

Pour empêcher l'échauffement d'une laiterie à l'intérieur par les rayons solaires, on fait avancer l'égoût du toit.

N'ayant qu'à livrer passage aux personnes de service à la laiterie, les portes peuvent n'avoir que trois pieds de large sur six pieds de haut.

La porte devra communiquer directement avec l'extérieur; elle doit être protégée par un tambour ayant sa porte particulière, et ces deux portes ne doivent jamais être ouvertes ensemble, quo l'on entre dans la laiterie ou qu'on en sorte.

Lorsque les fenêtres de la laiterie servent seulement à l'éclairage, il convient de les faire fixes, c'est-à-dire sans dormant; elles sont alors peu coûteuses. La surface d'éclairage dans une laiterie ne doit pas être exagérée, mais elle ne doit pas être trop restreinte de manière à gêner le service; il vaut mieux disposer d'une surface trop grande, sauf à en couvrir une partie à l'aide de volets dans les beaux jours d'été.

Si les fenêtres doivent en même temps servir à l'éclairage et à la ventilation, les châssis doivent être maintenus au moyen de charnières qui permettraient de les ouvrir au besoin. Ces châssis devraient avoir un vitrage double: ce qui permettrait d'enfermer entre les deux vitres une couche d'air d'un demi-pouce qui s'oppose à toute communication entre la transpiration intérieure. En outre les fenêtres doivent être munies d'un grillage fin en fil de fer qui s'oppose à l'introduction des petits animaux et des insectes.

Si les fenêtres ne sont pas en plein Nord, on doit les protéger contre le soleil par des jalousies.

Tout l'extérieur d'une laiterie doit être parfaitement blanc, et pour cela on a généralement recours à la chaux. Le blanc est la couleur qui absorbe le moins la chaleur solaire.

Si dans la construction d'une laiterie on observe les données qui précèdent, on aura un local qui conservera une température sensiblement constante en toute saison.

Cependant en hiver, sous notre climat, les froids deviennent si intenses que l'on est obligé de chauffer la laiterie: ce que l'on doit faire avec précaution, sans permettre à la fumée de s'introduire dans l'appartement où l'on conserve le lait et la crème, car cette fumée détériore le produit; le beurre qui en provient acquiert le goût de fumée. Dans ce but, la laiterie doit être divisée en deux parties séparées par une cloison bien jointe. L'un des appartements reçoit le poêle, l'autre celui où l'on conserve le lait et la crème; ce dernier appartement n'est réchauffé que par le tuyau. La laiterie placée dans une cave, n'a pas besoin d'être chauffée.

Ce qu'il y a de plus difficile dans la conservation du lait, c'est de tenir la laiterie fraîche pendant les grandes chaleurs de l'été. On y parvient presque sûrement lorsque la laiterie est placée dans une cave. Si la laiterie est placée au-dessus du sol, le seul moyen praticable de conserver la fraîcheur à l'intérieur, c'est de faire couler continuellement sur le plancher un mince filet d'eau fraîche, soit au moyen d'une source naturelle ou provenant d'un puits dont on retire au besoin l'eau au moyen d'une pompe. C'est ainsi qu'on agit dans les grandes bourreries. Afin de donner un écoulement facile à cette eau, on incline légèrement le plancher et l'on pratique un

souterrain dans lequel l'eau s'introduit. L'orifice de ce canal est ordinairement formé par un grillage fin qui s'oppose à la rentrée des rats et des insectes.

Tout autour des murs intérieurs et même au milieu si la laiterie est considérable, on dispose des tablettes pour recevoir les vases contenant le lait. Pendant les grandes chaleurs, si la température intérieure s'élève trop, on peut diminuer sa mauvaise influence en mettant les vases, terrines ou bols, sur le plancher où il y a toujours plus de fraîcheur. Dans tous les cas, lorsqu'il fait très chaud, l'aération de la laiterie ne doit se faire que pendant la nuit, et encore faut-il que les ouvertures soient protégées, au moyen de fil fin en fer; pendant le jour toutes les ouvertures doivent être fermées. En été la température d'une laiterie ne doit pas dépasser 68 degrés Fahrenheit; il est même prudent de la tenir un peu plus basse afin qu'elle ne soit pas dépassée lorsque les chaleurs se prolongent.

*Ustensils d'une laiterie.*—Les principaux ustensils d'une laiterie sont les vases à lait et la baratte. Ces vases sont en bois, en terre ou en fer-blanc. Les vases en bois sont très bons, mais ils doivent être entretenus très proprement, lavés minutieusement chaque fois qu'ils sont vides et même les lessiver de temps à autre pour enlever toute acidité. Les vases en terre (poterie) doivent être rejetés; il n'y a que les vases en faïence qui soient assez durs pour résister à l'action de l'acide du lait. Le lait sûr pénètre à l'intérieur des vases en poterie commune et il est impossible de l'en faire sortir; dans ce cas là, le lait frais qu'on y mettra sûra en très peu de temps. Les vases en fer blanc n'ont aucun de ces défauts; on leur reproche seulement de se réchauffer trop vite, et si la laiterie est tenue bien fraîche, ce défaut ne se fait pas sentir.

Les vases à lait doivent être peu profonds: de trois à quatre pouces tout au plus; dans les laiteries parfaites, on peut donner aux vases une profondeur double sans inconvénients. Dans les laiteries qui se réchauffent trop en été le lait caille promptement, et si les vases sont profonds la crème n'a pas eu le temps de monter; tandis qu'en faisant usage de vases plats il y a peu de pertes. Cependant les vases plats prennent beaucoup de place et exigent des laiteries plus grandes. Dans une laiterie où le lait met vingt-quatre heures à cailler, on peut adopter des vases de dix pouces de profondeur et alors toute la crème est montée avant la coagulation.

L'extraction du beurre est en principe une opération assez simple et s'exécute comme l'on sait à l'aide d'une baratte. Cependant, toute simple que cette opération paraît, la séparation du beurre n'a pas toujours lieu d'une manière uniforme. Il se présente donc dans l'emploi des barattes, des difficultés imprévues, peu compréhensibles, si l'on ne tient pas compte des effets très complexes que l'air, la température et les agents extérieurs peuvent produire sur les différents constituants du lait.

La caséine, substance azotée, tend à se putréfier, pour peu que l'air de la laiterie ou les vases renfermant le lait contiennent des quantités infiniment petites de substances azotées en décomposition. Si l'on extrait le beurre dans cette circonstance, il conserve un goût aigre qui lui ôte de sa valeur.