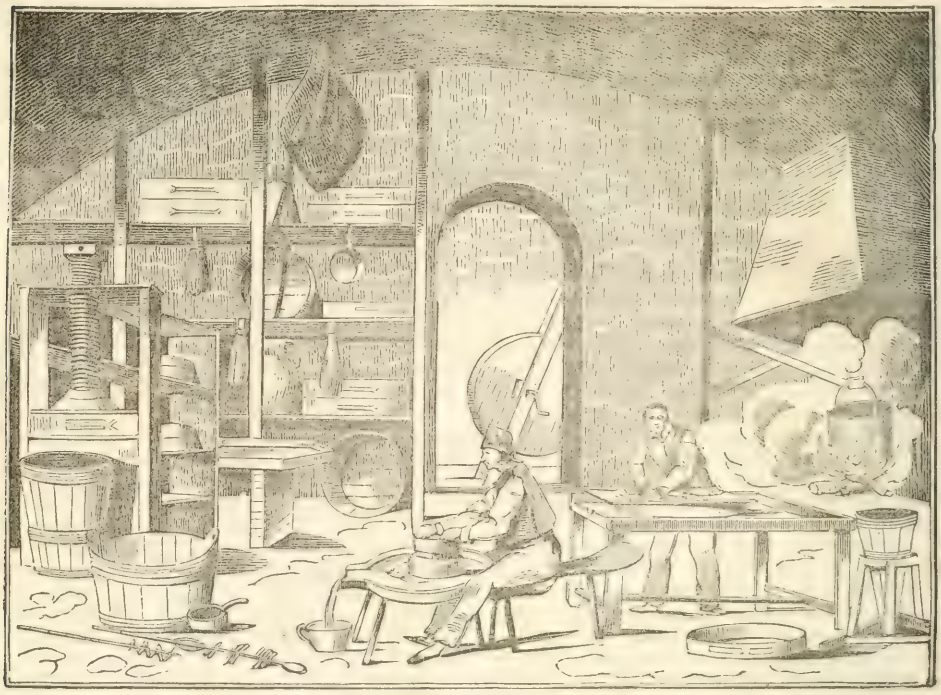
Les uns et les autres sont ensuite emballés dans des paniers oblongs garnis de paille, qui en contiennent 100 liv. et au-delà, et expédiés ainsi jusqu'à des distances de 30 lieues. F. M.

Fig. 31. SECTION III. — *Laiterie à fromage.*



ART. 1er. — *Composition des fromages en général.*

Le fromage est un aliment bien connu, que l'on prépare avec le lait de divers animaux. Le lait de vache est celui que l'on emploie le plus communément. Dans quelques contrées on fait usage dans sa fabrication du lait de brebis ou du lait de chèvre, seuls ou mélangés avec celui de vache.

Si l'on abandonne le lait à l'air libre dans un vase, à une température de 18 à 20°, ce liquide ne tarde pas à s'aigrir, puis à se coaguler spontanément. La même chose arrive lorsqu'on y verse certaines substances. Le lait se sépare alors en deux parties ; l'une solide, à laquelle on a donné le nom de *matière caséeuse* ou de *caillé*, et qui contient la plus grande partie du *beurre* et le *caséum*, c'est-à-dire le *fromage* proprement dit, et l'autre, qui est liquide, et qui est connue sous le nom de *sérum*, *petit-lait* ou *laitie*.

Le *beurre* a été de notre part l'objet de détails assez étendus pour qu'il soit inutile de revenir sur ce sujet.

Le *caséum*, ou la matière caséeuse pure, est blanche, solide, un peu élastique, insoluble dans l'eau froide, se divisant dans l'eau bouillante, presque insipide à l'état frais, acquérant une saveur âcre, piquante, si on la conserve quelque temps, et passant même promptement à la décomposition putride, si on la laisse en contact avec un air humide et chaud. Desséché avec les précautions convenables, le caséum se conserve long-temps sans altération, surtout si on a le soin de le mettre à l'abri de l'air et de l'humidité. C'est le produit le plus animalisé du lait, et par conséquent le plus nourrissant.

Le *sérum*, ou *petit-lait*, est un liquide clair, d'un jaune verdâtre, d'une saveur douce, sucrée, lorsqu'il est frais. Si on l'expose à l'air et à la chaleur, il s'aigrit promptement, et se convertit en vinaigre.

Ces 3 principes constituans du lait n'étant réunis que par une faible affinité, se séparent ordinairement par le repos ; mais, pour la fabrication du fromage, cette séparation n'est pas souvent assez complète, ou bien elle est trop lente, et c'est pour la hâter et la favoriser qu'on a recours à des substances ou préparations particulières qu'on mêle avec le lait.

Le nom de fromage est, à proprement parler, appliqué au caillé qui a été soumis à plusieurs opérations qui l'ont converti en une substance alimentaire et stimulante, qui peut se conserver pendant un temps plus ou moins long.

Les *meilleurs fromages* se fabriquent en Europe, et plusieurs contrées ou localités sont renommées dans ce genre d'industrie. ainsi la Hollande, la Suisse, l'Italie, l'Angleterre, la France, jouissent, à cet égard, d'une certaine célébrité.

Il existe une grande variété dans les fromages sous le rapport de la consistance, de la saveur, de la pâte, et de la durée ; mais il est à peu près certain que ces différences tiennent plutôt aux divers procédés de fabrication qu'à la nature des pâturages et au climat. La composition ou la nature chimique du lait est à peu de chose