

et, lorsqu'on l'obtient au moyen de la baratte, on l'appelle alors lait de beurre.

Mais si on laisse reposer le lait pendant quelque temps, il devient aigre et se coagule; cette coagulation a lieu d'elle-même, ou elle se produit en ajoutant certaines substances au lait, comme des acides, de l'alcool, les sucs de certaines plantes et les jus gastriques des animaux. La partie coagulée du lait s'appelle caillé, qui, lorsqu'on en exprime le liquide, forme le fromage; le liquide qui en est ainsi séparé s'appelle petit-lait; le petit-lait est donc du lait duquel on a enlevé les matières caséuses.

Lorsqu'on laisse reposer le lait pendant quelque temps, il se divise en deux parties: une onctueuse qui s'élève à la superficie, et qu'on appelle crème; et l'autre séreuse, qui, lorsqu'on en a ôté la crème, s'appelle lait écrémé. Une partie de cette crème reste cependant encore mêlée avec la partie la plus séreuse du lait; ce dernier forme une substance nutritive qu'on emploie beaucoup comme nourriture pour les hommes, et pour nourrir les veaux et autres animaux.

C'est de la partie huileuse ou de la crème qu'on tire le beurre; on la laisse monter à la superficie, et ensuite, en la séparant de la partie la plus séreuse, on la bat. La partie séreuse et la crème peuvent rester mêlées et être battues ensemble; dans les deux cas, on obtiendra du beurre; par la première, le beurre sera de meilleure qualité, et par la seconde on en obtiendra une plus grande quantité.

On obtient la matière caséuse par la coagulation de la partie séreuse du lait seule; mais alors il est moins agréable, car, lorsque la crème reste avec le lait, il s'en mêle une partie avec la matière caséuse, c'est pour cela que, lorsqu'on veut faire du bon fromage, on n'enlève pas la crème du lait, avant la coagulation.

La manière de séparer soit la partie butyreuse du lait par l'agitation, ou la matière caséuse par la coagulation est si facile, qu'il n'est pas surprenant qu'elle soit connue et mise en pratique partout. Le beurre et le fromage forment, dans toutes les parties tempérées du monde, un article considérable de nourriture; mais, dans les climats chauds, on se sert beaucoup d'huiles végétales au lieu des parties onctueuses du lait.

On emploie le lait de trois manières différentes dans les laiteries de ce pays-ci: la première est sous la forme de lait pour nourriture, et c'est la manière la plus avan-

tageuse dans les endroits où, par la proximité des marchés et la demande considérable qu'on en fait, on peut adopter cette manière. Ainsi, dans le voisinage des villes, on n'établit des laiteries que pour le lait seulement, et ces laiteries forment la classe la plus nombreuse de ces établissements; mais la vente du lait dans son état nouveau doit être nécessairement limitée aux marchés de consommation.

Le produit le plus avantageux de la laiterie qui vient ensuite est le beurre frais; la consommation de cet article est plus étendue que celle du lait, parce que le beurre peut se conserver plus longtemps et se transporter à une plus grande distance. Lorsqu'on fait beaucoup de beurre, on le sale pour le conserver, et on ne le vend pas alors frais.

C'est pour faire le beurre et le fromage qu'on établit ordinairement des laiteries; une laiterie, pour qu'elle remplisse ces deux objets, doit consister en plusieurs locaux séparés:

1o. La laiterie; 2o. la chambre de travail ou laboratoire; 3o. le magasin.

La laiterie est destinée à recevoir le lait avant d'en obtenir le fromage ou la crème; les fenêtres doivent être ouvertes du côté du nord et faites de manière à conserver une température fraîche et égale; elle doit être bien aérée, tenue sèche et propre, et éloignée, autant que possible, des miasmes des substances putrides. Les fenêtres seront garnies de canevas, qui empêcheront les mouches d'entrer, mais non l'air, et préservées des souris et autres animaux par un grillage en fer. On doit tenir ce local frais en été; mais, en hiver, il faut le chauffer avec un poêle ou autrement, afin d'y entretenir une température de 5° à 6° degrés Fahrenheit.

La chambre de travail ou le laboratoire est celle où se font les différents travaux manuels: il faut qu'il y ait une chaudière pour bouillir de l'eau et chauffer le lait, et elle doit être assez grande pour qu'on puisse y battre le beurre, faire le fromage, laver les ustensiles de la laiterie, etc., etc.; mais, lorsque la laiterie est sur une grande échelle, il doit y avoir plus d'une chambre de travail ou laboratoire; savoir: une pour battre le beurre, une pour faire le fromage et une autre pour nettoyer les ustensiles.

Le magasin sert seulement à conserver les fromages lorsqu'ils sont faits; on peut le mettre dans tout endroit convenable, il doit avoir un certain degré de chaleur, sans cependant être trop chaud ni trop éclairé.