

sale dont l'odeur infecte se répand dans tout le local ; on y met jusqu'à l'huile de charbon nécessaire à l'éclairage.

Comme de raison le lait absorbe ces divers odeurs dont l'air est chargé, et le résultat de cet état de chose ne peut être qu'un produit pauvre, de mauvaise apparence, à peine vendable ; tandis qu'il aurait été si facile avec les soins convenables, de fabriquer un produit de qualité supérieure.

Pourtant ces soins sont peu nombreux et bien faciles à adopter ; ils sont tous contenus dans les quatre mots suivants : bonne situation, propreté, ventilation et douce température.

La situation de la laiterie a une influence considérable sur les qualités du beurre. On ne peut être certain d'une bonne fabrication que dans les laiteries placées de manière que l'on puisse y entretenir une température à peu près égale en toute saison et y faire avec la plus grande facilité tous les lavages nécessaires. Ordinairement, dans nos laiteries, la température est trop élevée en été et trop basse en hiver. C'est ce qui a lieu toutes les fois que la bâtisse est élevée au-dessus du sol et qu'elle est exposée aux rayons directs du soleil. La meilleure disposition serait celle où la laiterie n'est pas enfoncée dans le sol et abritée contre le soleil, ouverte aux eaux de lavage ou d'écoulement prompt et facile. Le pendant d'une côté serait, à notre avis, le meilleur endroit pour l'érection de la bâtisse qui devra servir de laiterie. Lorsque la maison d'habitation se trouve dans cette situation, la cave pourra être utilisée comme laiterie pourvu toutefois que l'on puisse y entrer, tenir une ventilation constante et une propreté convenable. Les laiteries adossées à quelques arbres du côté du sud, ou du sud-ouest sont préférables à celles qui se trouvent dans une situation d'ombre.

La propreté la plus parfaite doit être soigneusement entretenue dans toute laiterie. Dans ce but, les lavages doivent être fréquents et faits à grande eau. Aucune partie ne doit échapper à ces lavages, les planchers, les tablettes, les tables, rien ne doit être oublié et les murs mêmes seront soigneusement banchés à la chaux. Les ménagères les plus connues pour la qualité de leur beurre attribuent tous leurs succès à la propreté qu'elles entretiennent dans leur laiterie et dans tous les vases destinés à recevoir le lait et la crème ; et elles n'ont pas tort. Les procédés de fabrication sont les mêmes, ou à peu près les mêmes partout ; cependant les qualités de beurre varient à l'infini ; cela est dû en grand partie à ce que toutes les ménagères n'apportent pas dans la fabrication de leurs beurres la propreté nécessaire.

La ventilation ne doit pas non plus être oubliée ; car son influence est presque aussi grande que celle de la propreté. Malgré tous les soins de propreté, malgré les lavages les plus fréquents et les plus complets, il s'échappe toujours du lait et de la crème des odeurs acides qui affecteraient la qualité du beurre, si on ne leur donnait une issue facile au dehors. Mais, tout en renouvelant l'air intérieur, il ne faut pas que la température soit changée notablement. Le problème qui se présente ici est assez difficile à résoudre dans la plupart de nos laiteries.

D'ordinaire, on a pour tout moyen de ventilation que les portes et les fenêtres ; cela n'est pas suffisant : pendant les grandes chaleurs de même qu'en hiver, la ventilation est quelquefois impossible ; car dans le premier cas, l'intérieur de la laiterie prend une température beaucoup trop élevée ce qui amène nécessairement la coagulation trop rapide du lait et une séparation incomplète de la crème ; dans le second, le froid est si intense que tout mouvement de la crème gèlerait et même ferait prendre à cette dernière un goût

désagréable.

Il faut donc d'autres moyens de ventilation que les portes et fenêtres ; ces moyens nous les avons dans les ventilateurs proprement dits. Ce sont des tubes en bois, de forme ordinairement carrée, qui partent du plafond de la laiterie et se terminent à quelques pouces au-dessus du toit. Le nombre de ces ventilateurs varie avec l'étendue de la laiterie. Ils sont tous munis d'une planchette mobile en coulisse que l'on peut ouvrir ou fermer à volonté suivant que les besoins de la ventilation l'exigent.

Quant à la température intérieure, elle est plus importante qu'on ne la croit généralement. Les températures très-élevées ne sont pas moins dommageables que les températures très-basses ; dans le premier cas le lait caille trop vite, et dans le second la crème monte trop lentement.

L'expérience a reconnu que la température la plus favorable à l'ascension de la crème est celle qui varie entre 10 et 12 degrés centigrade, ou 50 à 54 degrés Fahrenheit.

Il est assez facile d'entretenir cette température en hiver, dans les laiteries bien construites, au moyen d'un bon système de chauffage ; mais en été, durant les fortes chaleurs, on n'y réussit pas toujours. La ventilation est ici, d'un avantage incalculable. On ouvre les ventilateurs toutes les nuits, et lorsque celles-ci sont fraîches on ouvre aussi les fenêtres. Mais lorsque les chaleurs se prolongent et que les nuits ne peuvent parvenir à rafraîchir l'air, alors le seul moyen qui nous permette de diminuer la température de la laiterie c'est d'arroser abondamment le pavé avec de l'eau de source ou de fontaine très-froide. Afin de faciliter ces arrosages on conseille d'incliner le pavé, ce qui facilite l'écoulement de l'eau.

Enfin, on peut encore régulariser la température de la laiterie, en la construisant avec des matériaux imperméables, tels que bois, pierres, briques. On conseille encore de construire la laiterie en murs doubles faits de madriers bien ou bœufés. La villa qui se trouve entre les murs doubles est remplie d'un air stagnant, très-mauvais conducteur de la chaleur qui s'oppose à l'abaissement de la température en hiver et à son élévation en été. C'est là véritablement le mode de construction le plus parfait que l'on connaisse.

REVUE DE LA SEMAINE

Le 12 juillet dernier, le Saint Père recevait au Vatican les évêques et les professeurs des différents collèges et séminaires étrangers. Le R. P. Fogli, supérieur du séminaire français de Santa Chiara, et consultant de la Propagande, lit, au nom de tous les assistants, la lecture d'une très- noble adresse, pleine d'expressions de respect et d'affection, dans laquelle la dévotion la plus fervente s'unissait harmonieusement aux assurances d'un dévouement inaltérable. Cette vision et un spectacle magnifique de voir cette foule de jeunes ecclésiastiques, venus de toutes les parties du monde, chercher au pied du siège infallible de Pierre, la force de résister aux persécutions qui les attendent dans les contrées lointaines dont ils se préparent à devenir les missionnaires.

Dans sa réponse, le Saint Père recommanda tout particulièrement à ces pieux auditeurs un attachement inébranlable aux doctrines enseignées par l'Église, les engagea fortement à se défendre des faux prophètes, à combattre de toutes leurs forces les maîtres de l'erreur et du mensonge, à abandonner à leur sens reproché ceux qui sont sourds à leurs avertissements et à essayer, par tous les moyens possibles, de ramener au bercail ceux qui se sont laissés enlever par le