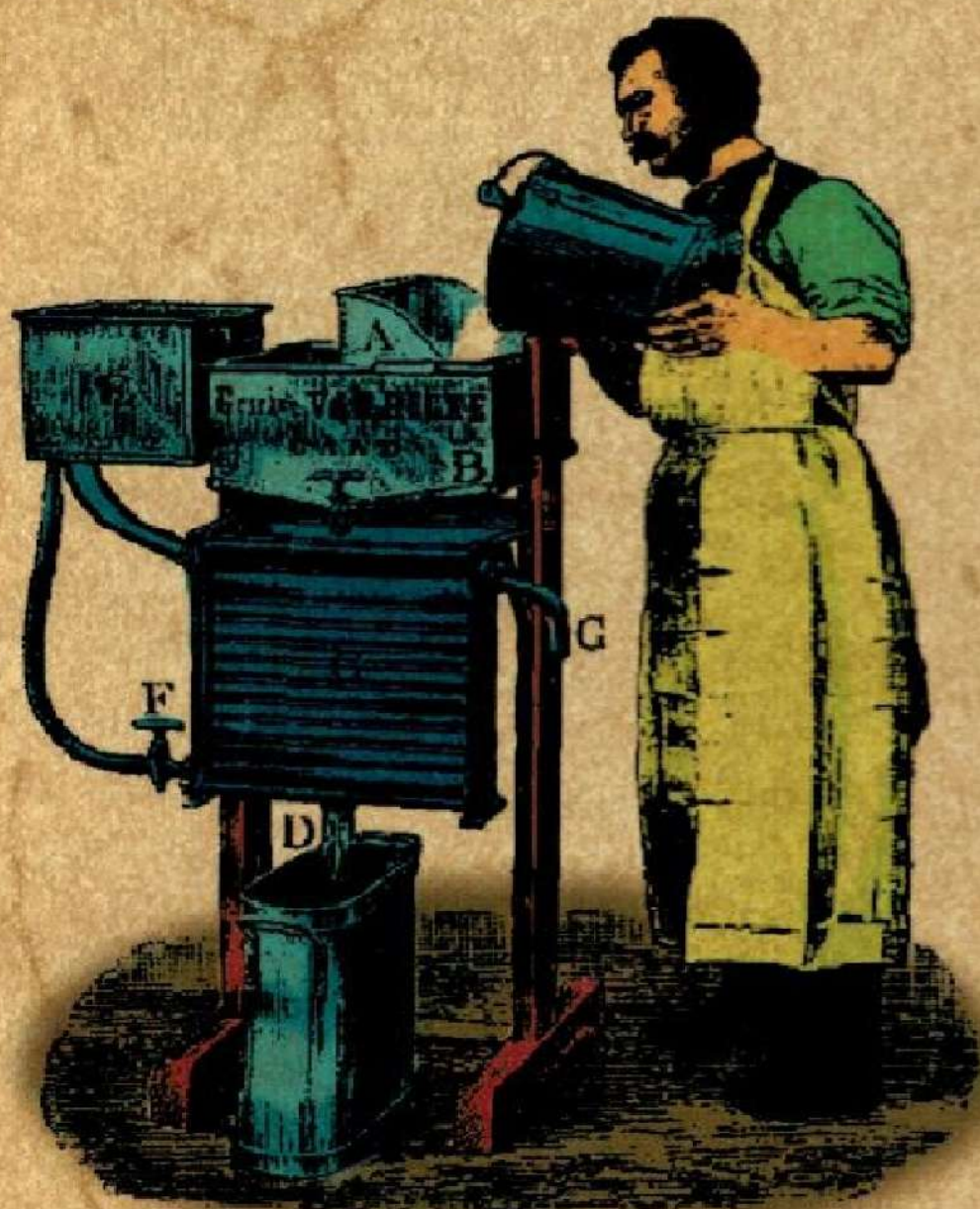


TRAITÉ PRATIQUE DE LAITERIE

LAIT, CRÈME, BEURRE, FROMAGES

PAR Albert LARBALÉTRIER



PARIS
GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS

BII

2-637-7-1

TRAITE PRATIQUE
DE LAITERIE

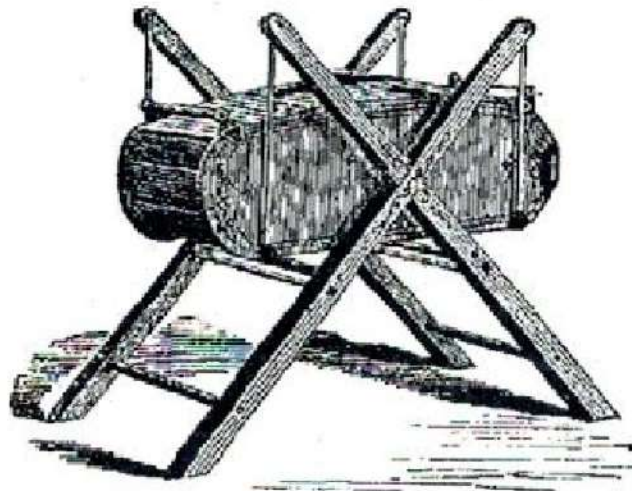
LAIT, CRÈME, BEURRE
FROMAGES

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 ^{er} . — 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
CHAPITRE III. — FALSIFICATIONS ET ALTÉRATIONS DU LAIT	41
Altérations du lait	41
Lait aigre	42
Lait visqueux	42
Lait jaune	42
Lait bleu	43
Falsifications du lait	45
CHAPITRE IV. — CONSERVATION ET TRANSPORT DU LAIT.	49
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
CHAPITRE V. — PRODUCTION ET CONSOMMATION DU LAIT.	77
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

CHAPITRE VI. — DE LA CRÈME.	89
Montée de la crème	89
Les différentes sortes de crèmes	93
Emplois de la crème	95
Falsifications de la crème	95
CHAPITRE VII. — ÉCRÉMAGE.	98
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
CHAPITRE VIII. — BARATTAGE.	121
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 bereuse	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
CHAPITRE IX. — DÉLAIAGE ET MALAXAGE DU BEURRE.	140
Délaitage	140
Délaitage centrifuge.	142
Malaxeurs ou machines à pétrir le beurre	144
Coloration du beurre	147
Presses à beurre	150
CHAPITRE X. — CONSERVATION DU BEURRE	152
Altérations naturelles	152
Procédés de conservation	153
Procédés chimiques.	153
Immersion dans l'eau	154
Procédé par fusion	154
Salaison du beurre	155
CHAPITRE XI. — CONSOMMATION ET COMMERCE DU BEURRE.	158
Commerce du beurre en France	158
Importation du beurre en Angleterre par les différents pays.	159
Consommation du beurre à Paris.	152
CHAPITRE XII. — FALSIFICATIONS ET ANALYSE CHIMIQUE 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

CHAPITRE XIII. — LE FROMAGE	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
CHAPITRE XIV. — FORMATION DU CAILLÉ.	189
Coagulation spontanée	189
Coagulation par le lait aigri	190
Présure	190
Cuves à fromage pour chauffer le lait	198
CHAPITRE XV. — RUPTURE DU CAILLÉ	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
CHAPITRE XVI. — FROMAGES À PÂTE MOLLE.	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 Géromé	224
VIII. Fromage de Munster	225
IX. Fromage de Mont-d'Or	225
CHAPITRE XVII. — FROMAGES A PÂTE FERME	228
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
CHAPITRE XVIII. — COMMERCE DES FROMAGES.	257
Importations et exportations	257
Vente des fromages à la Halle de Paris	258



رقم المحرر: 1171/22

03 JAN 2022

أما ربيع

الأصل: 100 P. 10