

BVMA – Industrie laitière

Bibliothèque virtuelle sur l'industrie laitière

Intitulé	La laiterie moderne : lait, beurre, fromage
Cote(s)	338 J 2 1921
Intitulé	<i>La laiterie moderne</i> / par P. Wauters, Mme Haentjens
Adresse bibliographique	Paris, Librairie Larousse, 1921
Description matérielle	Nombre de volumes : 1 vol. Dimensions : 21 cm
Langue(s)	Français

Documents numériques

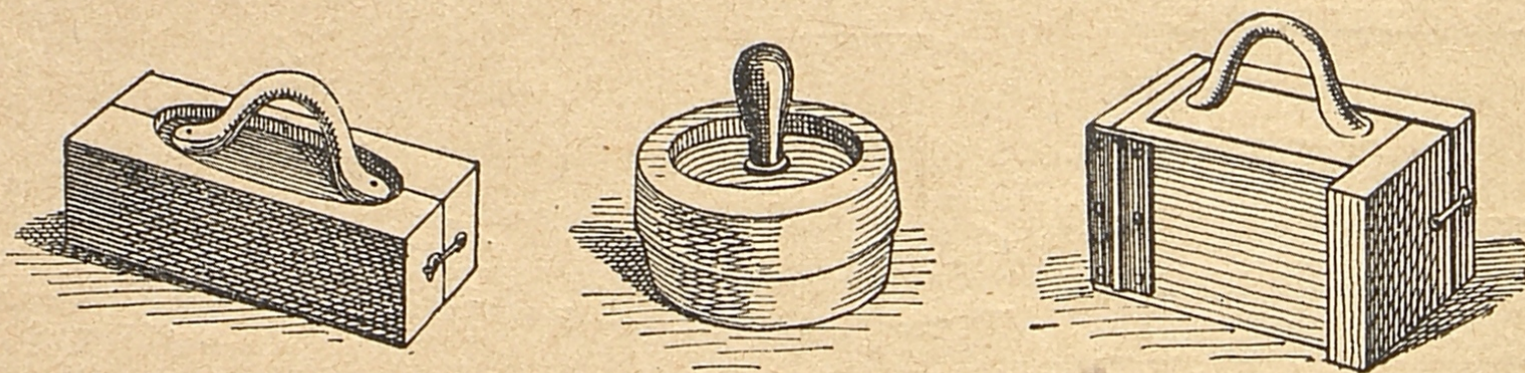


Fig. 57. — Formes diverses de moules à beurre.

Moules à beurre

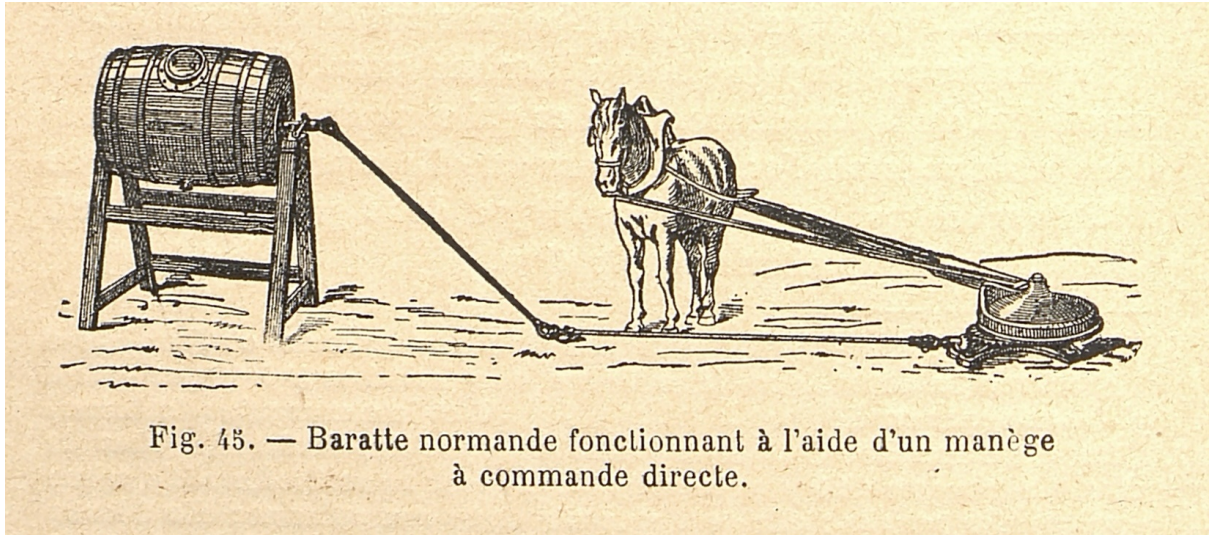


Fig. 45. — Baratte normande fonctionnant à l'aide d'un manège à commande directe.

Baratte normande

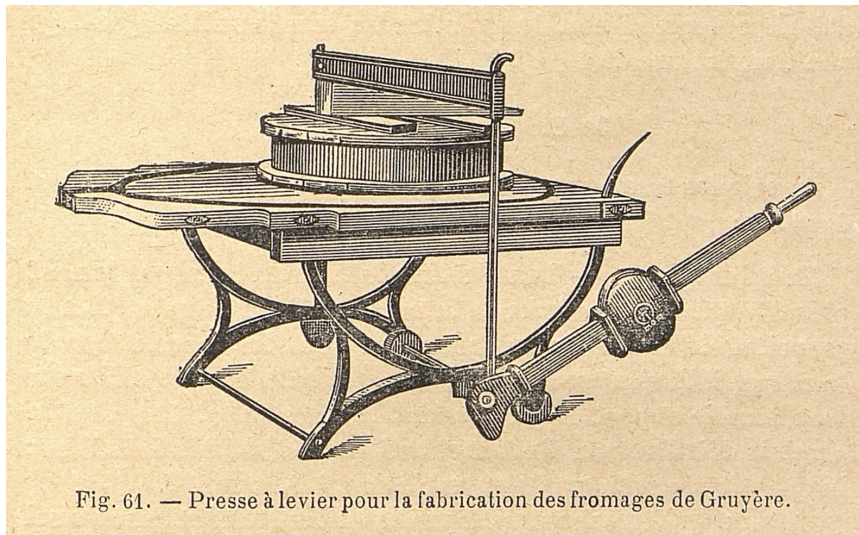
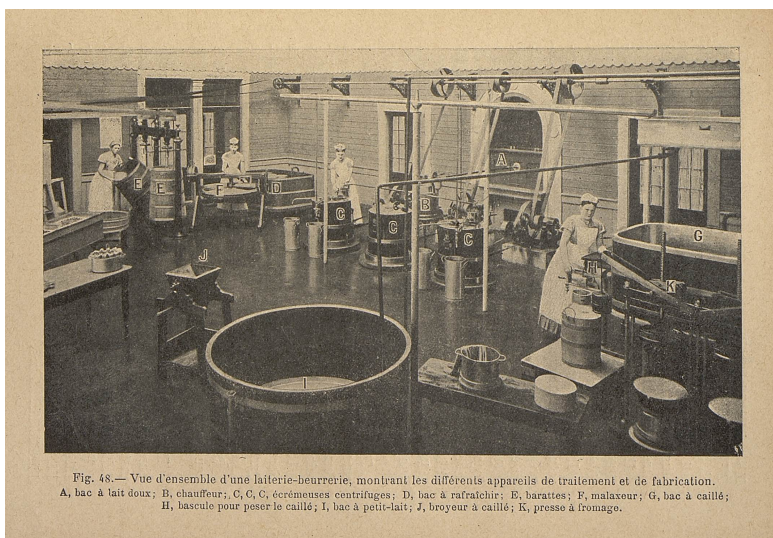
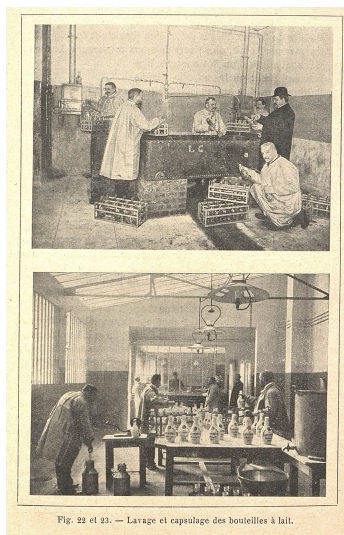


Fig. 61. — Presse à levier pour la fabrication des fromages de Gruyère.

Presse pour le gruyère



Laiterie-beurrerie



Lavage et capsulage des bouteilles

Présentation du contenu

Destinées aux fermières et aux élèves des écoles ménagères et agricoles, cet ouvrage traite surtout de la question du lait du point de vue des soins qu'il réclame à la ferme, soit qu'on travaille les produits sur place, soit qu'on les conduise à l'usine ou à la ferme voisine, avec l'objectif de produire du beurre et du fromage de tout premier choix. Les auteurs précisent dans leur introduction "avoir la conviction que la création de laiteries coopératives constituent un véritable bienfait pour la grande majorité des habitants des campagnes".

Zone des notes

Notes sur la publication

Mentions de responsabilité

Auteur :

Wauters, Pierre (18..-19..)

Haentjens, Th. (18..-19..)

Adresse bibliographique

Éditeur :

Larousse

Collation

Pagination : 128 p.

Illustrations : 75 gravures

Indexation

Laiteries ; Lait - Analyse ; Lait - Transformation ; Produits laitiers ; Beurre ; Fromage