

Si on la bâtit en pierre, on donnera aux murs deux pieds d'épaisseur ; si c'est en bois, on l'entourera de madriers de trois pouces d'épaisseur ; on lui fera une couverture double, qui débordera les parois, ou mieux encore une galerie tout autour, si elle isolée des autres bâtiments ; il convient de ménager dans l'intérieur un tuyau de bois, qui dépassera la couverture de deux pieds, pour servir de ventilateur.

Une laiterie pour un collège devrait avoir dix pieds de large sur vingt de profondeur ; être divisé en trois sur la profondeur ; la première pièce servira de vestibule ; il y aura une cheminée pour chauffer l'eau, pour laver les ustensiles, avec un trou de tuyau pour placer un poêle l'hiver ; le milieu sera destiné à la réception du lait, et la dernière pièce à fabriquer le beurre et le fromage.

Chacun de ces appartements sera garni d'une porte et d'un chassis glissant sur des coulisses en dedans, et d'un volet en dehors fait en planchettes posées en déclin, pour laisser passer l'air ; ce bâtiment doit avoir dix pieds d'élévation entre les deux planchers.

Le vestibule doit être muni d'une grande chaudière pendue à la cramailière de la cheminée, pour avoir de l'eau chaude pour laver journellement les ustensiles et vases nécessaires à une laiterie, avec des tablettes et des dresseoirs ; les tablettes pour les recevoir, quand on les apporte des autres appartements, et les dresseoirs pour les mettre égouter et les sécher.

On doit faire le plancher de manière qu'il puisse égouter, sur tous sens, les eaux qui dégoutent de toutes parts des lavages, et pour en faciliter l'écoulement, il sera pratiqué un dalot tout autour de l'appartement, avec une décharge en dehors ; il sera posé dans l'appartement du centre des tablettes pour recevoir les vases contenant le lait, et dans le dernier, des claies pour égouter les fromages sur les unes, et les faire sécher sur les autres ; on concevra combien il est nécessaire d'élever le plancher au centre, et de lui donner une pente douce pour conduire tous ces égouts dans un dalot qui régnera tout autour et ira se décharger à l'extérieur, afin que ces appartements ne contractent aucune odeur, et qu'il y règne la plus grande propreté ; c'est dans le dernier de ces appartements que seront les barattes pour faire le beurre.

Les ustensiles nécessaires à une laiterie sont :—

1. Les chaudières pour tirer les vaches.
2. Les couloirs.
3. Les terrines pour mettre le lait.
4. Les barattes.
5. Les presses à fromage.
6. Les spatules pour lever les crèmes.

On aura attention de ne se point servir de terrines vernissées du pays, de s'en procurer de ferblanc, dont le fond n'excèdera pas six pouces, et quinze dans le haut.

Le soin de la laiterie sera confié à deux élèves pendant un mois, lesquels seront relevés le mois suivant par deux autres, ainsi de suite, à tour de rôle, afin que tous soient initiés dans les plus petits détails de l'économie rurale, et être juges des peines et soins, ainsi que des précautions que l'on doit prendre dans toutes ses branches.

LIEUX D'AISANCE.

GÉNÉRALEMENT parlant, il y a peu de cultivateurs qui, dans ce pays, connaissent l'avantage que procurent les latrines ; s'ils le connaissaient, ils auraient tous des latrines, au lieu qu'on n'en voit nulle part : cet avantage est le bon engrais qu'elles fournissent, et à bien peu de frais, comme on va le voir par le moyen que je propose.

Ce moyen consiste dans la construction d'une latrine, qui, pour une ferme ordinaire, consistera dans une fosse de quatre pieds carrés et d'autant de profondeur, surmontée d'un petit bâtiment de quatre pieds et demi carrés, posé sur un cadre de bois, dont les poteaux de derrière auront neuf pieds de haut, et ceux de devant sept, entouré de planches embouffetées, soit debout ou de travers en déclin ; on ouvrira sur le devant une porte de deux pieds et demi de large, et un guichet à côté, posé sur des coulisses, garni d'une vitre ; sur le derrière et dans l'intérieur sera posée une large tablette percée de deux lunettes, à une hauteur convenable, et on planchera le reste de l'appartement avec des madriers de deux pouces d'épaisseur, posés à joints carrés, sans être cloués, afin de pouvoir les lever quand on voudra nettoyer la fosse, lorsqu'elle sera pleine.

Compost.

On jette dans cette fosse quatre à cinq pouces d'épaisseur de paille, que l'on pilote comme il faut ; au bout d'un mois, on fait un second lit de paille ; on continue ainsi de mois en mois, jusqu'à ce que la fosse soit pleine, aussitôt qu'elle l'est, on lève le plancher, et on porte son contenu dans une fosse d'un pied de profondeur, faite exprès, que l'on entremêle avec de la terre à sûr et à mesure qu'on l'apporte.

On ne fait usage de ce compost qu'un an après son dépôt, temps qu'il lui faut pour fermenter ; si la fermentation ne s'établit d'elle-même, on jettera de l'eau sur le tas pour l'exciter.

Pour un collège il faudra au moins quatre ou six de ces latrines, et de cette dimension, placées de suite, sous un même toit, et assez éloignées du corps de logis, pour n'être pas incommodé de la mauvaise odeur qu'elles répandent.

DES SEMAILLES.

TOUT le monde convient que de la bonté des semailles dépend la beauté des récoltes, mais on n'est pas d'accord sur les moyens qui procurent ces belles récoltes ; cependant on se réunit sur un point important, qui est de faire les semences le plutôt possible, afin de donner aux grains le temps de profiter. Les uns veulent qu'on sème l'automne, les autres le printemps, quelques-uns recommandent de semer épais, quelques autres clair ; ceux-ci ne demandent qu'un labour, ceux-là deux et même trois ; chacun se dit foudré sur l'expérience, en sorte qu'il est bien difficile de concilier tant d'opinions différentes ; aussi n'entreprendrai-je pas d'entrer dans ces discussions, je me contenterai d'indiquer sur chaque espèce de semaille le mode le plus généralement suivi, en égard au climat et à la nature du sol.