

DICTIONNAIRE ÉCONOMIQUE
CONTENANT DIVERS MOYENS
D'AUGMENTER SON BIEN,
ET
DE CONSERVER SA SANTÉ

AVEC PLUSIEURS REMÈDES ASSUREZ ET ÉPROUVEZ, POUR UN TRÈS-grand nombre de Maladies, & de beaux Secrets pour parvenir à une longue & heureuse vieillesse.

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guérir & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques; comme Brebis, Moutons, Bœufs, Chevaux, Mulets, Abeilles, & Vers à soie.

Différens Filets pour la Pêche de toutes sortes de Poissons, & pour la Chasse de toutes sortes d'Oiseaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vignes, les Arbres; comme aussi la connoissance des Plantes des Pais Etrangers, & leurs qualitez spécifiques, &c.

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; de filer le Cotton, de faire à peu de frais des Pierreries artificielles, fort ressemblantes aux naturelles; de Peindre en Mignature sans sçavoir le dessin, & travailler Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'usage de ce Pais, & pour l'Espagne, &c.

Les Moyens dont se servent les Marchands pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chèvres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Commissionnaires; Magistrats, Officiers de Justice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun pourra se convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui peut lui convenir, chaque chose étant rangée par ordre alphabétique comme dans les Dictionnaires.

Par M. NOEL CHOMEL, Prêtre; Curé de la Paroisse de Saint Vincent de Lyon.

Quatrième Edition, revue, corrigée & augmentée d'un très-grand nombre de nouvelles Découvertes & Secrets utiles à tout le monde, par M. P. DANJOU, Prêtre.

Enrichie d'un grand nombre de Figures.

**TOME PREMIER:
A PARIS,**

Chez la Veuve ÉTIENNE GANEAU, rue Saint Jacques, près la rue du Plâtre aux Armes de Dombes.

MDCCLX

(1740)

FROMAGE. Les fromages se font avec le lait, qu'on fait coaguler ou cailler, comme on le dira dans la suite. On distingue diverses sortes de fromages. Il y a des fromages mous, des fromages secs, des fromages durs, des fromages écramés, ou alepie, & des fromages non écramés.

Pour avoir d'excellens fromages, il faut non seulement que le lait soit bon, mais aussi que la présure soit bien accommodée. Voici la manière de la bien apprêter.

1243

Pour faire la présure, prenez les caillettes de veau qui n'ait pris autre nourriture que le lait pur, tirez-en de petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez & que

vous éplucherez bien, ôtant les poils que le veau a avalés en tétant; lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche à mesure que vous les maniez, & vous les mettez dans un linge bien blanc, pour les essuyer un peu. Prenez aussi les caillettes, lavez-les de même, & raclez-les fort nettes, retournez-les pour y remettre dedans ces grumeaux, salez-les comme il faut, pendez le tout en l'air & mettez dessous un petit pot pour recueillir l'eau salée qui en tombera. Servez-vous-en pour faire prendre votre lait, cela fait merveille; & c'est cette eau qu'on appelle *présure*.

Mais avant que d'en prendre, vous la laisserez ainsi assaisonner quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin.

Quand on voudra se servir de cette présure, on en prendra dans une cuiller, on en délayera avec un peu de lait, puis on la jettera dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages.

Pour faire de bons fromages.

Il faut prendre le lait tout chaud venant de la vache, & le couler, puis mettre de la présure dedans, en remuant le lait quelque-tems avec une grande cuiller. Ce lait étant pris, on tire le caillé avec la cuiller à écramer, & on le met dans des éclisses, formés ou chassérons, qu'on appelle en quelques pays, pour l'y laisser égoutter son petit lait, d'où on le tire suivant que l'on veut qu'il soit plus ou moins égouté.

Pour les fromages qu'on appelle communs, ce sont ceux dans lesquels on met de la présure après en avoir tiré toute la crème, & qu'on peut aussi nommer *fromages de ménage*. La coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'à celui des fromages qui se forment avec le lait tout chaud, à cause du trop de graisse qu'il y a, ce qui les oblige à se répandre de tous côtés. Ces fromages communs servent à la nourriture de la maison, ou pour les envoyer au marché, ou bien pour les saler; ensuite on les fait sécher, & par ce moyen on les conserve pour l'hiver.

Pour faire des fromages de garde qui soient excellens,

Il faut, lorsque le lait est encore chaud, y jeter de la présure délayée, & quand il est pris, le dresser dans des formes ou chassérons, & lorsque ces fromages seront bien égoutés, 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, les laissant reposer dans les chassérons jusqu'à ce qu'ils soient durs, après on les mettra sécher à l'air dans une chaudière pour les affermir, on les serrera jusqu'à ce qu'on veuille les faire affiner, & si le lait dont on voudra faire les fromages, étoit froid, on le mettroit sur la cendre chaude pour y observer après ce qui vient d'être dit, pour les fromages communs & de garde; au lieu que pour faire les fromages ci-dessus, on prend le lait sans ôter la crème; on ne dresse ceux-ci qu'après avoir été écramés, pratiquant au reste pour les rendre parfaits, tout ce qu'on a enseigné qu'il falloit faire pour ces premiers.

Pour faire des fromages prompts à manger.

Quelquefois une occasion survient qu'on n'a point de fromage pour servir à ses amis, & qu'on souhaiteroit bien en avoir, il ne sera pas difficile de se contenter là-dessus, du jour au lendemain; vous serez

1244

pleinement satisfait, si vous faites ce qu'on dira ici. Prenez à midi la crème du lait qui a été tirée le matin avec autant de lait chaud, mêlez-les ensemble, mettez-y un peu de présure, que vous délayerez

layerez 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 formes, & ne le gardez que vingt-quatre heures pour le bien faire cailler. On peut dire que vous ferez un excellent fromage, & digne d'être présenté à une compagnie.

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

OBSERVATIONS.

Il y a des vaches qui donnent du lait si gras, qu'on ne peut presque en faire du fromage sans qu'on l'écrame un peu; & il est facile de connoître ce lait aux signes qu'il en donne, & d'abord qu'on s'en sera aperçû, on se mettra en devoir d'en ôter la crème avec la cuiller du pot, après cela les fromages se formeront très-bien.

AUTRE OBSERVATION.

Outre la présure ci-dessus, on peut encore, pour faire ces fromages, se servir de la graine du chardon béni, ou de la fleur de chardon sauvage. Le jus de figuier quand on incise l'écorce de l'arbre encore verte, y réusist très-bien; de même que le gingembre & les œufs de brochet.

REMARQUES.

On a dit ailleurs qu'il n'y avoit rien qui voulût être tenu avec plus de propreté que le lait, & on le repe- te encore ; ainsi qu'il n'y ait point de servante qui s'a- vise d'y toucher, qu'elle n'ait auparavant bien lavé ses mains, & que tous les utensiles servant à la laiterie, ne soient d'une netteté très-grande ; mais sur-tout, que nulle fille ne soit pas assez hardie pour approcher du lait, lorsque la nature lui pousse au dehors cette corruption, dont l'évacuation est réglée ordinaire- ment par les mois, & qu'accompagne toujours un air si infecté qu'il suffit qu'une femme ou une fille en cet état regarde du lait, pour faire qu'il ne puisse point coaguler, lequel se tourne presque en même- tems.

Pour affiner les fromages.

Lorsqu'on juge qu'ils sont assez secs, on les enfer- me dans un endroit, d'où les animaux qui leur sont nuisibles ne peuvent point approcher jusqu'à ce qu'on veuille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y réus- sir, est de les tremper dans l'eau salée & de les en- velopper dans des feuilles d'orme, ou d'ortie, & les mettre dans quelque vaisseau, afin qu'ils se communi- quent leur humidité.

AUTRE MOYEN.

Entourez vos fromages de foarre, d'avoine, & mettez-les dans des armoires à la cave, sur des tablet- tes sans qu'ils se touchent, vous en aurez de la satis- faction.

Fromages de Gruyeres, ou Griens.

La maniere de les faire.

Les Suisses de la petite ville de Griens, dans le Can- ton de Fribourg, font un grand debit de fromages. Il les envoient à Lyon, de-là on les distribue dans presque toutes les Provinces de France. Voici de quel- le maniere ils fabriquent ceux qu'ils nous envoient, & qu'ils appellent fromage du premiers lait. Premie-

1245

Voici comment ils préparent la présure qui sert à fermenter le lait. Pour cela ils prennent des vessies de veau, & après les avoir bien lavées, ils les remplissent d'air & les font sécher sur la cheminée. Quand elles sont suffisamment sèches, ils mettent dans un

vaisseau de bois de figure ovale, garni de ton couver- cle, environ une pinte mesure de Paris d'eau un peu plus que tiède, & ils y jettent la moitié, ou le tiers d'une vessie, 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 tremper la vessie dans le vaisseau pen- dant vingt-quatre heures, afin que l'eau puisse en at- tirer toute la vertu, & s'impreigner 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 nouveau tiré, & d'une chaleur convenable, c'est-à-dire, un peu plus que tiède ; s'il n'étoit pas assez chaud, il faudroit faire un peu de feu sous la chau- diere où on l'a mis, afin de lui donner le degré de chaleur qui convient, auquel étant parvenu, on jet- te environ un demi setier de présure, ou plus, ou moins, selon la quantité de lait qu'on a ; & après avoir bien brouillé & 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 entierement 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, l'on prend un autre instru- ment, que l'on nomme spatule, lequel est un petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé propre- ment & garni depuis le bas jusques vers le milieu d'une quantité de branches, ou de rameaux coupés à deux ou trois pouces de longueur. 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 entierement dépris & rompus ; après quoi on remet la chaudiere sur le feu, que l'on donne au caillé, en- sorte qu'on y puisse souffrir les bras ; pendant tout ce tems-là, on tourne continuellement avec la spatule, & si la chaleur devient trop grande, on descend la chaudiere, en continuant toujours à tourner pendant une demi heure, & quelquefois plus, selon qu'on ju- ge à propos de rendre le caillé plus ou moins gros. En cet état on le laisse reposer, & quand on voit qu'il s'est précipité & rassemblé tout dans une masse au fond de la chaudiere, deux hommes prennent un morceau de grosse toile claire, comme du canevas, & l'ayant fait passer adroitement par-dessous le caillé, ils le tirent hors de la chaudiere, & le mettent avec la toile, dans une forme, qui est placée sur une espece de pressoir. Cette forme est un grand cercle de bois, de la hauteur dont on veut que le fromage soit fait, ayant des crans ou crochets disposés autour de la cir- conférence, distans les uns des autres de cinq ou six pouces, qui servent à l'élargir, ou à la diminuer à proportion du diamètre qu'on veut donner au froma- ge. L'ayant donc placé dans la forme, on met par- dessus une planche bien nette & bien polie, & sur cette planche une pierre qui pèse vingt-cinq à trente livres, & quand on s'apperçoit que la planche touche le haut de la forme, on ôte le fromage pour le resser- rer 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 livre chacune pour faire égoutter le fromage le plus promptement. On continue d'heure en heure, retirant le fromage de la forme qu'on resserre aussi d'un cran et en changeant à chaque fois de nouveaux linges qui sont bien nets et bien secs. 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 qui est destiné pour les fromages, & l'on prend bien 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 fromage, & une heure ou deux après que le sel est fondu, on frotte exactement le fromage tout autour; puis l'ayant laissé sécher pendant une heure ou deux, 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 contre 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 pincées de sel, continuant 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 dans des tonnes pour les transporter où on le juge à propos.

Nous venons de donner la manière de faire le fromage du premier lait, à la façon duquel on n'emploie que le caillé, avec la présure & le sel; il faut maintenant donner la manière de faire le second fromage, auquel on emploie le petit lait, l'azi & le sel.

Fabrique du fromage qui se fait avec 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 grand feu, on le fait bouillir fortement; & pour lors, on en tire une certaine quantité, dont on se sert le lendemain à faire de nouveau fromage. Puis on prend du petit lait froid, réservé de la veille, & on le jette dans la chaudière, avec environ trois chopines d'azi. L'azi 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.

Aussi-tôt le lait se coupe; c'est-à-dire; qu'il 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'éleve au dessus de la substance aqueuse, en forme de petits flocons de neige. Quand le fromage est monté & qu'il commence à jeter quelques bouillons d'écume hors de la chaudière, 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; le laissant égoutter du matin jusqu'au soir, ou du soir jusqu'au matin, en resserrant de tems en tems les formes. Lorsqu'ils sont

suffisamment égoutté, on les ôte des formes & on les met sur une planche ou sur des bouts de planches disposés exprès pour les 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 les retourne

ne sens 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. Car cette sorte de fromage, ne se porte point en France, mais se consume entièrement dans la Suisse.

On commence à travailler au fromage de Griens; environ le quinze Mai, & l'on finit vers la saint Denis au neuvième d'Octobre. Pour faire deux fromages par jour, il faut la traite de cinquante ou soixante vaches; pour en faire trois en deux jours, il faut trente à quarante vaches; & pour en faire un seulement par jour, il en faut depuis vingt-cinq, jusqu'à trente.

La traite 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 un peu fort peut traire depuis douze vaches, jusqu'à vingt.

Cet homme doit être fourni d'une petite selle de bois, d'un seau, & d'une espee de gibecière de cuir remplie de sel, dont il faut qu'il donne une pincée à chaque vache, afin qu'elles se laissent traire plus librement. Quand le seau est plein; un petit garçon le porte pour couler le lait dans une chaudière de cuivre rouge, & étamée en dedans. Pour le couler, il se sert d'un grand entonnoir de bois de sapin, dont le trou est garni d'un bouchon de paille, au travers duquel le lait se filtre, & se purifie.

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 ; au-contre si on en mange avec modération , il peut aider beaucoup à la digestion , en fermentant les autres alimens. Pour être sain, il ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Le fromage de brebis se digere plus facilement que celui de vache , mais il n'est ni si nourrissant ni si agréable. Celui de chèvre est encore moins estimé , quoi qu'il se digère très-facilement.

On assure que le fromage vieux & aigre appliqué extérieurement apaise les douleurs de la goutte.