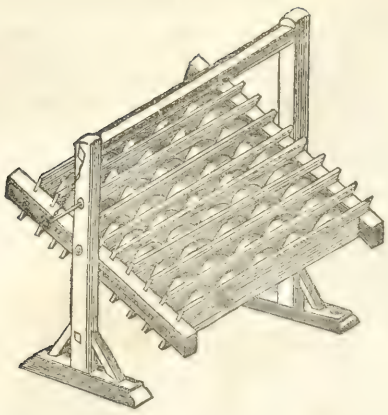
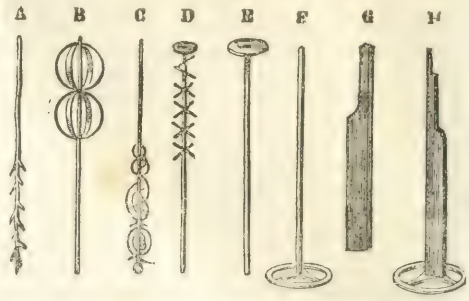
Fig. 39.



la maturité des fromages. Elle est de l'invention de M. Burton, et consiste en 12 tablettes épaisses assemblées dans 2 fortes barres, et portant par-dessous une série de baguettes clouées par paire qui servent à retenir les fromages quand on fait tourner la machine. Ce châssis est suspendu entre 2 pivots fixés dans un fort bâtis, ou bien d'un côté dans le mur de l'atelier, et de l'autre dans un poteau. 2 verroux servent à retenir le châssis dans la position verticale, lorsqu'on le charge et qu'il butte en même temps par le bas contre des arrêts. Pour charger ce casier on commence par mettre 4 à 5 fromages sur la tablette au-dessous de l'axe. On en fait de même pour celle qui est au-dessus. On pose ensuite un fromage sur la 2e tablette au-dessous de l'axe, puis un autre sur la 2e au-dessus, et ainsi de suite alternativement, de façon que pendant tout le chargement une des parties de la machine ne surpasse jamais l'autre de plus du poids d'un seul fromage, ce qui facilite le chargement et le mouvement de l'appareil. Quand on désire retourner les fromages, il suffit de faire faire une demi-révolution au châssis; ceux-ci retombent sur la tablette qui leur était précédemment supérieure, et qui est alors suffisamment desséchée. On peut aussi maintenir le châssis incliné, ce qui facilite la circulation de l'air sur toutes les faces des fromages. On retourne de cette manière 50 à 60 fromages en peu de temps et sans les casser. —Dans les montagnes de la Suisse le séchoir consiste en un bâtiment recouvert en bardeaux et formé de 4 parois en solives transversales exactement jointes. Il est isolé du sol au moyen d'un plancher supporté par 8 piliers en bois, de 3 à 4 pieds d'élévation, pour empêcher les rats et les souris de s'y introduire. Ce plancher, débordant de 2 pieds à peu près, présente à l'entrée une longue plate-forme sur laquelle on arrive par une échelle mobile. Son intérieur n'a pas ordinairement d'autre ouverture que la porte, et le pourtour est garni de tablettes pour étaler les fromages.

10° *Brassoir* ou *moussoir*. Ce sont des instrumens qui servent à rompre, à diviser et rassembler le caillé. Ils sont généralement très-simples, et consistent souvent, comme en Suisse, en une branche de sapin (*fig.* 40

Fig. 40.



A) dont on a conservé les ramifications à 4 pouces de la tige, dans la moitié de sa longueur, l'autre moitié étant unie, ou bien (*fig.* 40 B et C) qu'on a garnie de cercles de bois ou de branches diversement contournées. Dans le Milanais on fait usage d'un bâton de sapin, portant une rondelle à son extrémité (*fig.* 40 E) ou dans lequel sont passées plusieurs chevilles (*fig.* 40 D.) En Auvergne ils ont une autre forme (*fig.* 40 F, G, H,) et d'autres noms que nous ferons connaître plus loin.

11° *Thermomètres d'essais*. Ils sont utiles pour s'assurer de la température du lait mis en présure, et de la chaleur nécessaire pour cuire le caillé.

12° *Une romaine* pour peser les fromages; elle est suspendue dans un coin de la cuisine ou du saloir.

13° *Des petits barils* pour conserver l'*aisy* ou petit-lait aigri, qui sert à faire le serai.

14° *Un lactomètre* pour s'assurer de la richesse du lait, de la soustraction de la crême et de l'addition de l'eau. Cet instrument a été décrit à l'article laiterie, page 9.

En Suisse et autres lieux on fait usage pour les essais d'une *éprouvette*, ou *galactomètre*, construite sur les mêmes principes que les aréomètres ordinaires. C'est une boule creuse (*fig.* 41) traversée par un axe dont la plus longue branche porte une division et dont l'autre sert de lest pour maintenir la position verticale de l'instrument. Le zéro (0) est à l'extrémité de la longue branche, et l'espace entre le zéro et la boule est divisé en 8 parties ou degrés qui sont subdivisés en quarts. La boule est lestée de manière qu'étant plongée dans l'eau distillée à 10° R., le zéro est à la surface du liquide. L'instrument descend d'autant plus que le liquide dans lequel on le plonge est plus léger. La crême est le principe le plus léger qui entre dans la composition du lait; ainsi en diminuant la quantité qu'en contient ce liquide, on augmente la pesanteur spécifique du lait; l'eau étant plus légère que le lait, diminue aussi sa densité en se mêlant avec lui; l'instrument enfonce moins dans le premier

Fig. 41.

