

**LES LOISIRS**  
DU  
**CHEVALIER D'EON**  
*DE BEAUMONT,*  
Ancien ministre plénipotentiaire de France,  
SUR  
*Divers sujets importants d'administration, &c.*  
PENDANT  
SON SÉJOUR EN ANGLETERRE.

---

*Eruditio inter prospera ornamentum, inter adversa refugium.*  
LAERTIUS.

---

TOME NEUVIEME.



**A A M S T E R D A M.**

---

M. DCC. LXXV.

## S E C T I O N III.

*Sur la salaison des fromages.*

**L**E sel dont j'ai parlé à la fin de la section précédente, est meilleur que le sel marin ordinaire pour la salaison des fromages à la façon de Suisse, parce qu'il est, *dit-on*, plus doux & plus pénétrant; c'est ainsi du moins qu'on l'a décidé, en se fondant sur l'expérience ou le préjugé. Je ne m'amuserai pas à rechercher si la vérité ou l'erreur y a donné lieu : mais il est sûr qu'il sale près de moitié moins que le sel de mer, à volume égal, parce qu'il est de près de moitié moins pesant; & d'ailleurs quoique ces deux sels soient le même sel, cependant il peut se rencontrer quelque différence entre leurs effets, procédante de celui de l'ébullition.

Quoi qu'il en soit, l'expérience semble avoir décidé que le sel de mer étoit moins propre à la salaison des fromages, façon de Gruyere, que celui formé avec les eaux des sources salées, parce que, *dit-on*, le sel de mer en desseche d'abord la superficie; il en réunit & resserre trop tôt les pores; les parties salugineuses ne peuvent plus pénétrer jusqu'au centre du fromage; la peau se racornit & durcit; ce qui en est proche est âcre & trop salé, pendant que le milieu est souvent rempli de vers: accidents qui n'arrivent pas aux fromages salés, suivant l'art, avec le sel provenant des sources salées. On trouve en effet ces

derniers également salés dans toutes leurs parties, & bien conservés, même au bout de 60 & de 80 ans; étant fort ordinaire en Suisse d'en avoir de cet âge, qui n'ont d'autre marque de leur vieillesse qu'une couleur tirant sur le roux ardent, & un goût piquant.

De ce qui vient d'être dit, il résulteroit que, pour compter sur le succès de la fabrication du fromage que l'on voudroit établir à la façon de Gruyere, il faudroit nécessairement y employer du sel de Comté: mais comme si l'endroit étoit éloigné, comme l'Auvergne ou autre province de pareille distance, le sel reviendroit avec l'achat & la voiture à 12 ou 15 liv. le quintal, & que le sel de mer pourroit s'acheter à meilleur marché dans le pays, je crois qu'on pourroit éviter cette dépense & avoir le même succès, en prenant les précautions suivantes.

En partant du principe qui est établi, c'est-à-dire, que le sel gemme & les deux autres espèces de sels sont les mêmes, on pourroit faire, avec du sel de mer, un sel évaporé qui auroit les mêmes qualités que celui de Salins.

Il ne s'agiroit pour cela que de faire dissoudre le sel de mer dans de l'eau commune, puiser la dissolution, en observant de ne point ébranler le limon déposé au fond de la dissolution, de la faire évaporer comme il se pratique à Salins, d'avoir soin de l'écumer, & de n'y laisser aucune impureté apparente; ce qui s'appelle raffiner le sel, & ce qui est fort commun dans les Pays-Bas & fort lucratif pour les raffineurs. L'on auroit par ce moyen un sel, tel que l'on prétend qu'il le faut pour la salaison des fromages.

La tentative peut s'en faire aisément, & si elle répond à l'espérance, comme on n'a point lieu d'en douter, rien de plus facile que de l'exécuter en grand, & de faire passer où l'on voudra quelques ouvriers cuiseurs des salines de la Comté.

Cette préparation consommera du bois ; mais l'usage de cette espece de sel se trouvant borné à la salaison des fromages, l'objet n'en sera pas considérable ; & si l'on prévoyoit qu'il pût intéresser l'approvisionnement de quelques villes, alors comme le sel de mer se trouve également partout, & que rien ne détermine l'emplacement de la raffinerie, on pourroit choisir le canton le mieux fourni de bois, & même la placer au milieu de quelque forêt.

Je n'ai pu me refuser à cette digression, parce qu'elle s'est présentée sous une apparence d'utilité, que je n'ai pas cru devoir rejeter.

---