l'essuyer ; & on le porte à la Fromagerie, qui est une chambre où on fait sécher les fromages sur des planches bien exposées à l'air & rangées à différens étages le long des murs. Afin que les fromages ne se gâtent pas en séchant, on les entoure de sangles faites de grosse toile, qu'on serre le plus fortement qu'il est possible. On les range ensuite à plat sur les planches à côté les uns des autres, & jamais l'un sur l'autre, 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 tems, les tourner & retourner au moins deux fois par jour. On a encore soin de frotter, essuyer, & souvent de tourner les planches. Sans ces précautions les fromages s'aigriroient, ne se coloreroient pas dans les caves, s'attacheroient aux planches, & se romproient ensuite quand on voudroit les détacher.

Dès que les fromages sont secs, on les porte dans les caves de Roquefort : où on commence par les saler. On y emploie du sel de Peccais, broyé dans des moulins à bled : celui de soude a gâté le fromage quand on a voulu s'en servir ; & des troupeaux auxquels, par une économie mal-entendue, quelques particuliers donnerent du sel de verrerie au lieu de celui des salins de Peccais, maigriront considérablement ; & leur laine devint brûlée & de très-mauvaise qualité. On jette donc d'abord sur une des faces plates de chaque fromage, le sel de Peccais, moulu & pulvérisé. Vingt-quatre heures après on les tourne, pour jeter sur l'autre face une même quantité de sel. Au bout de deux jours, on les frotte bien tout autour avec un morceau de drap ou de grosse toile ; & le fut lendemain on les racle fortement avec un couteau. Ces raclures servent à composer une espece de fromage en forme de boule, qu'on nomme *Rhubarbe*, & qui se vend dans le pays trois ou quatre sols la livre.

Après ces opérations on met huit ou douze fromages en pile, & on les laisse quinze jours de la sorte. Au bout de ce tems, & quelquefois plus tôt, on apperçoit à leur surface une espece de mousse blanche fort épaisse, longue d'un demi-pied, & une efflorescence en grains dont la couleur & la forme ressemblent assez à de petites perles. Ayant raclé de nouveau pour enlever ces matieres ; on range les fromages sur des tablettes qui

font dans les caves. On renouvelle ces procédés tous les quinze jours , ou même plus souvent , dans l'espace de deux mois. Durant cet intervalle la mousse paroît successivement blanche , verdâtre , rougeâtre ; enfin , les fromages acquierent cette écorce rougeâtre que nous leur voyons. Ils sont alors assez mûrs pour être transportés aux endroits où s'en fait le débit.

Le bon fromage de Roquefort doit être frais, d'une saveur douce & agréable , bien persillé , c'est - à - dire , parsemé de veines bleuâtres par son intérieur. Ils sont tous plats & orbiculaires. Leur épaisseur dépend , comme nous l'avons dit , de la forme dans laquelle ils ont été faits : elle va d'un pouce à plus d'un pied ; & leur poids , de deux à quarante livres.

Le petit lait , qui s'étoit séparé du fromage dans la chaudiere , sert à faire des *Recuites*. On le met sur le feu : & à mesure qu'il s'échauffe , la surface & le tour de la chaudiere se chargent d'une écume blanche où sont mêlées quelques parties caseuses : on les enlève ainsi que l'écume , pour les jeter. Ce petit lait étant ainsi purifié , on y répand deux livres de lait , qu'on a eu soin de garder de la traite. On entretient le feu sous la chaudiere , en sorte que la liqueur ne bouille pas. Quelques instans après , ce mélange se divise en une sérosité limpide , & une substance coagulée , qui s'élevant peu à peu & par masses couvre enfin toute la superficie de la partie séreuse. Dès qu'elle est rassemblée à l'épaisseur

d'environ deux pouces, les recuites se trouvent formées. On ôte alors la chaudiere de dessus le feu ; & les tirant avec une écumoire un peu grande, on les met dans des écuelles. Ça met a bon goût, & sert de nourriture aux habitans du Larzat & des environs, pendant la saison du lait. Comme elles s'aigrissent en vingt-quatre heures, les particuliers vendent à ceux qui n'en ont point, celles qu'ils ne peuvent consommer : & le prix est ordinairement le même que celui du fromage frais du pays.

Après avoir ôté les recuites de la chaudiere, on jette des morceaux de pain, & deux ou trois recuites mises en réserve, dans la partie aqueuse qui y reste ; & on fait bouillir le tout. C'est une des principales nourritures que l'on donne aux domestiques & aux gens les plus grossiers de la campagne.

Dans l'arrière saison, lorsque les brebis ne donnent pas dans un jour assez de lait pour faire des fromages un peu grands, on le garde d'un jour à l'autre : & pour empêcher qu'il ne s'aigrisse, on le coule dans une chaudiere ; on l'approche du feu, & on le fait chauffer jusqu'à ce qu'il soit près de bouillir. Le lendemain, après avoir enlevé avec une écumoire les parties butireuses qui se sont amassées à la surface, on mêle ce lait avec celui qui est nouvellement tiré, on y jette la présure ; & on fait le fromage comme ci-dessus. Mais comme ce mélange ne produit jamais qu'un fromage inférieur en bonté & délicatesse

délicatesse, on ne pratique cette méthode que le moins qu'on peut. La crème qu'on enlève de dessus le lait du jour précédent, forme un beurre exquis, lequel se vend sous le nom de *Crème de Roquefort*.

Composition du fromage aux herbes appelé en Suisse Schabzieguer.

De la plante. Il faut en semer la graine au printemps dans un lieu chaud & abrité. Les plantons feront sarclés jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à leur force. Dans le tems même de la fleur, dès que les plantes commencent à jaunir au pied, on les coupe & on les suspend à l'ombre pour les sécher, au point de pouvoir avec la main les réduire en poudre. On a soin de conserver cette poudre & de la préserver de l'évaporation. Les plantes destinées pour la graine sont laissées en terre jusques à sa maturité.

Composition du Fromage. Prenez le seré d'un lait écrémé après en avoir exprimé le petit lait, vous le placez dans un lieu chaud, jusqu'à ce qu'il fermente au point de donner une forte odeur; quand les vers commencent à s'y engendrer, vous le foulez sous la meule, & après y avoir mêlé la poudre de l'herbe, & le sel proportion convenable, vous continuez la même opération jusqu'à ce que la pâte éclate avec un petit ptillement sous la meule; alors vous la mettez dans la forme en la pressant & la serrant avec un piston. Elle restera dans cet état huit à dix jours pour prendre

la consistance nécessaire. Vous placerez ensuite le fromage sur une planche où vous le retournerez chaque jour pour prévenir de nouveaux vers. S'il se fend par trop de siccité, on le baigne dans de l'eau tiède jusques à ce qu'on puisse fermer la fente avec la pâte même du fromage. La proportion de la poudre d'herbe est de trois quarts de mesure ou quarteron de Berne, & d'un huitième de sel sur un quintal de seré. La dose peut, au reste, être un peu augmentée ou diminuée suivant la diversité des goûts.

Propriétés du Fromage. Le fromage est un aliment solide, d'un suc épais & grossier, qui nourrit beaucoup. L'excès n'en vaut rien; parce qu'il cause des indigestions & obstructions: au contraire si on en mange avec modération, il peut aider beaucoup à la digestion, en faisant fermenter les autres alimens. En général, pour être sain, le fromage ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Le fromage de brebis se digère plus facilement que celui de vache; mais il n'est ni si nourrissant, ni généralement si agréable. Celui de chevre est moins estimé, quoiqu'il se digère très-facilement, & soit délicat, sur-tout lorsqu'il est nouvellement fait: on le nomme *Chevroton*. Voyez AGACEMENT. TARTE.

On dit que l'œuf a la propriété de dissoudre le fromage.

Le meilleur fromage d'Angleterre vient de Cheshire, de Gloucester ou de Warwickshire. Il faut choisir celui qui a la côte rude & humide. Si cependant elle étoit trop humide, il s'y engendreroit des mites. Le plus excellent a toujours un bel œil jaunâtre, & la pâte serrée.

Le Parmesan ou Fromage de Milan, n'est communément d'usage que pour la cuisine; où on le rape. On en met, par exemple, dans la sauce des cardes d'artichauts.