

Petit lait.—Le petit lait expulsé du coagulum pendant la fabrication du fromage est un liquide parfaitement transparent ayant gardé en dissolution le sucre et l'albumine qui existaient dans le lait ; on n'y trouve que des traces de graisse. Mais, si le lait dont on s'est servi était riche, si l'on a travaillé trop rudement le caillé, enfin si l'on a opéré à une température trop élevée, le petit lait retiendra une quantité notable de gras, au détriment du fromage. S'il arrive que le petit lait contient beaucoup de gras, on le laisse au repos et le beurre monte à la surface. On ajoute ce gras au prochain barattage.

La composition du petit lait s'établit à peu près comme suit : eau 93·4 ; albuminoïdes, 0·8 ; graisse, 0·3 ; sucre et acide lactique, 4·9 ; éléments minéraux 0·6. La relation nutritive est 1 : 6·4.

Couleur.—Elle est souvent préparée avec l'enveloppe des graines du *Bixa Orellana*. La matière, qui produit une couleur orange, est soluble dans l'alcali et dans l'huile. Pour colorer le beurre avec cette substance, on en ajoute une petite quantité à la crème avant de la baratter. Pour colorer le fromage, il faut verser la couleur dans le lait avant d'y mettre la présure.

Propreté.—Pour toutes les opérations qui se font dans la laiterie, la plus minutieuse propreté doit être observée. Il faut laver à l'eau chaude, aussitôt après s'en être servi, tous les vases ayant contenu du lait, afin de détruire les organismes qui peuvent y adhérer. Ces soins de propreté sont essentiels à la fabrication du bon beurre et du bon fromage.