

# TRAITÉ PRATIQUE DE LAITERIE

LAIT, CRÈME, BEURRE, FROMAGES

PAR Albert LARBALÉTRIER



PARIS  
GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS

BII

2-637-7-1

TRAITE PRATIQUE  
DE LAITERIE

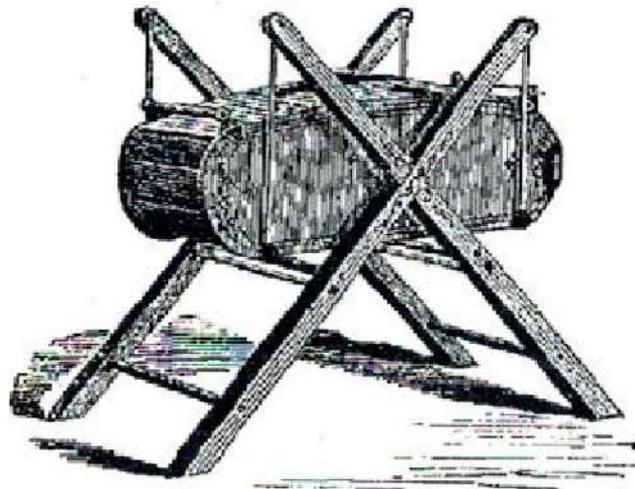
LAIT, CRÈME, BEURRE  
FROMAGES

PAR

Albert LARBALETRIER

Professeur à l'École pratique d'Agriculture du Pas-de-Calais et au  
Collège de Saint-Pol

*Ouvrage illustré de 73 gravures et vignettes*



PARIS

GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6, RUE DES SAINT-PÈRES, 6

# TABLE DES MATIÈRES

---

	Pages
INTRODUCTION . . . . .	VII
INSTRUMENTS DE LAITERIE . . . . .	VIII

## PREMIÈRE PARTIE

### LE LAIT

PRÉLIMINAIRES . . . . .	1
CHAPITRE I <sup>er</sup> . — PRODUCTION DU LAIT. . . . .	4
Physiologie de la sécrétion lactifère . . . . .	4
Choix des vaches laitières . . . . .	6
Caractères d'une bonne vache laitière . . . . .	6
Causes qui influent sur la sécrétion du lait. . . . .	7
La race . . . . .	8
L'individualité. . . . .	8
L'âge . . . . .	9
L'alimentation . . . . .	10
Gymnastique fonctionnelle. . . . .	11
Durée de la lactation . . . . .	13
CHAPITRE II. — PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES DU	
LAIT . . . . .	15
Composition chimique . . . . .	15
Propriétés physiques . . . . .	16
Éléments chimiques constitutifs du lait. . . . .	17
Eau . . . . .	17
Caséine . . . . .	18
Albumine . . . . .	20

Sucre de lait . . . . .	21
Matières grasses . . . . .	23
Sels minéraux . . . . .	24
Colostrum . . . . .	26
Lait de vaches typhiques . . . . .	27
Lait de vaches phthisiques . . . . .	29
Analyse chimique du lait . . . . .	30
Lacto-densimètre . . . . .	30
Crémomètre . . . . .	31
Thermomètre . . . . .	31
Lactobutyromètre . . . . .	37
Analyse chimique complète . . . . .	39
<b>CHAPITRE III. — FALSIFICATIONS ET ALTÉRATIONS DU LAIT</b> . . . . .	<b>41</b>
Altérations du lait . . . . .	41
Lait aigre . . . . .	42
Lait visqueux . . . . .	42
Lait jaune . . . . .	42
Lait bleu . . . . .	43
Falsifications du lait . . . . .	45
<b>CHAPITRE IV. — CONSERVATION ET TRANSPORT DU LAIT.</b> . . . . .	<b>49</b>
Installation d'une laiterie . . . . .	49
Ustensiles de laiterie . . . . .	54
Refroidissement du lait . . . . .	58
Réfrigérant Lawrence . . . . .	60
Réfrigérant Rössler . . . . .	61
Réfrigérant Chapellier . . . . .	62
Réfrigérant à colonne . . . . .	63
Chauffage ou pasteurisation du lait . . . . .	63
Transport du lait . . . . .	69
Conservation du lait par l'addition de substances étrangères . . . . .	71
Lait condensé ou concentré . . . . .	73
<b>CHAPITRE V. — PRODUCTION ET CONSOMMATION DU LAIT.</b> . . . . .	<b>77</b>
Lait, beurre et fromage . . . . .	77
Consommation du lait à Paris . . . . .	77
Le lait comme aliment . . . . .	82

Lait de vache . . . . .	84
Lait de chèvre . . . . .	84
Lait de brebis . . . . .	85
Lait d'ânesse . . . . .	85
Le lait en médecine . . . . .	85

## DEUXIÈME PARTIE

## LE BEURRE

<b>CHAPITRE VI. — DE LA CRÈME.</b> . . . . .	<b>89</b>
Montée de la crème . . . . .	89
Les différentes sortes de crèmes . . . . .	93
Emplois de la crème . . . . .	95
Falsifications de la crème . . . . .	95
<b>CHAPITRE VII. — ÉCRÉMAGE.</b> . . . . .	<b>98</b>
Beurrerie . . . . .	98
Procédés français . . . . .	98
Écrémage centrifuge . . . . .	100
Écrémeuse Laval . . . . .	100
Écrémeuse Burmeister et Wain . . . . .	106
Écrémage par refroidissement . . . . .	111
Système Schwartz . . . . .	112
Système Moës . . . . .	113
Système Cooley . . . . .	115
Lait écrémé . . . . .	117
<b>CHAPITRE VIII. — BARATTAGE.</b> . . . . .	<b>121</b>
Théorie du barattage . . . . .	121
Température du barattage . . . . .	122
Barattes . . . . .	122
Conditions que doit remplir une bonne baratte . . . . .	123
Descriptions des principaux systèmes de barattes . . . . .	124
Baratte Savary . . . . .	124
Baratte-tonneau . . . . .	125
Baratte-meule . . . . .	125

Baratte-rotative . . . . .	125
Baratte Houdaille . . . . .	126
Baratte américaine bereeuse . . . . .	126
Baratte danoise . . . . .	127
Baratte américaine . . . . .	127
Baratte atmosphérique . . . . .	128
Baratte Van Hecke . . . . .	130
Baratte Valcourt. . . . .	131
Baratte la Ménagère . . . . .	132
Baratte Fouju. . . . .	132
Baratte Chapellier . . . . .	133
Baratte Pouriau . . . . .	136
Darattage du lait . . . . .	138
<b>CHAPITRE IX. — DÉLAIAGE ET MALAXAGE DU BEURRE.</b> . . . .	140
Délaitage . . . . .	140
Délaitage centrifuge. . . . .	142
Malaxeurs ou machines à pétrir le beurre . . . . .	144
Coloration du beurre . . . . .	147
Presses à beurre . . . . .	150
<b>CHAPITRE X. — CONSERVATION DU BEURRE</b> . . . . .	152
Altérations naturelles . . . . .	152
Procédés de conservation . . . . .	153
Procédés chimiques. . . . .	153
Immersion dans l'eau . . . . .	154
Procédé par fusion . . . . .	154
Salaison du beurre . . . . .	155
<b>CHAPITRE XI. — CONSOMMATION ET COMMERCE DU BEURRE.</b> . . . .	158
Commerce du beurre en France . . . . .	158
Importation du beurre en Angleterre par les différents pays. . . . .	159
Consommation du beurre à Paris. . . . .	152
<b>CHAPITRE XII. — FALSIFICATIONS ET ANALYSE CHIMIQUE</b> DU BEURRE . . . . .	168
Colorants artificiels . . . . .	168
Adjonctions de matières étrangères. . . . .	169

Mélange de corps gras . . . . .	170
Beurre artificiel. — Margarine. . . . .	174
Analyse chimique du beurre . . . . .	177

## TROISIÈME PARTIE

## LES FROMAGES

<b>CHAPITRE XIII. — LE FROMAGE</b> . . . . .	180
Transformation du lait en fromage . . . . .	180
Valeur alimentaire du fromage . . . . .	181
Fromagerie . . . . .	183
Principe général de la fabrication des fromages. . . . .	185
Classification des fromages. . . . .	186
Composition chimique du fromage . . . . .	187
<b>CHAPITRE XIV. — FORMATION DU CAILLÉ.</b> . . . .	189
Coagulation spontanée . . . . .	189
Coagulation par le lait aigri . . . . .	190
Présure . . . . .	190
Cuves à fromage pour chauffer le lait . . . . .	198
<b>CHAPITRE XV. — RUPTURE DU CAILLÉ</b> . . . . .	201
Division du caillé. . . . .	201
Mise en formes . . . . .	203
Mise en presse . . . . .	204
Salaison . . . . .	206
Maturation des fromages . . . . .	208
Altérations et maladies des fromages. . . . .	212
<b>CHAPITRE XVI. — FROMAGES À PÂTE MOLLE.</b> . . . .	215
Fromages frais . . . . .	215
I. Fromage blanc ou fromage à la pie . . . . .	215
II. Fromage à la crème . . . . .	215
III. Fromage double-crème ou petit Suisse . . . . .	216
IV. Fromage Bondon de Rouen . . . . .	217
Fromages affinés. . . . .	217
I. Fromage de Marolles ou Maroilles . . . . .	217

II. Camembert . . . . .	218
III. Fromage de Livarot . . . . .	219
IV. Fromage de Pont-l'Évêque ou Augelot. . . . .	220
V. Fromage affiné de Coulommiers . . . . .	221
VI. Fromage de Brie . . . . .	221
VII. Fromage de Gêromé . . . . .	224
VIII. Fromage de Munster . . . . .	225
IX. Fromage de Mont-d'Or . . . . .	225
<b>CHAPITRE XVII. — FROMAGES A PÂTE FERME . . . . .</b>	<b>228</b>
Division . . . . .	228
Fromages pressés et salés . . . . .	228
I. Fromage d'Auvergne ou du Cantal . . . . .	228
II. Fromage de Hollande ou d'Edan . . . . .	230
III. Fromage de Roquefort. . . . .	233
IV. Fromage de Chester . . . . .	246
Fromages cuits, pressés et salés . . . . .	248
I. Fromage de Gruyère . . . . .	248
II. Fromage de Port-du-Salut . . . . .	253
III. Fromage de Parmesan . . . . .	254
<b>CHAPITRE XVIII. — COMMERCE DES FROMAGES. . . . .</b>	<b>257</b>
Importations et exportations . . . . .	257
Vente des fromages à la Halle de Paris . . . . .	258



رقم المحرر: 1171/22

03 JAN 2022

أما ربيع

الأصل: 10 P U