

encore peu répandus dans les campagnes. Nous ne doutons pas qu'il serait avantageux de les y propager afin d'avoir de bons étalons pour croiser nos vieilles races.

(A continuer.)

LS. LÉVÉSQUE,
M. C. A.

D'aillabout Août, 1870.

De la laiterie à beurre.

Dispositions, aération, température.

Dans l'établissement d'une laiterie, plusieurs objets importants réclament l'attention. Quelquefois il est dans l'intérêt du propriétaire d'obtenir la plus grande quantité possible de produits; quelquefois il est plus avantageux pour lui que ces produits soient moindres en quantité, mais qu'ils soient de qualité supérieure: il est donc utile qu'il sache comment il pourra atteindre l'un ou l'autre de ces buts de la manière la plus prompte et la plus facile.

Pour que le propriétaire d'une laiterie puisse tirer de son lait le plus grand profit, il faut qu'il connaisse parfaitement la manière de faire le beurre et celle de faire le fromage; car il peut arriver qu'il lui soit plus avantageux de convertir une certaine portion du lait en beurre et une certaine portion en fromage, que de convertir le tout en beurre ou en fromage.

On ne peut tirer un profit réel d'une laiterie si l'on n'a d'abord préparé un endroit convenable pour y déposer et conserver le lait, et pour exécuter commodément les diverses opérations qu'elle comporte.

Il est nécessaire que le lieu où l'on établit une laiterie soit frais en été et chaud en hiver, afin que la température y soit à peu près la même pendant tout le cours de l'année; que ce lieu soit sec et susceptible d'être toujours tenu parfaitement propre. S'il y a une bonne cave dans la maison et que l'on puisse l'égoutter, la ventiler et l'éclairer parfaitement, cet endroit est certainement le plus approprié à la laiterie dans notre pays; mais comme il est souvent difficile de trouver dans la maison d'habitation un endroit qui remplisse toutes ces conditions, il devient convenable, dans ce cas, de construire un bâtiment séparé, sur le plan ci-après décrit, bâtiment que l'on peut élever partout à peu de frais, et qui remplira le but que l'on se propose tout aussi bien que les constructions élevées à grands frais pour cet usage par d'opulents propriétaires, et bien mieux que ces misérables cabanes qui servent trop généralement de laiterie et en même temps de réceptacle pour conserver frais tout ce qu'on peut imaginer: tabac, pain, viande, légumes et jusqu'au noir à soulier.

Il est presque impossible, pendant l'été, de tenir une laiterie trop fraîche; c'est pour cela que le bâtiment doit, s'il est possible, être construit dans une situation sèche, aérée, près d'une petite rivière ou d'un ruisseau d'eau courante, si cela peut se rencontrer; et, si la nature du terrain le permet, il serait convenable d'amener l'eau dans la laiterie, afin qu'elle fût traversée par un filet d'eau. S'il faut employer un tuyau pour amener l'eau, il conviendrait, si cela se peut,

que cette eau tombât d'une certaine hauteur sur le pavé; il en résulterait un important avantage; cela contribuerait à la pureté et à la fraîcheur de l'air.

Le bâtiment de la laiterie doit, en outre, être placé de telle sorte qu'aucune eau stagnante ne séjourne aux alentours.

Cette construction pourrait très-avantageusement se composer d'un bâtiment, disposé comme on le voit dans la planche ci-jointe. (1)

Coupe suivant la ligne B A B du Plan.

Fig. 3.

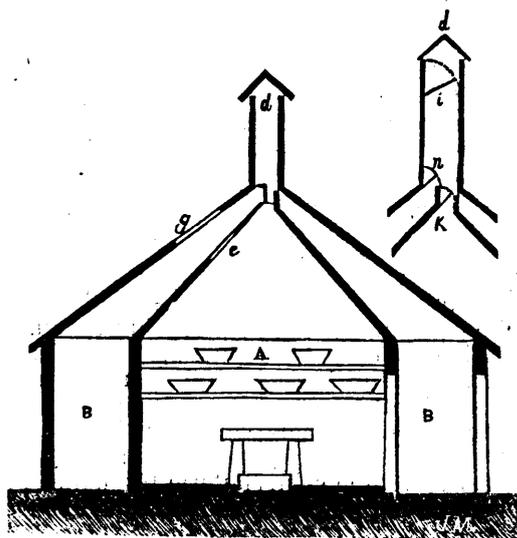


Fig. 2.

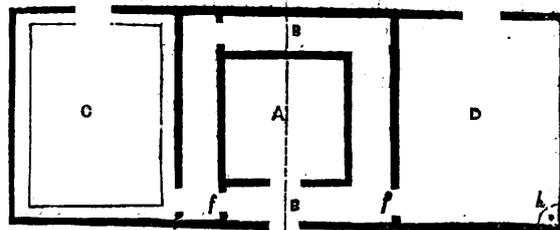


Fig. 1.

Plan d'une Laiterie et de ses dépendances.

Fig. 1.—A, la laiterie dans le centre du bâtiment: elle est environnée de passages.

B, est l'entrée de la laiterie.

C, la glacière.

D, un lavoir, espèce de cuisine où on lavera les ustensiles de la laiterie, avec une porte au midi et des rangs de planches autour de la pièce.

f, une porte qui donne dans la laiterie et dans le passage avoisinant la glacière.

h, la cheminée.

Fig. 2.—A est la laiterie.

B, B sont les passages qui l'entourent.

c, est la fenêtre intérieure.

d, est le ventilateur, ou tuyau conducteur de l'air.

g, g sont les fenêtres extérieures.

Fig. 3 représente en détail la construction du ventilateur.

i, vasistas (2) du haut.

(1) Cette description de la laiterie peut indiquer au lecteur les conditions principales que doivent avoir ces fabriques, et peut le mettre à même d'ajouter à la sienne celles de ces conditions qu'il est indispensable d'y ajouter, et même aussi celles qu'il peut joindre sans beaucoup de frais. Par exemple, dans la plupart de nos maisons canadiennes on pourrait ajouter un bas-côté à l'allonge qui sert de cuisine, que l'on pourrait aménager absolument comme il est décrit plus loin, sinon que la double couverture ne serait pas faite en comble.

(2) Petit guichet qui sert à la ventilation.