près la même chez les femelles des animaux domestiques ruminans; les principes constituans n'en varient guère que par leurs proportions. Plusieurs essais heureux ont déjà démontré que partout où les animaux seront convenablement nourris et traités, en suivant les procédés et les méthodes adoptées dans telle ou telle autre localité, on parviendra, plus ou moins, à imiter toutes les espèces de fromages exotiques; ainsi, nous possédons déjà des fabriques de fromages qui imitent parfaitement ceux de Gruyères et de Hollande, et tout porte à croire que nous verrons bientôt fabriquer en France du Parmesan, du Stilton, du Gloucester, etc.

Il serait donc facile de s'affranchir du tribut de cette nature, que nous payons aux étrangers. La France ne manque ni de bons pâturages, ni de bonnes races appropriées à chaque localité. Il ne s'agit que de nourrir et de gouverner le bétail convenablement, et de mettre en pratique les procédés usités ailleurs. C'est dans ce but que nous offrirons sommairement aux agriculteurs la collection des procédés suivis pour la fabrication des diverses sortes de fromages, surtout de ceux qui sont les plus recherchés pour leur saveur agréable et leur facile conservation. Quoique les bornes que nous nous sommes fixées ne nous permettent pas d'entrer dans tous les détails que comportent le sujet, nous ferons en sorte que rien d'important ne soit omis. Nous avons puisé aux meilleures sources, nous avons comparé et discuté les diverses manipulations, recherché les causes qui font varier la qualité des fromages, et étudié sur les lieux plusieurs de ces procédés; c'est le résultat d'un travail ainsi élaboré que nous livrons aux cultivateurs. Ce précis pourra servir de guide à ceux qui voudront essayer ce genre d'industrie.

ART. II. — *De l'atelier et des ustensiles de la fromagerie.*

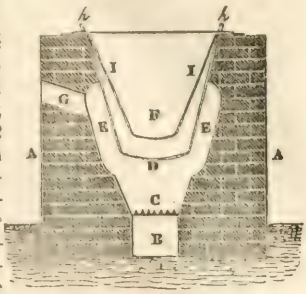
§ Ier. — De la Fromagerie.

L'étendue et la construction de la fromagerie, ou laiterie à fromage, dépend de son importance et de la localité. Elle doit être, autant que possible, composée d'un bâtiment, non compris l'étable, dont les divisions ou dépendances sont au nombre de quatre; savoir, le *laitier,* la *cuisine* ou *atelier,* le *saloir* et le *magasin.*

Le *laitier* est l'endroit où l'on dépose et où l'on mesure le lait dès qu'il est apporté par les personnes chargées de la traite. La construction de cette partie du bâtiment a été donnée précédemment avec tous les détails nécessaires; nous rappellerons seulement qu'il doit être isolé, si on le peut; que sa température doit être maintenue aussi uniforme que possible, et que la plus convenable est celle de 10 à 12° degrés du thermomètre centigrade. C'est dans cette pièce que se conserve le lait de chaque traite, jusqu'au moment où il est converti en fromage.

La cuisine, atelier, ou chambre de travail, est attenante ou placée près du laitier; à l'un des angles est pratiquée une cheminée. Il serait sans doute avantageux d'y établir un fourneau économique, avec une chaudière en cuivre ou en fonte, pour chauffer le lait au bain-marie, c'est-à-dire par l'intermède de l'eau chaude. La grandeur de la chaudière dépend de la quantité de fromage qui doit être fabriquée par jour; sa contenance varie de 3 à 5 hectolitres (322 à 537 pintes). Voici la forme de ce fourneau (*fig.* 32) : A est le massif du fourneau construit en maçonnerie ou en briques; B le cendrier creusé en terre et de 16 à 21 cent. (6 à 8 po.) en carré; C le foyer, de 32 à 37 cent. (12 à 14 po.) de hauteur, D la chaudière en fonte ou mieux en cuivre, qui est ronde et de forme conique, de 65 cent. (2 pi.) de diamètre en haut, 32 cent. (1 pi.) au fond, et 65 cent. (2 pi.) de profondeur : elle est encastrée sur un tiers environ de sa hauteur, dans la maçonnerie, sur laquelle elle repose au moyen d'un collet ou rebord qu'elle porte à sa partie supérieure. E est un espace vide laissé entre la chaudière et les parois du fourneau, dans lequel circule la flamme, ainsi que la fumée qui s'échappe par la cheminée G. Une seconde chaudière F est placée dans celle qui est fixée et à 54 millim. (2 po.) de son fond. Son diamètre est un peu moindre que celui de la première, et elle est appuyée sur elle au moyen d'un rebord dans lequel on ménage des trous pour donner issue à la vapeur de l'eau qu'on verse dans la première chaudière D jusqu'en I I, c'est-à-dire environ jusqu'aux deux tiers de sa hauteur.

Fig. 32.



Pour enlever la chaudière intérieure, quand cela est nécessaire, on fixe deux forts anneaux *h h* sur son rebord; dans ces anneaux on passe un bâton ou deux cordes munies de crochets et attachées à une autre corde qui passe sur une poulie fixée au plancher, ou sur une potence mobile. Cet appareil aurait l'avantage de ne pas trop échauffer l'atelier, et, dans la manutention des fromages cuits, l'ouvrier ne courrait aucun risque de brûler la matière; il serait d'ailleurs beaucoup plus à son aise, la chaudière ayant plus de fixité.

Le saloir. C'est une pièce dans laquelle s'opère la salaison des fromages. Dans la plupart des fromageries, on sale dans la cuisine, mais il vaut mieux avoir une pièce particulière pour cet objet. On dresse dans ce saloir des rayons ou étagères pour poser les fromages, et il contient aussi une ou plusieurs presses. Cette pièce doit être dallée ou carrelée, le plancher étant légèrement en pente pour l'écoulement des eaux de lavage. Dans quelques laiteries le sol est en mastic bitumineux, qui est aussi uni et aussi dur que du marbre.

Le magasin, ou chambre à fromage. C'est dans cette pièce qu'on arrange sur des tablettes, que l'on soigne et conserve les fromages jusqu'à ce qu'ils soient passés et bons pour être livrés au commerce ou à la consommation. Le magasin peut être placée au-